



ASSORTIMENT
VIANDE FRAÎCHE



MEATING YOUR DEMANDS

Siège social: Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende - Tél: 059 70 91 95 - Fax: 059 70 97 20
Commander/Questions ? : orders@meconv.be - Site-Web: www.meconv.be
Meco Wallonie: Place de l'Abattoir 1 - 6000 Charleroi

QUI SOMMES-NOUS:

Meco, producteur durable et fournisseur global du marché foodservice et de l'horeca, est votre partenaire idéal pour l'approvisionnement fiable et efficace d'un large assortiment de produits alimentaires sains et savoureux à bon prix.

Meco fournit aussi de la viande, du poisson, de la charcuterie, du fromage et des légumes, à l'état cru et naturel, des éléments de repas précuits et des plats cuisinés, tous conformes aux normes les plus strictes de qualité et de sécurité alimentaire.

MECO MEAT:

Depuis longtemps, le traitement de la viande est l'activité principale de Meco. Au cours des premières années de notre entreprise, nous distribuions seulement de la viande fraîche, mais au cours de ces dernières années, de nombreux produits ont été ajoutés à notre assortiment. Meco Meat est devenu le groupe de produits le plus grand au cours des années. Il va donc de soi que vous vous attendez à la qualité supérieure. Ce groupe de produits contient un de nos assortiments les plus vastes dans notre offre. Ainsi, vous pouvez nous contacter pour entre autres: la viande de boeuf, porc, agneau, la viande chevaline, le gibier, la volaille, la viande étrangère, la charcuterie, etc.

La viande fraîche est notre spécialité, c'est pour cette raison que la qualité est réservée avec le plus grand soin sans perdre de vue le métier. Dans notre catalogue, vous trouverez une partie de notre plus grand assortiment de viande fraîche. (Il y a plus d'une variation de produits disponible sur la boutique en ligne.



COMMANDE EN LIGNE:

Depuis peu, il est possible de passer commande par Internet. Utilisez les numéros d'articles dans ce catalogue pour trouver les articles corrects.

Attention: il y a plusieurs numéros d'articles disponibles sur nos produits. Nous vous conseillons d'utiliser le bon numéro correspondant au grammage souhaité. Visitez notre site web pour plus d'informations et regardez la vidéo vous montrant la base de notre système de commande.



orders.meconv.be

IRISH ANGUS BEEF:

L'Irlande a une longue et riche histoire en matière de production de viande de boeuf de première qualité dont la traçabilité et l'intégrité sont de très haute estime.







Pourquoi une si grande qualité?

- Nutrition: tout d'abord du lait maternel durant 9 mois, puis de l'herbe fraîche et du trèfle sauvage.
- Les bovins restent toute l'année en plein air: tranquillité et espace.
- Importante quantité de matière grasse intramusculaire et viande marbrée.
- Les veinules grasses fondent pendant la préparation et donnent un surcroît de saveur et tendresse à la viande.



Résultat? Viande tendre et délicieuse avec une structure fine.



<p>RIBEYE IRLANDAIS - ENTIER</p> 	<p>11.021.100</p>	<p>RIBEYE IRLANDAIS - DÉCOUPÉ</p> 	<p>11.021.200</p>
<p>4 x ±2,5kg/carton Sous vide par 2 pièces Désossé</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>2x10sv/pc 20pc/carton - SV/pièce Désossé</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>	
<p>FILET PUR IRLANDAIS - 1,8kg/st</p> 	<p>11.011.000</p>	<p>FILET PUR IRLANDAIS - DÉCOUPÉ</p> 	<p>11.012.000</p>
<p>6 x ±1,8kg/crtm - entier Sous vide par pièce Sans chaînette</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>180-200-220-250g/pièce SV/pièce - 20pc/carton Sans chaînette</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>	
<p>FILET PUR IRLANDAIS - 2,7kg/st</p> 	<p>11.013.000</p>		<p>6 x ±2,7kg/carton - Entier Sous vide par pièce Sans chaînette</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>

STRIPLOIN IRLANDAIS - ENTIER



11.021.300

2 x ±7kg/carton
Sous vide/pièce
Désossé

A-C 1crtn C-kg

STRIPLOIN IRLANDAIS - DÉCOUPÉ



11.021.310

2x10 sous vide/pièce
20 pièces/carton
Sous vide/pièce

A-C 1crtn C-kg

SIX CÔTES IRLANDAIS



11.034.000

4 x ±5kg/carton
Sous vide par pièce
Entières - avec os

A-C 1crtn C-kg

SIX CÔTES IRLANDAIS - DÉCOUPÉES



11.033.000

6 x ±1,2kg/carton
Avec os
Sous vide/pièce

A-C 1crtn C-kg

HANCHE IRLANDAISE - ENTIÈRE



11.040.000

4 x ±2kg/carton
Sous vide/pièce
Dépouillée

A-C 1crtn C-kg

TOURNEDOS IRLANDAIS - DÉCOUPÉES



11.070.000

180-200-220-250g/pièce
20pièces/carton
Sous vide/pièce

A-B 1crtn C-kg

JODENHAAS IRLANDAIS



10.106.000

±300g/pièce - 15kg/carton
Sous vide/±1kg
Tendre & Savoureux

A-B 1crtn C-kg

FILET D'ANVERS - IRLANDAIS - ENTIÈRE



11.021.500

5 x ±3kg/carton
Sous vide/pièce
Idéal comme rôti de boeuf

A-B 1crtn C-kg

FILET MIGNON IRLANDAIS



11.060.000

1kg/pièce - SV par 2
±15kg/carton
Tendre & Juteux

A-B 1crtn C-kg

tendre & juteux



Explication des icônes:

A-B Commande jour A pour livraison jour: B, C ou D, ...

C-kg La façon dont le prix est calculé

1crtn 1pc L'emballage standard dans lequel le produit est vendu.





BOEUF SUD AMÉRICAIN:

La viande de boeuf sud américaine est principalement importée du Brésil, d'Argentine ou d'Uruguay. Les races principales sont le Zébu, le Hereford, l'Angus et leurs croisements. Les boeufs vivent en toute liberté dans des vastes prairies et sont surveillés par des gauchos (cowboys sud américains).

Grain Fed Beef: (Viande élevée aux céréales)

Pendant une période de 26 mois, le bétail broute dans les vastes prairies puis, sont hébergés dans un feed-lot. Leur régime essentiellement à base de blé est établi avec soin et est ensuite complété avec des produits naturels tels que herbes et ce durant au moins 120 jours. Ces éléments de nutrition produiront une viande marbrée, apportant une tendresse supérieure.

Produits Supérieurs

RIBEYE URUGUAY - GRAIN FED	11.173.000	RIBEYE BRÉSIL - GRASS FED	11.171.000
	±2-2,5 kg/pièce - ±12kg/carton Idéal pour la grillade Jusqu'à épaisseur		2,5kg/pièce - +12kg/carton Idéal pour la grillade Jusqu'à épaisseur
PICANHA URUGUAY - GRAIN FED	11.313.000	CARPACCIO DE BOEUF BRÉSIL	78.005.000
	15 x 1kg/carton - Sous vide/pièce Idéal pour la grillade Jusqu'à épaisseur		10 x 80g/paquet 8kg/carton Tranches très minces
	A-C 1pc C-kg		A-B 1crtm C-kg



BLANC-BLEU BELGE:

Blanc-bleu se porte garant pour la viande de grande qualité. Cette viande de type blanc-bleu est maigre, tendre et savoureuse et celle-ci contient moins de graisse grâce à ses fibres. Son goût est unique et la viande a une belle couleur rouge. Les combinaisons avec cette délicatesse Belge sont interminables!

Tous les steaks peuvent être découpés à plat sur demande jusqu'à 1,5cm.



fort, robuste, tendre et juteux

High Quality Steaks

STEAK TRADITION



NUMÉRO D'ARTICLES

100 g - 10.074.100	180 g - 10.074.180
110 g - 10.074.110	190 g - 10.074.190
120 g - 10.074.120	200 g - 10.074.200
130 g - 10.074.130	210 g - 10.074.210
140 g - 10.074.140	220 g - 10.074.220
150 g - 10.074.150	250 g - 10.074.250
160 g - 10.074.160	
170 g - 10.074.170	Portion - 10.074.000

SV/5 pièces - 20 pièces/carton - Boeuf
Légèrement attendri - Budget

A-B 1crtm C-kg C-budget

STEAK PRIMEUR



NUMÉRO D'ARTICLES

Standard	Plat
120 g - 10.072.120	180 g - 10.082.180
150 g - 10.072.150	220 g - 10.082.220
180 g - 10.072.180	250 g - 10.082.250
200 g - 10.072.200	300 g - 10.082.300
220 g - 10.072.220	
250 g - 10.072.250	Portion - 10.082.000
Portion - 10.072.000	

Sous vide/pièce - 20pc/carton
1 x attendri - coupé double musclé & tournedos

A-B 1crtm C-kg

STEAK SUPERIEUR



NUMÉRO D'ARTICLES

Standard	Plat
100 g - 10.073.100	Portion - 10.083.000
130 g - 10.073.130	
150 g - 10.073.150	
200 g - 10.073.200	
220 g - 10.073.220	
250 g - 10.073.250	
Portion - 10.073.000	

Sous vide/pièce - 20pc/carton
Légèrement attendri - Special p. restaurant

A-B 1crtm C-kg

STEAK EXTRA



NUMÉRO D'ARTICLES

Standard	Plat
150 g - 10.071.150	250 g - 10.081.250
180 g - 10.071.180	
200 g - 10.071.200	Portion - 10.081.000
250 g - 10.071.250	
280 g - 10.071.280	
300 g - 10.071.300	
Portion - 10.071.000	

Sous vide/pièce - 20pc/carton
Pas attendri - Découpé de la hanche

A-B 1crtm C-kg

CHÂTEAU BRIAND



10.131.000

SV/pièce - 20pc/carton
non-attendri et super tendre
Découpé en filet mignon

A-B 1crtm C-kg

RÔTI TÂCHE NOIR



10.006.000

±7kg/pièce
SV/pièce - Prêt à couper en
steaks - dépouillé

A-B 1crtm C-kg

RÔTI FILET D'ANVERS



10.202.000

+5kg/pièce - SV/pièce
Même forme,
Idéal comme rôti

A-B 1pc C-kg

RÔTI TRADITION



10.206.000

+4kg/pièce
Sous vide/pièce
Beaux morceaux égaux

A-B 1pc C-kg C-budget

FILET PUR LOURD - ENTIER



10.311.000

+4 à 5kg/pièce - Sous vide/pièce
Découpé du double muscle
bovin

A-B 1pc C-kg

CÔTE À L'OS



10.604.000 = 500g/pc

10.603.000 = 600g/pc

10.602.000 = 1kg/pc

10.601.000 = 1,2kg/pc

6 pièces/carton - Sous vide/pièce
Sans MRG

A-B 1crtm C-kg

CÔTE À L'OS - SIX CÔTES



10.605.000

6 x 1kg/carton
Sous vide/pièce
Tendre & Juteuse

A-C 1crtm C-kg

CONTREFILET ENTIER



10.411.000 = AVEC OS

10.412.000 = DÉOSSÉ

+ 5kg/pièce - Sous vide/pièce
Complètement nettoyé & prêt à
couper

A-B 1crtm C-kg

RÔTI DE SOUS-NOIX



10.009.000

+5kg/pièce - Sous vide/pièce
Des beaux morceaux égaux
du sous-noix

A-B 1pc C-kg

FILET PUR - S/CHAÎNETTE



10.312.000

5 x 2kg/carton - sans chaînette
+2kg/pièce - SV/pc

A-B 1crtm C-kg

FILET PUR EN TRANCHES



10.320.000

Dépouillé - sans chaînette
200-220-250g/pièce
20pièces/carton

A-B 1crtm C-kg

CONTREFILET EXTRA



10.471.000

250-275-300-350g/pièce
15 pièces/carton
Sous vide/pièce

A-B 1pc C-kg



ENTRECÔTE MINUTE ENTIÈRE



10.445.000

±5kg/pièce - SV/pièce - Désossée
Complètement nettoyée et
prête à couper

A-B 1crtm C-kg

ENTRECÔTE MINUTE - DÉCOUPÉ



10.473.000

±250-280g/pièce - SV/pièce
15 pièces/carton
Sous vide/pièce

A-B 1crtm C-kg

NOIX D'ENTRECÔTE



10.446.000

±4kg/pièce - SV/pièce
Complètement nettoyée et
prête à couper - Désossée

A-B 1pc C-kg

NOIX D'ENTRECÔTE - DÉCOUPÉ



10.474.000

15 x 400g/carton
Sous vide/pièce
Désossée

A-B 1crtm C-kg

CARBONNADES - COU



10.501.000

SV/2,5kg - 2x2,5kg/carton
Légère & cubes égaux
Coupé Cou

A-B 1crtm C-kg

BOULLI SANS OS



10.508.000

SV/2,5kg - 2 x 2,5kg/carton
Désossé
Idéal pour bouillon

A-B 1crtm C-kg

CARBONNADES TRADITION



10.513.000

SV/2,5kg - 2x2,5kg/doos
Découpés de bovins plus légers
en pods - Savoureux

A-B 1ds C-kg

BOULLI AVEC OS



10.506.000

Sous vide/kg - 5x1kg/carton
Idéal pour bouillons
Tranches du Jarret

A-B 1crtm C-kg

CARBONNADES EXTRA MAIGRE



10.511.500

SV/2,5kg - 2x2,5kg/carton
Extra maigre - Coupés à la main
Morceaux égaux

A-B 1crtm C-kg

LANGUE DE BOEUF



50.702.000

±1,8kg/pièce - 6x1,8kg/carton
12kg/carton - Sous vide/3pc
Swiss Cut







A-B 1crtm C-kg



VIANDE DE VEAU:

La viande de veau vient du jeune veau, grâce à son jeune âge et sa nourriture spéciale, cette viande est tendre et juteuse. Les jeunes animaux ont relativement peu de tissus conjonctifs de sorte que la viande soit maigre et facilement digestible. Avec un temps de préparation relativement court, la viande de veau s'intègre parfaitement dans la cuisine contemporaine.



MIGNONETTE DE VEAU - ENTIÈRE	<p>12.507.000</p>	CARRÉ DE VEAU	<p>12.202.000</p>
	<p>100% viande de veau SV/pièce - 5kg/carton Fraîche</p>		<p>±4 à 5 kg/pièce Sous vide/pièce désossé</p>
<p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>A-B 1pc C-kg</p>	
FILET PUR DE VEAU - ENTIER	<p>12.301.000</p>	FILET PUR DE VEAU - ENTIER SURGELÉ	<p>52.301.000</p>
	<p>±1,5kg/pièce - 4 x 1,5kg/carton Sous vide/pièce Tendre</p>		<p>±1,5kg/pièce - 4x1,5kg/carton Sous vide/pièce Tendre</p>
<p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>❄️ A-B 1crtm C-kg</p>	
GRENADIN DE VEAU	<p>12.120.000</p>	ALOYAU DE VEAU	<p>12.506.000</p>
	<p>180-200-220-250g/pièce 20 pièces/carton - SV/1 pièce Tranches épaisses</p>		<p>± 1,5kg/pièce - 4 x 1,5kg/carton Complètement dépouillé SV/pièce - Très tendre</p>
<p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>A-B 1crtm C-kg</p>	

RIS DE VEAU - COEUR FRAIS



12.713.000

SV/kg - ±10kg/carton
Qualité supérieure
Gros morceaux

A-B 1crtn C-kg

RIS DE VEAU - COEUR SURGELÉ



52.813.000

SV/kg - ±10kg/carton
Qualité supérieure - Surgelé
Gros morceaux

❄️ A-B 1ds C-kg

ESCALOPE MILANAISE EXTRA



12.140.000

150-180-200g/pièce
20 pièces/carton
SV/5pièces

A-B 1crtn C-kg

RIS DE VEAU - GORGE SURGELÉ



52.814.000

±10kg/carton - Surgelé
Sous vide/pièce - Idéal pour
croquettes de ris de veau

❄️ A-B 1crtn C-kg

ESCALOPE DE VEAU P. CORDON BLEU



12.146.000

Sous vide par 20 pièces
5kg/carton - Portion à votre choix
Coupé très finement

A-B 1crtn C-kg

CÔTELETTE DE VEAU



12.205.000

Portion +-300g
sous vide/pièce
20 pièces/carton

A-B 1crtn C-kg

BLANQUETTE DE VEAU



12.402.000

2 x 2,5kg/carton - SV/2,5kg
Très maigre et morceaux égaux
Dés coupés à la main

A-B 1crtn C-kg

OSSO BUCCO

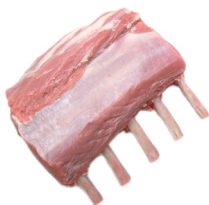


78.401.000

±300 à 320g/pièce -
20pc/carton - Jarrets du dos
Belles pièces égales

❄️ A-B 1crtn C-kg

COURONNE DE VEAU LAITIER



78.403.000

±350g/pièce - Nouvelle Zélande
20 pièces/carton
Sous vide/2 pièces

❄️ A-B 1crtn C-kg

TOURNEDOS



78.703.000

20 x 90g/carton - SV/2 pièce
Pas de gaspillage de coupe
Morceaux égaux

❄️ A-B 1crtn C-kg

LANGUE DE VEAU



52.807.000

+ 800g/pièce - 16pièces/carton
Sous vide/pièce
Complètement nettoyée

❄️ A-B 1crtn C-kg

ROGNONS



52.805.000

±1kg/pièce - 6 pièces/carton
Sous vide/pièce
Rognons avec graisse







❄️ A-B 1crtn C-kg

La viande de porc a des caractéristiques qui la rendent parfaitement appropriée pour une alimentation saine et équilibrée. Les protéines constituant le porc sont de haute valeur biologique. C'est une erreur de croire que le porc est gras. Grâce à la composition de l'alimentation, la sélection des animaux et un abattage plus tôt, la quantité de graisse a chuté de façon spectaculaire au cours des dernières années.

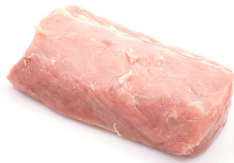
La viande de porc est pauvre en cholestérol, contient des minéraux, est facilement assimilable (fer hémique) et est une source de vitamines (B1, B2, B6, B12) liposolubles.



Filet Pur de Porc

FILET PUR DE PORC	<p>14.101.000</p>	FILET PUR DE PORC ARDENNAIS	<p>30.428.000</p>
	<p>10 x 600g/carton Sous vide/pièce - Nettoyé Sans chaînette séparé</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>10 x 500g/carton Sous vide/pièce - Mariné Légèrement fumé</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>
FILET PUR DE PORC - SURGELÉ	<p>54.101.000</p>	FILET PUR DE PORC ROYAL	<p>30.429.000</p>
	<p>10 x 600g/carton Sous vide/pièce - Nettoyé Surgelé - sans chaînette</p> <p>❄️ A-B 1crtm C-kg</p>		<p>Emballé par 1kg ou 5kg SV/pièce - Enrobé de lard fumé Le succès des fêtes</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>
RÔTI DE FILET DE PORC	<p>14.403.000</p>	RÔTI DE FILET DE PORC - S/CHAÎNETTE	<p>14.405.000</p>
	<p>±5 kg/pièce - Sous vide/2,5kg Sous vide/pièce - Dégraissé Rôti du milieu du filet</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>		<p>±2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton Sous vide/pc - Dégraissé sans chaînette</p> <p>A-B 1crtm C-kg</p>

MIGNONETTE DE PORC



14.407.000

±2,5kg/pièce - 4 x 2,5kg/carton
Sous vide/pièce - Filet du milieu
entièrement dépouillée

A-B 1crtm C-kg

MIGNONETTE DE PORC - TRANCHÉS



14.604.000

Portion 100/150/180/200g
±5kg/carton - SV/5 pièces

A-B 1crtm C-kg

RÔTI DE JAMBON



14.411.000

±1,5kg/pièce - ±5kg/carton
Sous vide/pièce
Dégraissé & nettoyé

A-B 1crtm C-kg

RÔTI D'ÉPAULE



14.413.000

±1kg/pièce - 10kg/carton
SV/pièce - Dégraissé & Nettoyé
Tendre & Juteux

A-B 1crtm C-kg

RÔTI DU SPIRINGUE



14.408.000

±2kg/pièce - ±5kg/carton
Sous vide/pièce - Marbré
Idéal pour le wok - désossé

A-B 1crtm C-kg

CÔTELETTE DU FILET



14.202.000

100-150-180-200g/pièce
±5kg/carton
Emballé sous atmos

A-B 1crtm C-kg

SAUTÉ CARRÉ DU MILIEU



Portion à votre choix

110 g - 14.601.110 160 g - 14.601.160
120 g - 14.601.120 170 g - 14.601.170
130 g - 14.601.130 180 g - 14.601.180
140 g - 14.601.140 200 g - 14.601.200
150 g - 14.601.150 Portion - 14.601.000

±5kg/carton - SV/5 pièces
Belles portions égales

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE MILANAISE



14.600.000

150 ou 180g - SV/5pièces
25 pc/carton - Idéale pour
cordon bleu - très fine

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE LA HANGE



14.602.120 = 120g

14.602.150 = 150g

14.602.180 = 180g

14.602.000 = PORTION

±5kg/carton - SV/5 pièces
Idéale pour paner

A-B 1crtm C-kg

SAUTÉ DU SPIRINGUE



14.603.120 = 120g

14.603.150 = 150g

14.603.180 = 180g

14.603.000 = PORTION

±5kg/carton - SV/5 pièces
Très tendre et juteux

A-B 1crtm C-kg

LARD FRAIS



14.008.000

±5kg/pièce - ±5kg/carton
Coupé - Désossé
Avec peau

A-B 1crtm C-kg

LARD FRAIS - DÉCOUPÉ



14.009.000

Portion à votre choix - ±5kg/ct
SV/kg - désossé
Prêt à l'usage

A-B 1crtm C-kg

CÔTES CARRÉES - BELGE



54.301.000

20 x±500g/carton - 10kg/carton
Emballées séparément/2 pièces
Formes égales

❄️ A-B 1crtn C-kg

CÔTES DU VENTRE



54.305.000

±900g/pièce
10 pièces/carton
Séparément Surgelées

❄️ A-B 1crtn C-kg

CÔTELETTE DU SPIRINGUE



14.203.000

150-180-200g/pièce
5kg/carton
Emballée sous atmos

A-B 1crtn C-kg

FILET DU DOS DE COHON DE LAIT



70.435.000

±500g/pièce - 10x500g/carton
Sous vide/pièce - Surgelé
Légèrement saumuré

❄️ A-B 1crtn C-kg

CÔTES CARRÉES - ESPAGNOLES



78.101.000

15 x ±600g/carton
10kg/carton
Formes égales

❄️ A-B 1crtn C-kg

CÔTES CARRÉES - MARINÉES



31.108.000

±600g/pièce - 10pc/carton
Sous vide/pièce
Tendres, savoureuses et juteuses

A-B 1crtn C-kg

CARBONADES



14.501.000

2x2,5kg/carton - SV/2,5kg
Très maigre et dés égaux
Coupés à la main

A-B 1crtn C-kg

CARBONADES - EXTRA MAIGRE



14.502.000

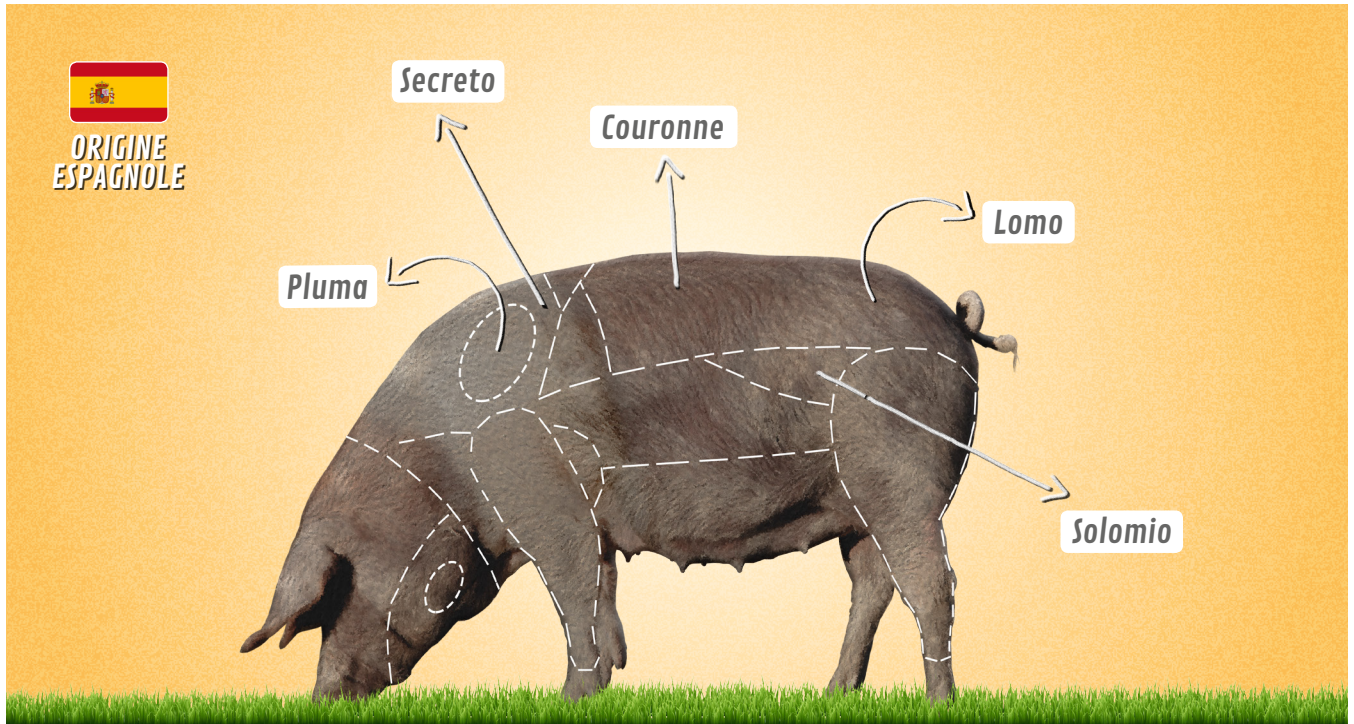
Vac 2x2,5kg/doos
Extra maigre
Morceaux coupés égaux

A-B 1crtn C-kg



Les porcs sont nourris avec des glands de chêne afin qu'ils développent un goût de noisette caractéristique. Le libre parcours du porc ibérique rend leur vie agréable. La viande est une véritable sensation!

Vous n'avez jamais goûté une viande si savoureuse! Recommandé!



COURONNE DE PORC IBÉRIQUE



14.904.000

15kg/carton - 6 x 2,5kg/pièce
Sous vide par pièce
Surgelé

❄️ A-B 1crtn C-kg

LOMO DE PORC IBÉRIQUE



14.901.000

10kg/carton - 1kg/pièce
Sous vide par pièce
Surgelé

❄️ A-B 1crtn C-kg

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE



14.904.000

6kg/carton - 6 x 1kg/carton
Sous vide par pièce
Surgelé

❄️ A-B 1crtn C-kg

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE

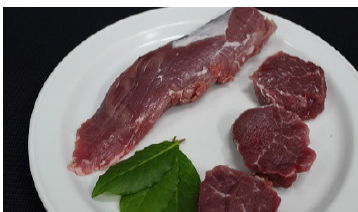


14.903.000

6kg/carton - 6 x 1kg/carton
Sous vide par pièce
Surgelé

❄️ A-B 1crtn C-kg

SOLOMIO DE PORC IBÉRIQUE



14.900.000

6kg/carton - 6 x 1kg/carton
Sous vide par pièce
Surgelé

❄️ A-B 1crtn C-kg



La viande d'agneau est consommée à travers le monde entier. Elle est particulièrement populaire en raison de sa structure souple et sa saveur prononcée. L'agneau est délicieux sur le barbecue, au four, à la poêle ou dans un pot-au-feu. La viande est au mieux quand elle est cuite ou rosée.

Les parties précieuses de l'agneau, le gigot et les côtelettes d'agneau sont excellentes rôties ou grillées. L'épaule d'agneau doit être rôtie. Les côtes d'agneau sont excellentes quand elles sont mijotées.

La viande d'agneau de la nouvelle-zélande est très savoureuse.



COURONNE D'AGNEAU - COUPE COURTE

78.311.000



±350g/pièce - Surgelé
±10kg/carton - SV/2 pièces
Coupe courte - Sans graisse

❄️ A-B 1crtm C-kg

COURONNE D'AGNEAU - FRAIS ALLIANCE

13.301.000



±350g/pièce - 10kg/carton
Sous vide/2 pièce
Nouvelle Zélande
Coupe courte - Sans graisse
Alliance

A-B 1crtm C-kg

FILET DU DOS D'AGNEAU

78.308.000



±150g/pièce - ±10kg/carton
SV/pièce - Dépouillé
Tendre & juteux

❄️ A-B 1crtm C-kg

COURONNE D'AGNEAU - COUPE STANDARD

78.314.000



±400g/pièce - ±10kg/carton
Sous vide/2 pièces
Aux longs os

❄️ A-B 1crtm C-kg

TOURNEDOS D'AGNEAU

78.705.000



24 x ±90g/carton - SV/2pièces
Morceaux égaux
Pas de gaspillage de coupe

❄️ A-B 1crtm C-kg

ALOYAU D'AGNEAU - STEAK

78.309.000



±150g/pièce - ±12kg/carton
Sous vide/4 pièces
Dépouillé - Très tendre

❄️ A-B 1crtm C-kg

CÔTELETTES D'AGNEAU - FILET



78.306.000

±80g/pièce - 8kg/carton
Surgelées séparément
25mm coupé
Coupées maison



CÔTELETTES D'AGNEAU - ALLIANCE



78.307.000

75mm - ±70g/pièce
5kg/carton
Surgelée séparément



TRANCHES DE GIGOT

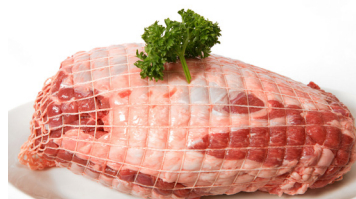


78.320.000

+180g/pièce - 8kg/carton
Sous vide/2 pièces
Avec os



GIGOT D'AGNEAU



78.318.000

±1,8kg/pièce - ±10kg/carton
Sous vide/pièce - Surgelé
Désossé & Emballé dans
un filet



RAGOÛT D'AGNEAU - GIGOT FRAIS



13.107.000

2 x 2,5kg/carton
Sous vide/2,5kg - Très maigres
Désossés
Coupés à la main de gigot



RAGOÛT D'AGNEAU - TRADITION



13.105.000

2x 2,5kg/carton - Très maigre
Dés coupés à la main d'épaule
Désossés



SELLE D'AGNEAU



78.301.000

15kg/carton - 6 pièces/carton
Sous vide/pièces
Sans GRM



EPAUL D'AGNEAU



78.323.000

±1kg/pièce - ±10kg/carton
Sous vide/pièce - Désossée
Emballée dans un filet



AGNEAU FRAIS - ENTIER



13.001.000

±20kg/pièce
Découpé gratuitement en 4 parties
+ €1,5/kg pour découpage complet



JARRET D'AGNEAU



78.321.000

±400g/pièce - ±10kg/carton
SV/2 pièces - pour Osso Bucco
Du jarret arrière d'agneau



RIS D'AGNEAU



78.325.000

10 x 500g/carton
10 pièces par carton
Surgelé



LANGUE D'AGNEAU



53.203.000

±5kg/carton
Sous vide/4 pièces
Complètement nettoyée



La viande de cheval est l'une des viandes les plus saines pour la consommation. La viande est très maigre et contient beaucoup de fer. Ce n'est pas pour rien que de nombreux spécialistes médicaux conseillent sa consommation.

Un cheval mène une vie saine, bouge beaucoup, mange de la bonne nourriture, n'est pas stressé et tout ceci est bénéfique pour la qualité de la viande. Les chevaux n'ont pas non plus de maladies telles que l'ESB, la peste porcine et la grippe aviaire.



FILET PUR DE CHEVAL



16.102.000 = ENTIER

16.103.000 = TRANCHÉ

*Portion à votre choix
1,5 à 2kg/pièce - 3pc/carton
Entier - SV/stuk
Très maigre et savoureux

A-C 1crtn C-kg

ENTRECÔTE DE CHEVAL



16.001.000 = ENTIER

16.005.000 = TRANCHÉ

*Portion à votre choix
(250-275-300g)
4kg/pièce - SV/pièce
Très maigre et savoureuse

A-C 1crtn C-kg

STEAK DE CHEVAL



16.004.000

180-200-220-250g/pièce
20 pièces/carton - Sous vide/pc
Morceau de viande doux

A-C 1crtn C-kg

CARBONADES DE CHEVAL



16.202.000

SV/2,5kg - 2x2,5kg/carton
Extra maigre & dés égaux
Dés coupés à la main

A-C 1crtn C-kg



Poulet, dinde, caille, pintade, autruche,... ils sont de différentes tailles et d'un poids différent, mais ils sont toujours délicieux et sains et offrent la variation sur le thème classique de la viande.

Autrefois, la volaille était le plat de préférence pour les dimanches et jours fériés, aujourd'hui elle est souvent servie, et à juste titre! La volaille est maigre et facilement digestible. Elle est riche en matières nécessaires au corps humain comme protéines, fer, zinc et vitamine B.



CUISSE DE POULET



- 15.071.230 = 230/260g
- 15.071.270 = 270/300g
- 15.071.300 = 300/350g
- 15.071.400 = +400g

10kg/carton - 1pc qualité
Fraîche - Portion à votre choix

A-B 1crtn C-kg

CUISSE DE POULET - SURGELÉ



55.061.000

±250 of ±300 g/pièce
1ière qualité - 10kg/carton
Surgelé séparément

❄️ A-B 1crtn C-kg

POULET À RÔTIR



- 15.011.000 = GENEEL
- 15.012.000 = IN 2 GESWEDEN
- 15.012.500 = IN 4 GESWEDEN

+1,1kg/pc - 10pc/carton
Entier, découpé en 2 ou 4
autre portion sur commande

A-B 1crtn C-kg

BLANC DE POULET - DOUBLE



15.031.000

±400g/pièce - 20pc/carton
Sous vide/pièce
Grosse double pièce

A-B 1crtn C-kg

BLANC DE POULET - SIMPLE



15.032.000

100-120-150-175-200g/pièce
2 x 10pc/carton
Sous vide/10 pièces

A-B 1crtn C-kg

BLANC DE POULET - SIMPLE / SURGELÉ



55.012.000

150-175-190-210g/pièce
10kg/carton - Sans aiguillette
Surgelé séparément

❄️ A-B 1crtn C-kg

PILONS DE POULET



55.063.000

±100g/pièce - 10kg/carton
Surgelés séparément
1ère qualité

❄️ A-B 1crtn C-kg

CÔTELETTE DE POULET



15.075.000

150g/pièce
5kg/carton
Emballées sous vide

A-C 1crtn C-kg

RÂGOUT DE POULET - FILET



15.052.000

2 x 2,5kg/carton - SV/2,5
Dés de filets maigres
Coupés à la main

A-B 1crtn C-kg

RÂGOUT DE POULET - CUISSE



15.034.000

2 x 2,5kg/carton - SV/2,5
Dés du haut de la cuisse
Coupés à la main

A-C 1crtn C-kg

FILET DE COUCOU DE MALINES



15.020.000

AVEC PEAU
Emballé sous atmos
Artisanal (Classe I)
+300g/pièce

A-D 1crtn C-kg

POULET DE GRAIN - ENTIER



15.017.000

10pièces/carton
Savoureux !
Frais

A-D 1crtn C-kg

AILES DE POULET



55.062.000

10kg/carton
Surgelées séparément
Sans pointes

❄️ A-B 1crtn C-kg

POULET À BOUILLIR



55.003.000

±2,8kg/pièce
4 pièces/carton

❄️ A-B 1crtn C-kg

POUSSIN



55.004.000

500 à 550g/pièce
20 pièces/carton
Sous vide/2

❄️ A-B 1crtn C-kg

COUCOU DE MALINES



15.021.000

±1,3 kg/pièce
10 pièces/carton
Artisanal (classe 1)

A-D 1crtn C-kg

FILET DE COUCOU DE MALINES



15.022.000

SANS PEAU
Emballé sous atmos
Artisanal (Classe 1)
+300g/pièce

A-D 1crtn C-kg

FILET DE POULET DE GRAIN



15.047.000

5kg par carton - avec peau
+160g par pièce
Sous vide par1kg
Très tendre

A-D 1crtn C-kg

BLANC DE FILET DE DINDE



15.121.000

±2kg/pièce
5 x 2kg/carton
Sous vide/pièce

A-B 1crtn C-kg

BLANC DE FILET DE DINDE - SURGELÉ



55.111.000

±2kg/pièce
10kg/carton
Sous vide/pièce

❄️ A-B 1crtn C-kg

ESCALOPE DE DINDE



15.161.000

Portion à votre choix
Sous vide/5 pièces
20pc/carton - Filet

A-B 1crtn C-kg

BLANC DE DINDE ARDENNAIS



30.463.000

3 x ±2kg/carton - SV/pièce
Légèrement fumé - juteuse
Ficelé

A-C 1crtn C-kg

TOURNEDOS DE DINDE



78.707.000

24 x 90g/carton - Surgelé
Pièces égales
Pas de gaspillage de coupe

❄️ A-B 1crtn C-kg

OSSO BUCCO



55.184.000

20 x ±250g/carton
Surgelé séparément
Coupé du jarret

A-B 1pc C-kg



RÂGOUT DE DINDE - FILET



15.144.000

SV/2,5kg - 2 x 2,5kg/carton
Viande maigre de la cuisse
Coupés à la main - Savoureux

A-B 1crtn C-kg

RÂGOUT DE DINDE - CUISSE



15.141.000

SV/2,5kg - 2 x 2,5kg/carton
Viande maigre de la cuisse
Coupés à la main - Savoureux

A-B 1crtn C-kg

ROULADE DE FILET DE DINDE - s/JELLE



78.208.002

±2,5kg/pièce - 3 x 2,5kg/carton
Sous vide/pièce
Surgelé séparément

❄️ A-B 1crtn C-kg

ROULADE DE FILET DE DINDE



78.208.000

Surgelé - 2,5kg/pièce
3 x 2,5kg/carton
Pas de gaspillage de coupe

❄️ A-B 1crtn C-kg

La préparation du canard est aussi facile que celle du poulet, surtout s'il s'agit du magret de canard! La graisse de canard ne doit pas vous effrayer, vous pouvez facilement la retirer après la cuisson ou même la faire frire à fond de sorte qu'une couche croustillante apparaisse.

N'oubliez pas que la graisse de canard donne un goût extra! Elle contient aussi de bons acides de graisses.



MAGRET DE CANARD - FRAIS



15.251.000

350 à 400g/pièce
10kg/carton - SV/2
D'origine: française

A-B 1crtn C-kg

MAGRET DE CANARD - SURGELÉ

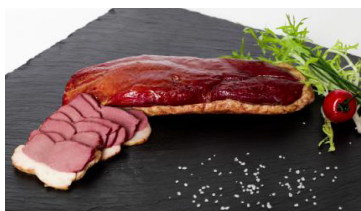


55.251.000

350 à 400g/pièce
5kg/carton
SV/2 - Surgelé
D'origine: française

❄️ A-B 1crtn C-kg

MAGRET DE CANARD - FUMÉ À CHAUD



15.252.000

10 x ±250g/carton
Sous vide/pièce
Fumé à chaud

❄️ A-B 1crtn C-kg

MAGRET DE CANARD - FUMÉ À FROID



15.255.000

10 x ±250g/carton
Entier - Sous vide/pièce
Fumé et séché à froid

❄️ A-C 1ds C-kg

CUISSES DE CANARD



78.202.000

±275g/pièce - 5kg/carton
Sous vide / 2 pièces

❄️ A-B 1crtn C-kg

MAGRET DE CANARD - DÉCOUPÉ FROID



15.254.000

Emballé par 500g
Coupé - Frais
Fumé et séché à froid

A-D 1ds C-kg



Découvrez plus de patés et mousses en cours de la saison du gibier de septembre à janvier.



PATÉ DE FOIE GRAS D'OIE

80.668.000



Bloc de ±1,2kg

A-D 1pc C-kg

LOBE D'OIE

80.678.000



±350g/pièce

A-D 1pc C-kg

MOUSSE DE CANARD

80.675.000



1,5kg/terrines
Bien tartinable

A-C 1pc C-kg

PATÉ DE FOIE DE CANARD

80.667.000



Bloc de ±1,2kg

A-D 1pc C-kg

LOBE DE CANARD

80.676.000



±350g/pièce

A-D 1pc C-kg



PINTADE - ENTIÈRE



55.301.000

±1kg/pièce - 10pc/carton
Surgelée séparément
Bien charnue



CUISSE DE PINTADE



78.612.000

±200g/pièce - 25 pièces/carton
Sous vide/pièce
Avec peau



FILET DE PINTADE - A/PEAU - FRAIS



15.351.000

±180g/pièce
±5kg/carton
Sous vide/4 pièces



FILET DE PINTADE - A/PEAU - FRAIS



55.351.000

±180g/pièce
±5kg/carton - Surlé
Sous vide/4 pièces



FILET DE PINTADE - S/PEAU - FRAIS



15.352.000

±180g/pièce
±5kg/carton
Sous vide/4 pièces



FILET DE PINTADE - S/PEAU - SURGELÉ



55.352.000

±180g/pièce - ±5kg/carton
Sous vide/4 pièces
Surlé



FILET DE PINTADE - SUPRÊME - FRAIS



15.353.000

180 à 200g/filet - ±5kg/carton
Sous vide/2 pièces
Blanc avec peau & petite aile



FILET DE PINTADE - SUPRÊME - SURGELÉ



78.613.000

180 à 200g/filet - ±5kg/carton
Blanc avec peau & petite aile
SV/2 pièces - Surlé

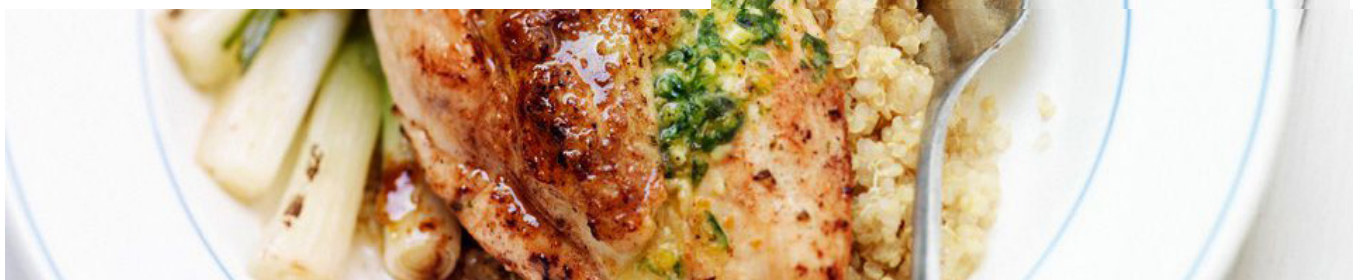


TOURNEDOS DE PINTADE



78.711.000

24 x 90g/carton
Morceaux égaux - SV/2 pièces
Pas de gaspillage de coupe
Surlé



CUISSE DE LAPIN - IMPORT



78.611.000

±250g/pièce
5kg/carton
Surgelée séparément

❄️ A-B 1crtm C-kg

CUISSE DE LAPIN - BELGE



A-D 17.871.000 = FRAIS
57.881.000 = SURGELÉ

±250g/pièce - 1kg/boîte
10kg/carton
Sous vide/kg

❄️ A-B 1crtm C-kg

LAPIN - DÉCOUPÉ - BELGE



78.608.000

±1,4kg/pièce
8 pièces/carton
Sous vide/pièce

❄️ A-B 1crtm C-kg

LAPIN - ENTIER - BELGE



17.811.000

±1,4kg/pièce
8 pièces/carton
Sous vide/pièce

A-D 1crtm C-kg

FILET DU DOS DE LAPIN - BELGE



78.609.000

10 x ±1kg/pièce - Désossé
Sous vide/kg - Dépouillé
Surgelé

❄️ A-B 1crtm C-kg

FILET DU DOS DE LAPIN - AVEC OS



78.607.000

±300g/pièce
Surgelé séparément
10kg/carton - Belge

❄️ A-D 1crtm C-kg

EPAUL DE LAPIN - BELGE



78.610.000

±150g/pièce - 10kg/carton
Sous vide/7 pièces
Avec os

❄️ A-D 1crtm C-kg

RÂGOUT DE LAPIN



17.851.000

Sous vide 2 x 2,5kg/carton
Dés égaux coupés à la main
Frais

❄️ A-B 1crtm C-kg

DÉS DE LAPIN - IMPORT



57.862.000

5 x 1kg/carton
Sous vide/kg
Dés égaux coupés à la main
Surgelés

❄️ A-B 1crtm C-kg



Volaille Sophistiquée

Toujours la meilleure qualité !



CAILLE - DÉOSSÉE



15.403.000 = FRAIS*

55.402.000 = SURGELÉ

±150g/pièce - 4 pc/boîte
24 pièces/carton - désossée
**Frais sur commande

❄️ A-D 1crtn C-kg

FILET DE CAILLE



15.451.000 = FRAIS*

55.451.000 = SURGELÉ

±50g/pièce - 3x1kg/carton
Sous vide/kg
**Frais sur commande

❄️ A-D 1crtn C-kg

CAILLE - ENTIÈRE



15.402.000 = FRAIS*

55.401.000 = SURGELÉ

±300g/pièce - 4pc/boîte
24 pc/carton - avec os
Fraîche sur commande

❄️ A-D 1crtn C-kg

PIGEONNEAU FRANÇAIS



78.205.000

±450g/pièce
10 x 1pièce/carton
Désossé - Nettoyé

❄️ A-C 1crtn C-kg

CAILLE - ENTIÈREMENT FUMÉE



15.253.000 = FRAIS*

55.253.000 = SURGELÉ

±250g/pièce - 4pc/boîte
24 pièces/carton - désossée
Fraîche sur commande

❄️ A-D 1crtn C-kg

FILET D PIGEONNEAU - FRAIS



15.206.000

Par carton de 3kg - avec peau
±50g/pièce
Sous vide/kg

A-C 1crtn C-kg

RÔTI ARDENNAIS



30.421.000 = ENTIER

30.421.002 = TRANCHÉ

±2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
Saumuré et légèrement fumé
Rôti du filet sans collier

A-B 1crtn C-kg

RÔTI À LA MOUTARDE



30.425.000

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans collier
avec moutarde artisanale

A-B 1crtn C-kg

RÔTI WESTERN



30.436.000

2kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans collier
Marinée de poivrons épicée

A-B 1crtn C-kg

RÔTI DIABOLIQUE



30.422.000 = ENTIER

30.422.002 = TRANCHÉ

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans chaînette
Assaisonné avec des herbes
épicées diaboliques

A-B 1crtn C-kg

RÔTI ORLOFF



30.423.000 = PORC

30.465.000 = BOEUF

30.464.000 = DINDE

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans collier
Enroulé jambon & fromage en filet

A-B 1crtn C-kg

RÔTI BRETON



30.438.000

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans collier
Saumuré - Légèrement fumé
Marinée de poivrons épicée

A-B 1crtn C-kg



RÔTI VIENNOIS



30.427.000

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - sans collier
Marinée d'herbes vertes

A-B 1crtn C-kg

RÔTI PIQUÉ



30.424.000

±2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - Sans collier
Piqué au lard fumé

A-B 1crtn C-kg

NOIX DE JAMBON - MARINÉ

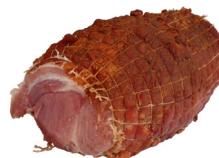


31.107.000

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - Nettoyée
Juteuse et marinée

A-B 1crtn C-kg

RÔTI DES ALPES













30.439.000

2,5kg/pièce - 2x2,5kg/carton
SV/pièce - Mariné à sec
Rôti du spiringue dégraissé

A-B 1crtn C-kg

La viande marinée a plusieurs avantages: elle a un goût plus épicé, elle est plus tendre et se conserve mieux. Chez Meco, la viande est marinée à froid ce qui augmente le goût; comme les herbes restent assez longtemps sur la viande, le goût l'impreigne complètement.

La marinade de viande marinée est conseillée pour les barbecues et grillades, mais peut également servir comme plats consistants cuisinés. Un bon tuyau pour que le barbecue sente bon, c'est de mettre des vignes de raisin.

CÔTES CARRÉES	<p>31.108.000</p>	CÔTES CARRÉES - DÉCOUPÉ	<p>31.108.100</p>
	<p>±500g/pièce - 5kg/carton SV/pièce - 10pc/carton Tendres, Savoureuses et juteuses</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>		<p>1/3 ou 1/2 côte marinée 5kg/carton Emballées sous atmos</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>
STEAK BARBECUE DE PORC	<p>31.001.000</p>	CÔTE À L'OS	<p>31.007.000</p>
	<p>100-150-200g/pièce - 5kg/ carton Emballé sous atmos Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>		<p>500g - 1kg - 1,2kg/pièce 5kg/carton - SV/pièce Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>
CÔTELETTE DU FILET DE PORC	<p>31.101.000</p>	ENTRECÔTE DE BOEUF	<p>31.008.000</p>
	<p>100-150-180-200g/pièce 5kg/carton - Sous atmos Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>		<p>250-300-350g/pièce 5kg/carton - SV/pièce Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>
CÔTELETTE DE PORC DU SPIRINGUE	<p>31.102.000</p>	ESCALOPE DE PORC DU SPIRINGUE	<p>31.104.000</p>
	<p>100-150-180-200g/pièce 5kg/carton - Sous atmos Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>		<p>100-150-180-200g/pièce 5kg/carton - Sous Atmos Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>
MÉDAILLON DE PORC	<p>31.106.000</p>	LARD FRAIS	<p>31.112.000</p>
	<p>100-150-180-200g/pièce 5kg/carton - Sous Atmos Marinade épicée</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>		<p>Portion à votre choix 5kg/carton - désossé - Tranché Marinade, couleur rouge</p> <p>A-B 1crtn C-kg</p>

CÔTELETTE D'AGNEAU

31.303.000



±80g/pièce - 5kg/carton
Sous atmos
Marinade d'agneau typique

A-B 1crtn C-kg

COURONNE D'AGNEAU - ENTIÈRE

31.306.000



300g/pièce - 5kg/carton
Sous Atmos
Marinade d'agneau typique

A-B 1crtn C-kg

TOURNEDOS D'AGNEAU

31.304.000



90g/pièce - 5kg/carton
Sous Atmos
Marinade d'agneau typique

A-B 1crtn C-kg

ALOYAU D'AGNEAU

31.302.000



75g/pièce - 5kg/carton
Sous Atmos
Marinade d'agneau typique

A-B 1crtn C-kg

MÉDAILLON DE POULET

31.207.000



100-125-150-180-200g/pièce
5kg/carton - sous atmos
Marinade épicée au curry

A-B 1ds C-kg

STEAK DE DINDE EXOTIQUE

31.211.000



100-125-150-180-200g/pièce
5kg/carton - Sous Atmos
Marinade exotique

A-B 1crtn C-kg

PILON DE POULET

31.206.000



100g/pièce - 5kg/carton
Sous vide/5 pièces
Marinade épicée au curry

A-B 1crtn C-kg

CUISSE DE POULET

31.210.000



300g/pièce - 5kg/carton
Sous Atmos
Marinade exotique

A-B 1crtn C-kg



BROCHETTE DE PORC - NATURE



Atmos	Vrac
130 g - 30.022.010	130 g - 30.022.020
150 g - 30.022.011	150 g - 30.022.021
175 g - 30.022.012	175 g - 30.022.022
200 g - 30.022.013	200 g - 30.022.023

Portion - 30.022.014 Portion - 30.022.024

5kg/carton - poivrons - Sous atmos
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE BOEUF - NATURE



Atmos	Vrac
130 g - 30.013.010	130 g - 30.013.020
150 g - 30.013.011	150 g - 30.013.021
175 g - 30.013.012	175 g - 30.013.022
200 g - 30.013.013	200 g - 30.013.023

Portion - 30.013.014 Portion - 30.013.024

5kg/carton - Oignons/poivrons - Atmos
aussi seulement oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE POULET - NATURE



Atmos	Vrac
130 g - 30.034.010	130 g - 30.034.020
150 g - 30.034.011	150 g - 30.034.021
175 g - 30.034.012	175 g - 30.034.022
200 g - 30.034.013	200 g - 30.034.023

Portion - 30.034.014 Portion - 30.034.024

5kg/carton - Oignons - Atmos
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE DINDE - NATURE



Atmos	Vrac
130 g - 30.031.010	130 g - 30.031.020
150 g - 30.031.011	150 g - 30.031.021
175 g - 30.031.012	175 g - 30.031.022
200 g - 30.031.013	200 g - 30.031.023

Portion - 30.031.014 Portion - 30.031.024

5kg/carton - Oignons - Atmos
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE GOURMET



Atmos	Vrac
130 g - 30.081.010	130 g - 30.081.020
150 g - 30.081.011	150 g - 30.081.021
175 g - 30.081.012	175 g - 30.081.022
200 g - 30.081.013	200 g - 30.081.023

Portion - 30.081.014 Portion - 30.081.024

5kg/carton - Boeuf/Porc/Lard fumé
Boudin blanc/oignons/poivrons - Atmos

A-B 1crtm C-kg

GRILL MIXTE



70.504.000

Côtelette d'agneau, steak, escalope
de porc, escalope de dinde,
boudin blanc - surgelé
400g/paquet - 12pa/carton

❄️ A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE PORC - MARINÉE



Atmos	Vrac
130 g - 31.109.010	130 g - 31.109.020
150 g - 31.109.011	150 g - 31.109.021
175 g - 31.109.012	175 g - 31.109.022
200 g - 31.109.013	200 g - 31.109.023

Portion - 31.109.014 Portion - 31.109.024

5kg/carton - Atmos - Oignons - Mariné
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE BOEUF - MARINÉE



Atmos	Vrac
130 g - 31.006.010	130 g - 31.006.020
150 g - 31.006.011	150 g - 31.006.021
175 g - 31.006.012	175 g - 31.006.022
200 g - 31.006.013	200 g - 31.006.023

Portion - 31.006.014 Portion - 31.006.024

5kg/carton - Atmos - Oignons - Mariné
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE POULET - MARINÉE



Atmos	Vrac
130 g - 31.204.010	130 g - 31.204.020
150 g - 31.204.011	150 g - 31.204.021
175 g - 31.204.012	175 g - 31.204.022
200 g - 31.204.013	200 g - 31.204.023

Portion - 31.204.014 Portion - 31.204.024

5kg/carton - Atmos - Oignons - Mariné
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE DE DINDE - MARINÉE



Atmos	Vrac
130 g - 31.201.010	130 g - 31.201.020
150 g - 31.201.011	150 g - 31.201.021
175 g - 31.201.012	175 g - 31.201.022
200 g - 31.201.013	200 g - 31.201.023

Portion - 31.201.014 Portion - 31.201.024

5kg/carton - Atmos
Oignons - Mariné

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE POUR FRITURE



31.113.000 = 90g

31.114.000 = 105g

31.115.000 = 120g

5kg/carton - Dés de porc
Sous atmos - Assaisonnée avec
des herbes pour saté

A-B 1crtm C-kg

BROCHETTE D'AGNEAU



Atmos	Vrac
130 g - 30.051.010	130 g - 30.051.020
150 g - 30.051.011	150 g - 30.051.021
175 g - 30.051.012	175 g - 30.051.022
200 g - 30.051.013	200 g - 30.051.023

Portion - 30.051.014 Portion - 30.051.024

5kg/carton - Atmos - Oignons - Mariné
aussi avec oignons et poivrons

A-B 1crtm C-kg

14.503.000 **ÉMINCÉS DE PORC**

13.103.000 **ÉMINCÉS D'AGNEAU**

10.504.000 **ÉMINCÉS DE BOEUF**

15.051.000 **ÉMINCÉS DE POULET**

12.100.300 **ÉMINCÉS DE VEAU**

15.142.000 **ÉMINCÉS DE DINDE**

Emballé sous vide par 2,5kg - 5kg/carton - Très tendres et nature

A-B 1crtn C-kg



GYROS DE PORC



30.321.000

SV/2,5kg - Maigre
Emincés de filet garnis d'oignons,
poivrons rouges et verts

A-B 1crtn C-kg

GYROS DE BOEUF



30.311.000

SV/2,5kg - Maigre
oignons, verts/rouges, poivrons,
Emincés de filet

A-B 1crtn C-kg

GYROS DE POULET



30.332.000

SV/2,5kg - Extra maigre
oignons, rouges/verts, poivrons,
Emincés de filet

A-B 1crtn C-kg

GYROS DE DINDE



30.331.000

SV/2,5kg - Très maigre
oignons, verts/rouges, poivrons,
Emincés de filet marinés

A-B 1crtn C-kg

SHOARMA PITTA



30.322.000 = PORC

30.323.000 = BOEUF

30.324.000 = AGNEAU

30.325.000 = POULET

SV/2,5kg - Emincés assaisonnés
avec des herbes pour shoarma

A-B 1crtn C-kg

ÉMINCÉS DE BOEUF LOUSIANE



10.504.700

Emballés/2,5kg - Boeuf
Oignons, carottes, poivrons,
maïs, petits pois

A-C 1crtn C-kg

ÉMINCÉS DE PORC ZANZIBAR



14.504.000

Emballés/2,5kg - Porc
Oignons, pommes, ananas

A-C 1crtn C-kg

ÉMINCÉS DE PORC HELSINKI



14.507.000

Emballé/2,5kg - Porc
Oignons, champignons,
petits pois

A-C 1crtn C-kg

ÉMINCÉS DE POULET HANOÏ



30.334.000

Emballés/2,5kg - Poulet
Oignons, poivrons rouges et verts,
ananas

A-C 1crtn C-kg

ÉMINCÉS DE POULET AGADIR



30.335.000

Emballés/2,5kg - Poulet
Oignons, carottes, céleri-rave,
poireaux, ail

A-C 1crtn C-kg

La cuisson des produits demande souvent beaucoup de graisse de cuisine. Employez une poêle antiadhésive ainsi, vous utilisez moins de graisse. Ne couvrez jamais pendant la cuisson, la couche croquante disparaîtrait à cause de la vapeur. Pour la même raison, il ne faut jamais napper les produits panés de sauce.

Cuisinez les produits panés directement après préparation, ceci empêche que la chapelure devienne humide et que la viande perde sa croûte croquante.

Tous les produits sont disponibles avec panure rouge, blanche et jaune.

CORDON BLEU DE PORC

Atmos	Vrac
130 g - 30.221.010	130 g - 30.221.020
150 g - 30.221.011	150 g - 30.221.021
180 g - 30.221.012	180 g - 30.221.022
200 g - 30.221.013	200 g - 30.221.023
Portion - 30.221.014	Portion - 30.221.024

5kg/carton - Escalope fourrée au jambon et fromage - Panure rouge

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE PORC PANÉE - TRANCHÉ

Atmos	Vrac
130 g - 30.121.010	130 g - 30.121.020
150 g - 30.121.011	150 g - 30.121.021
180 g - 30.121.012	180 g - 30.121.022
200 g - 30.121.013	200 g - 30.121.023
Portion - 30.121.014	Portion - 30.121.024

5kg/carton - Tranche de porc finement coupée - Cuisse

A-B 1crtm C-kg

CORDON BLEU DE POULET

Atmos	Vrac
130 g - 30.235.010	130 g - 30.235.020
150 g - 30.235.011	150 g - 30.235.021
180 g - 30.235.012	180 g - 30.235.022
200 g - 30.235.013	200 g - 30.235.023
Portion - 30.235.014	Portion - 30.235.024

5kg/carton - Filet fourré au jambon et fromage

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE POULET PANÉE

Atmos	Vrac
130 g - 30.144.010	130 g - 30.144.020
150 g - 30.144.011	150 g - 30.144.021
180 g - 30.144.012	180 g - 30.144.022
200 g - 30.144.013	200 g - 30.144.023
Portion - 30.144.014	Portion - 30.144.024

5kg/carton - Tranche de poulet finement coupée

A-B 1crtm C-kg

CORDON BLEU DE DINDE

Atmos	Vrac
130 g - 30.233.010	130 g - 30.233.020
150 g - 30.233.011	150 g - 30.233.021
180 g - 30.233.012	180 g - 30.233.022
200 g - 30.233.013	200 g - 30.233.023
Portion - 30.233.014	Portion - 30.233.024

5kg/carton - Filet fourré au jambon et fromage

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

Atmos	Vrac
130 g - 30.141.010	130 g - 30.141.020
150 g - 30.141.011	150 g - 30.141.021
180 g - 30.141.012	180 g - 30.141.022
200 g - 30.141.013	200 g - 30.141.023
Portion - 30.141.014	Portion - 30.141.024

5kg/carton - Panure blanche Dinde

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE PORC PANÉE

Atmos	Vrac
130 g - 30.129.010	130 g - 30.129.020
150 g - 30.129.011	150 g - 30.129.021
180 g - 30.129.012	180 g - 30.129.022
200 g - 30.129.013	200 g - 30.129.023
Portion - 30.129.014	Portion - 30.129.024

5kg/carton - Porc Milanaise

A-B 1crtm C-kg

STEAK HACHÉ SUISSE

Atmos	Vrac
130 g - 22.805.112	130 g - 22.805.122
150 g - 22.805.110	150 g - 22.805.120
175 g - 22.805.112	175 g - 22.805.123
200 g - 22.805.113	200 g - 22.805.124
Portion - 22.805.111	Portion - 22.805.121

Porc/Boeuf - Epicé - Pané Fromage - A/20 - V/50

A-B 1crtm C-kg

ESCALOPE DE VEAU PANÉE

Atmos	Vrac
130 g - 30.161.010	130 g - 30.161.020
150 g - 30.161.011	150 g - 30.161.021
175 g - 30.161.012	175 g - 30.161.022
200 g - 30.161.013	200 g - 30.161.023
Portion - 30.161.014	Portion - 30.161.024

Panure blanche - portion à votre choix 100% Boeuf

A-B 1crtm C-kg

Ci-dessous, vous trouverez nos préparations à base de haché normal et également de nombreuses variantes de haché mélangé. Exemple: porc/boeuf, porc/veau, etc.

Les préparations de haché sans sel ajouté, sans épices, ou demi- salé peuvent vous être fournies sur simple demande, pour cela, veuillez nous contacter.

A-B **1crtn** **6-kg** Toutes les commandes à base de préparations de haché peuvent être commandées le jour A pour livraison le jour B. Elles sont toutes facturées au kg.

AMÉRICAIN NATURE

- 20.002.004 = 500g - Atmos
- 20.002.002 = 1KG - Atmos
- 20.002.003 = 3KG - Atmos
- 20.002.006 = 10KG - Vrac



Belle couleur rouge - Structure granulée
Maigre - SV/portion

20.002.005
= Portion - vrac

HACHÉ MÉLANGE

- 20.611.013 = 500g - Atmos
- 20.611.010 = 1KG - Atmos
- 20.611.011 = 3KG - Atmos
- 20.611.012 = 10KG - Vrac



Porc/Boeuf - Epicé

20.611.014
= Portion - vrac

HACHÉ DE PORC

- 20.101.013 = 500g - Atmos
- 20.101.010 = 1KG - Atmos
- 20.101.011 = 3KG - Atmos
- 20.101.012 = 10KG - Vrac



Porc - Epicé
Idéal pour sauce bolognaise

20.101.014
= Portion - vrac

HACHÉ DE BOEUF

- 20.003.013 = 500g - Atmos
- 20.003.010 = 1KG - Atmos
- 20.003.011 = 3KG - Atmos
- 20.003.012 = 10KG - Vrac



100% Boeuf - Epicé

20.003.014
= Portion - vrac

HACHÉ DE VEAU

- 20.401.013 = 500g - Atmos
- 20.401.010 = 1KG - Atmos
- 20.401.011 = 3KG - Atmos
- 20.401.012 = 10KG - Vrac



100% Veau - Epicé

20.401.014
= Portion - vrac

HACHÉ D'AGNEAU

- 20.301.013 = 500g - Atmos
- 20.301.010 = 1KG - Atmos
- 20.301.011 = 3KG - Atmos
- 20.301.012 = 10KG - Vrac



Agneau - Epicé

20.301.014
= Portion - vrac

HACHÉ DE VOLAILLE

- 20.201.013 = 500g - Atmos
- 20.201.010 = 1KG - Atmos
- 20.201.011 = 3KG - Atmos
- 20.201.012 = 10KG - Vrac



100% Volaille - Epicé

20.201.014
= Portion - vrac

NID D'OISEAU

Atmos	Vrac
130 g - 25.613.112	130 g - 25.613.122
150 g - 25.613.110	150 g - 25.613.120
175 g - 25.613.113	175 g - 25.613.123
200 g - 25.613.114	200 g - 25.613.124
Portion - 25.613.111	Portion - 25.612.121



Porc/Boeuf - A/20 - V/50 - Pané - Avec oeuf

NID D'OISEAU DE VOLAILLE

Atmos	Vrac
130 g - 25.203.012	130 g - 25.203.022
150 g - 25.203.010	150 g - 25.203.020
175 g - 25.203.013	175 g - 25.203.023
200 g - 25.203.014	200 g - 25.203.024
Portion - 25.203.011	Portion - 25.203.021



100% Volaille - A/20 - V/50 - Epicé - Avec Oeuf

NID D'OISEAU DE VEAU

Atmos	Vrac
130 g - 25.401.012	130 g - 25.401.022
150 g - 25.401.010	150 g - 25.401.020
175 g - 25.401.013	175 g - 25.401.023
200 g - 25.401.014	200 g - 25.401.024
Portion - 25.401.011	Portion - 25.401.021



100% Veau - A/20 - V/50 - Epicé - Avec Oeuf

SAUCISSE MÉLANGE

Atmos	Vrac
130 g - 21.611.014	130 g - 21.611.022
150 g - 21.611.010	150 g - 21.611.012
175 g - 21.611.015	175 g - 21.611.023
200 g - 21.611.016	200 g - 21.611.024
Portion - 21.611.011	Portion - 21.611.013



Porc - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

SAUCISSE DE CAMPAGNE

Atmos	Vrac
130 g - 21.614.014	130 g - 21.614.022
150 g - 21.614.010	150 g - 21.614.012
175 g - 21.614.015	175 g - 21.614.023
200 g - 21.614.016	200 g - 21.614.024
Portion - 21.614.011	Portion - 21.614.013



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

SAUCISSE DE VOLAILLE

Atmos	Vrac
130 g - 21.201.012	130 g - 21.201.022
150 g - 21.201.010	150 g - 21.201.020
175 g - 21.201.013	175 g - 21.201.023
200 g - 21.201.014	200 g - 21.201.024
Portion - 21.201.011	Portion - 21.201.021



Volaille - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

SAUCISSE DE BARBECUE

Atmos	Vrac
130 g - 21.616.014	130 g - 21.616.022
150 g - 21.616.010	150 g - 21.616.012
175 g - 21.616.013	175 g - 21.616.023
200 g - 21.616.014	200 g - 21.616.024
Portion - 21.616.011	Portion - 21.616.013



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

CHIPOLATAE - SUR BATONNET

Atmos	Vrac
130 g - 21.613.012	130 g - 21.613.022
150 g - 21.613.010	150 g - 21.613.020
175 g - 21.613.013	175 g - 21.613.023
200 g - 21.613.014	200 g - 21.613.024
Portion - 21.613.011	Portion - 21.613.021



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

MERGUEZ - SUR BATONNET

Atmos	Vrac
130 g - 21.302.012	130 g - 21.302.022
150 g - 21.302.010	150 g - 21.302.020
175 g - 21.302.013	175 g - 21.302.023
200 g - 21.302.014	200 g - 21.302.024
Portion - 21.302.011	Portion - 21.302.021



Épicée avec des herbes pour merguez - Agneau - Atmos/20 - Vrac/50

CHIPOLATA - ÉTIRÉE

Atmos	Vrac
130 g - 21.623.112	130 g - 21.623.122
150 g - 21.623.110	150 g - 21.623.120
175 g - 21.623.113	175 g - 21.623.123
200 g - 21.623.114	200 g - 21.623.124
Portion - 21.623.111	Portion - 21.623.121



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

MERGUEZ - ÉTIRÉ

Atmos	Vrac
130 g - 21.303.012	130 g - 21.303.022
150 g - 21.303.010	150 g - 21.303.020
175 g - 21.303.013	175 g - 21.303.023
200 g - 21.303.014	200 g - 21.303.024
Portion - 21.303.011	Portion - 21.303.021



Épicée avec des herbes pour merguez - Agneau - Atmos/20 - Vrac/50

CHIPOLATA DE POULET - SUR BATONNET

Atmos	Vrac
130 g - 21.204.012	130 g - 21.204.022
150 g - 21.204.010	150 g - 21.204.020
175 g - 21.204.013	175 g - 21.204.023
200 g - 21.204.014	200 g - 21.204.024
Portion - 21.204.011	Portion - 21.204.021



Poulet - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée

CHIPOLATA DE POULET - ÉTIRÉE

Atmos	Vrac
130 g - 21.206.112	130 g - 21.206.122
150 g - 21.206.110	150 g - 21.206.120
175 g - 21.206.113	175 g - 21.206.123
200 g - 21.206.114	200 g - 21.206.124
Portion - 21.206.111	Portion - 21.206.121



Poulet - Atmos/20 - Vrac/50 - Épicée



STEAK HACHÉ ANGUS



62.001.150 = 150g/pièce

62.001.200 = 90g/pièce

90g/pc (10 x 90g/carton)
150g/pc (3 x 10pc/carton)
Frais congelé - 100% Boeuf Angus



STEAK HACHÉ IBÉRIQUE



62.101.100 = 150g/pièce

62.101.200 = 90g/pièce

90g/pc (10 x 90g/carton)
150g/pc (3 x 10pc/carton)
Frais congelé - 100% Porc Ibérique



BURGER AMÉRICAIN

Atmos	Vrac
130 g - 22.002.012	130 g - 22.002.022
150 g - 22.002.010	150 g - 22.002.020
175 g - 22.002.013	175 g - 22.002.023
200 g - 22.002.014	200 g - 22.002.024
Portion - 22.002.011	Portion - 22.002.021



100% Boeuf - Extra maigre - A/20 - V/50

STEAK HACHÉ DE BOEUF

Atmos	Vrac
130 g - 22.001.012	130 g - 22.001.022
150 g - 22.001.010	150 g - 22.001.020
175 g - 22.001.013	175 g - 22.001.023
200 g - 22.001.014	200 g - 22.001.024
Portion - 22.001.011	Portion - 22.001.021



Boeuf - A/20-V/50 - Assaisonné avec des herbes pour hamburger

STEAK HACHÉ ARDENNAIS

Atmos	Vrac
130 g - 22.617.012	130 g - 22.617.022
150 g - 22.617.010	150 g - 22.617.020
175 g - 22.617.013	175 g - 22.617.023
200 g - 22.617.014	200 g - 22.617.024
Portion - 22.617.011	Portion - 22.617.021



Porc/Boeuf - Epicé - A/20-V/50 - Enrobé de lard

STEAK HACHÉ ARDENNAIS

Atmos	Vrac
130 g - 22.613.012	130 g - 22.613.022
150 g - 22.613.010	150 g - 22.613.020
175 g - 22.613.013	175 g - 22.613.023
200 g - 22.613.014	200 g - 22.613.024
Portion - 22.613.011	Portion - 22.613.021



Porc/Boeuf - Fourré avec des petits dés de lard - Epicé

STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS

Atmos	Vrac
130 g - 22.871.012	130 g - 22.871.022
150 g - 22.871.010	150 g - 22.871.020
175 g - 22.871.013	175 g - 22.871.023
200 g - 22.871.014	200 g - 22.871.024
Portion - 22.871.011	Portion - 22.871.021



Porc/Boeuf - A/20 - V/50 - Epicé - Tranches de champignons

STEAK HACHÉ AUX POMMES

Atmos	Vrac
130 g - 22.860.012	130 g - 22.860.022
150 g - 22.860.010	150 g - 22.860.020
175 g - 22.860.013	175 g - 22.860.023
200 g - 22.860.014	200 g - 22.860.024
Portion - 22.860.011	Portion - 22.860.021



Porc/Boeuf - A/20 - V/50 - Fourré de petits dés de pommes sèches

STEAK HACHÉ TOMATINO

Atmos	Vrac
130 g - 22.911.012	130 g - 22.911.022
150 g - 22.911.010	150 g - 22.911.020
175 g - 22.911.013	175 g - 22.911.023
200 g - 22.911.014	200 g - 22.911.024
Portion - 22.911.011	Portion - 22.911.021



Porc/Boeuf - Assaisonné avec de l'essence de tomate - A/20 - V/50

STEAK HACHÉ PITTA

Atmos	Vrac
130 g - 22.619.012	130 g - 22.619.022
150 g - 22.619.010	150 g - 22.619.020
175 g - 22.619.013	175 g - 22.619.023
200 g - 22.619.014	200 g - 22.619.024
Portion - 22.619.011	Portion - 22.619.021



Porc/Boeuf - A/20 - V/50 - Assaisonné avec marinade pour shoarma

STEAK HACHÉ PRINTEMPS

Atmos	Vrac
130 g - 22.910.012	130 g - 22.910.022
150 g - 22.910.010	150 g - 22.910.020
175 g - 22.910.013	175 g - 22.910.023
200 g - 22.910.014	200 g - 22.910.024
Portion - 22.910.011	Portion - 22.910.021



Porc/Boeuf - mixte sec de légumes printemps - A/20-V/50

STEAK HACHÉ DE VEAU

Atmos	Vrac
130 g - 22.401.012	130 g - 22.401.022
150 g - 22.401.010	150 g - 22.401.020
175 g - 22.401.013	175 g - 22.401.023
200 g - 22.401.014	200 g - 22.401.024
Portion - 22.401.011	Portion - 22.401.021



100% Veau - A/20 - V/50 - Epicé

STEAK HACHÉ HAWAÏ

Atmos	Vrac
130 g - 22.851.012	130 g - 22.851.022
150 g - 22.851.010	150 g - 22.851.020
175 g - 22.851.013	175 g - 22.851.023
200 g - 22.851.014	200 g - 22.851.024
Portion - 22.851.011	Portion - 22.851.021



Porc-Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Pané avec ananas

STEAK HACHÉ CROQUE HAWAÏ

Atmos	Vrac
130 g - 22.616.012	130 g - 22.616.022
150 g - 22.616.010	150 g - 22.616.020
175 g - 22.616.013	175 g - 22.616.023
200 g - 22.616.014	200 g - 22.616.024
Portion - 22.616.011	Portion - 22.616.021



Porc/Boeuf - Ananas - Epicé/Pané - A/20-V/50

STEAK HACHÉ PROVENÇAL

Atmos	Vrac
130 g - 22.614.012	130 g - 22.614.022
150 g - 22.614.010	150 g - 22.614.020
175 g - 22.614.013	175 g - 22.614.023
200 g - 22.614.014	200 g - 22.614.024
Portion - 22.614.011	Portion - 22.614.021



Porc/Boeuf - Epicé aux herbes de Provence - A/20-V/50

CRÉPINETTE

Atmos	Vrac
130 g - 22.612.012	130 g - 22.612.022
150 g - 22.612.010	150 g - 22.612.020
175 g - 22.612.012	175 g - 22.612.023
200 g - 22.612.013	200 g - 22.612.024
Portie - 22.612.011	Portie - 22.612.021



Porc/Boeuf - Epicé - Enrobée d'une crêpinette - A/20-V/50

STEAK HACHÉ D'AGNEAU

Atmos	Vrac
130 g - 22.301.012	130 g - 22.301.022
150 g - 22.301.010	150 g - 22.301.020
175 g - 22.301.013	175 g - 22.301.023
200 g - 22.301.014	200 g - 22.301.024
Portion - 22.301.011	Portion - 22.301.021



Agneau - Epicé - A/20 - V/50

STEAK HACHÉ AUX OIGNONS

Atmos	Vrac
130 g - 22.880.012	130 g - 22.880.022
150 g - 22.880.010	150 g - 22.880.020
175 g - 22.880.013	175 g - 22.880.023
200 g - 22.880.014	200 g - 22.880.024
Portion - 22.880.011	Portion - 22.880.021



A/20-V/50 - Porc/Boeuf - Epicé/Pané - Morceaux d'oignons frais

STEAK HACHÉ AUX POIVRONS

Atmos	Vrac
130 g - 22.890.012	130 g - 22.890.022
150 g - 22.890.010	150 g - 22.890.020
175 g - 22.890.013	175 g - 22.890.023
200 g - 22.890.014	200 g - 22.890.024
Portion - 22.890.011	Portion - 22.890.021



Porc/Boeuf - Morceaux de poivrons - Epicé/Pané - A/20-V/50

STEAK HACHÉ TZIGANE

Atmos	Vrac
130 g - 22.900.012	130 g - 22.900.022
150 g - 22.900.010	150 g - 22.900.020
175 g - 22.900.013	175 g - 22.900.023
200 g - 22.900.014	200 g - 22.900.024
Portion - 22.900.011	Portion - 22.900.021



Porc/Boeuf - Epicé - Pané - Avec une sauce Tzigane

STEAK HACHÉ AU POIVRE

Atmos	Vrac
130 g - 22.892.012	130 g - 22.892.022
150 g - 22.892.010	150 g - 22.892.020
175 g - 22.892.013	175 g - 22.892.023
200 g - 22.892.014	200 g - 22.892.024
Portion - 22.892.011	Portion - 22.892.021



Porc/Boeuf - A/20-V/50 - Avec poivre noir

STEAK HACHÉ ORLOFF

Atmos	Vrac
130 g - 22.615.012	130 g - 22.615.022
150 g - 22.615.010	150 g - 22.615.020
175 g - 22.615.013	175 g - 22.615.023
200 g - 22.615.014	200 g - 22.615.024
Portion - 22.615.011	Portion - 22.615.021



A/20-V/50 - Porc/Boeuf - Jambon & Fromage - Pané

BURGER DE VOLAILLE

Atmos	Vrac
130 g - 22.202.012	130 g - 22.202.022
150 g - 22.202.010	150 g - 22.202.020
175 g - 22.202.013	175 g - 22.202.023
200 g - 22.202.014	200 g - 22.202.024
Portion - 22.202.011	Portion - 22.202.021



Volaille - A/20-V/50 - Epicé

STEAK HACHÉ AUX LÉGUMES

Atmos	Vrac
130 g - 22.105.112	130 g - 22.105.122
150 g - 22.105.110	150 g - 22.105.120
175 g - 22.105.112	175 g - 22.105.123
200 g - 22.105.113	200 g - 22.105.124
Portion - 22.105.111	Portion - 22.105.121



Po/Bo - Légumes secs: carottes, poireaux, céleris - A/20-V/50

PAUPIETTE

Atmos	Vrac
130 g - 23.611.012	130 g - 23.611.022
150 g - 23.611.010	150 g - 23.611.020
175 g - 23.611.013	175 g - 23.611.023
200 g - 23.611.014	200 g - 23.611.024
Portion - 23.611.011	Portion - 23.611.021



Porc/Boeuf - Epicée - A/20-V/50 - Enrobée d'une tranche de boeuf

BÛCHETTE

Atmos	Vrac
130 g - 24.611.012	130 g - 24.611.022
150 g - 24.611.010	150 g - 24.611.020
175 g - 24.611.013	175 g - 24.611.023
200 g - 24.611.014	200 g - 24.611.024
Portion - 24.611.011	Portion - 24.611.021



Porc/Boeuf - Panée - Epicée - A/20-V/50

OISEAU SANS TÊTE ARDENNAIS

Atmos	Vrac
130 g - 23.613.012	130 g - 23.613.022
150 g - 23.613.010	150 g - 23.613.020
175 g - 23.613.013	175 g - 23.613.023
200 g - 23.613.014	200 g - 23.613.024
Portion - 23.613.011	Portion - 23.613.021



Po/Bo - Epicé - A/20-V/50 - Enrobé d'une tranche de lard

BÛCHETTE DE VEAU

Atmos	Vrac
130 g - 24.401.012	130 g - 24.401.022
150 g - 24.401.010	150 g - 24.401.020
175 g - 24.401.012	175 g - 24.401.023
200 g - 24.401.013	200 g - 24.401.024
Portion - 24.401.011	Portion - 24.401.021



Veau/Boeuf - Epicée - Panée - A/20-V/50

OISEAU SANS TÊTE AU LARD

Atmos	Vrac
130 g - 23.612.012	130 g - 23.612.022
150 g - 23.612.010	150 g - 23.612.020
175 g - 23.612.013	175 g - 23.612.023
200 g - 23.612.014	200 g - 23.612.024
Portie - 23.612.011	Portie - 23.612.021



Po/Bo - A/20 - V/50 - Enrobé d'une tranche de lard fumé

BÛCHETTE AU FROMAGE

Atmos	Vrac
130 g - 24.801.012	130 g - 24.801.022
150 g - 24.801.010	150 g - 24.801.020
175 g - 24.801.013	175 g - 24.801.023
200 g - 24.801.014	200 g - 24.801.024
Portion - 24.801.011	Portion - 22.801.021



Po/Bo - Epicée/Panée - A/20-V/50 - Au fromage Râpé

EPIGRAMMA D'AGNEAU

Atmos	Vrac
130 g - 22.303.012	130 g - 22.303.022
150 g - 22.303.010	150 g - 22.303.020
175 g - 22.303.013	175 g - 22.303.023
200 g - 22.303.014	200 g - 22.303.024
Portion - 22.303.011	Portion - 22.303.021



Agneau - 90g/pièce - A/20-V/50

BOULETTES DE VEAU

Atmos	Vrac
130 g - 25.649.010	130 g - 25.649.020
150 g - 25.649.011	150 g - 25.649.021
175 g - 25.649.012	175 g - 25.649.022
200 g - 25.649.013	200 g - 25.649.023
Portion - 21.649.014	Portion - 21.612.024



Veau/Porc - Atmos/20 - Vrac/50 - Epicées - 20g/pièce

BOULETTES MÉLANGE

Atmos	Vrac
130 g - 25.612.012	130 g - 25.612.022
150 g - 25.612.010	150 g - 25.612.020
175 g - 25.612.013	175 g - 25.612.023
200 g - 25.612.010	200 g - 25.612.024
Portion - 25.612.011	Portion - 25.612.021



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Epicées

BOULETTES AU FROMAGE

Atmos	Vrac
130 g - 25.617.012	130 g - 25.617.022
150 g - 25.617.010	150 g - 25.617.020
175 g - 25.617.013	175 g - 25.617.023
200 g - 25.617.014	200 g - 25.617.024
Portion - 25.617.011	Portion - 25.617.021



Porc/Boeuf - Atmos/20 - Vrac/50 - Epicées - 10g/pc - Fromage

BOULETTES À SOUPE MÉLANGE



25.611.000

5g/boulette - 5kg/carton
Porc/Boeuf - Epicé
Emballé sous vide ou vrac

A-B 1crtn C-1g

BOULETTES DE CAMPAGNE

Atmos	Vrac
130 g - 25.618.012	130 g - 25.618.020
150 g - 25.618.010	150 g - 25.618.020
175 g - 25.618.013	175 g - 25.618.023
200 g - 25.618.010	200 g - 25.618.024
Portion - 25.618.011	Portion - 25.618.021




Porc/Boeuf - A/20 - V/50 - Epicées, persil

Nous réalisons pour vous des pains de viande sous toutes les formes souhaitées. Ils vous seront livrés panés, naturels ou en filet. Vous pouvez les recevoir en vrac ou sous atmosphère.

A-B **1ds** **C-kg**


Toutes les commandes à base de préparations de haché peuvent être commandées le jour A pour livraison le jour B. Elles sont toutes facturées au kg.

PAIN DE VIANDE MÉLANGE		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.615.010 Portion - 26.615.011	2kg - 26.615.020 Portion - 26.615.021	
2kg - 26.611.010 Portion - 26.611.011	2kg - 26.611.020 Portion - 26.611.021	EN FILET

Porc/Boeuf - Epicé - Atmos ou Vrac

PAIN DE VIANDE DE VEAU		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.404.010 Portion - 26.404.011	2kg - 26.404.020 Portion - 26.404.021	
2kg - 26.402.010 Portion - 26.402.011	2kg - 26.402.020 Portion - 26.402.021	EN FILET


Veau/Boeuf - Epicé - Atmos ou Vrac

PAIN DE VIANDE DE BOEUF		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.002.010 Portion - 26.002.011	2kg - 26.002.020 Portion - 26.002.021	
2kg - 26.001.010 Portion - 26.001.011	2kg - 26.001.020 Portion - 26.001.021	EN FILET


100% Boeuf - Epicé - Atmos ou Vrac

PAIN DE VIANDE DE VOLAILLE		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.207.010 Portion - 26.207.011	2kg - 26.207.020 Portion - 26.207.021	
2kg - 26.201.010 Portion - 26.201.011	2kg - 26.201.020 Portion - 26.201.021	EN FILET


100% Volaille - Epicé - Atmos ou Vrac

PAIN DE VIANDE ARDENNAIS		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.616.010 Portion - 26.616.011	2kg - 26.616.020 Portion - 26.616.021	
2kg - 26.612.010 Portion - 26.612.011	2kg - 26.612.020 Portion - 26.612.021	EN FILET


Porc/Boeuf - A/V - Mélangé avec des morceaux de lard fumé

PAIN DE VIANDE HAWAÏ		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.852.010 Portion - 26.852.011	2kg - 26.852.020 Portion - 26.852.021	
2kg - 26.851.010 Portion - 26.851.011	2kg - 26.851.020 Portion - 26.851.021	EN FILET

Porc/Boeuf - Avec des dés d'ananas - Atmos ou Vrac

PAIN DE VIANDE PROVENÇALE		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.617.010 Portion - 26.617.011	2kg - 26.617.020 Portion - 26.617.021	
2kg - 26.613.010 Portion - 26.613.011	2kg - 26.613.020 Portion - 26.613.021	EN FILET

Porc/Boeuf - Aux herbes provençales - Poivrons rouges/verts

PAIN DE VIANDE AU FROMAGE		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.802.010 Portion - 26.802.011	2kg - 26.802.020 Portion - 26.802.021	
2kg - 26.801.010 Portion - 26.801.011	2kg - 26.801.020 Portion - 26.801.021	EN FILET

Veau/Boeuf - Atmos ou Vrac - Avec du fromage râpé

PAIN DE VIANDE DE CAMPAGNE		
Atmos	Vrac	
2kg - 26.619.010 Portion - 26.619.011	2kg - 26.619.020 Portion - 26.619.021	

Porc/Boeuf - Atmos ou Vrac - Nature - Epicé



Des légumes farcis peuvent être préparés de manières différentes: au four, à la vapeur ou en casserole. Si vous les faites au four, nous vous conseillons de bien graisser votre plat et de cuire les légumes à 180°C.

Les légumes farcis peuvent être servis comme entrée, au déjeuner mais peuvent aussi être accompagnés de riz, de pâtes fraîches, de gratin de pommes de terre ou gratin dauphinois. Nous employons toujours des légumes frais remplis de haché épiceé de qualité supérieure; il ne vous reste plus que la cuisson.

Attention!

Veillez indiquer clairement la quantité de viande que vous désirez dans le légume ou le poids total: légumes + viande hachée.

TOMATE FARCIE



Atmos	Vrac
130 g - 27.611.010	130 g - 27.611.020
150 g - 27.611.011	150 g - 27.611.021
175 g - 27.611.012	175 g - 27.611.022
200 g - 27.611.013	200 g - 27.611.023
Portion - 27.611.014	Portion - 27.611.024

Haché > Porc/Boeuf - 5kg/carton
Saupoudrée de fromage râpé

A-C 1crtn C-kg

POIVRON FARCIS - ROUGE



Atmos	Vrac
130 g - 27.626.010	130 g - 27.626.020
150 g - 27.626.011	150 g - 27.626.021
175 g - 27.626.012	175 g - 27.626.022
200 g - 27.626.013	200 g - 27.626.023
Portion - 27.626.014	Portion - 27.626.024

Haché > Porc/Boeuf - 5kg/carton
Saupoudré de fromage râpé

A-C 1crtn C-kg

COURGETTE FARCIE



Atmos	Vrac
130 g - 27.630.010	130 g - 27.630.020
150 g - 27.630.011	150 g - 27.630.021
175 g - 27.630.012	175 g - 27.630.022
200 g - 27.630.013	200 g - 27.630.023
Portion - 27.630.014	Portion - 27.630.024

Haché > Porc/Boeuf - 5kg/carton
Saupoudrée de fromage râpé

A-C 1crtn C-kg

POIVRON FARCIS - VERT



Atmos	Vrac
130 g - 27.625.010	130 g - 27.625.020
150 g - 27.625.011	150 g - 27.625.021
175 g - 27.625.012	175 g - 27.625.022
200 g - 27.625.013	200 g - 27.625.023
Portion - 27.625.014	Portion - 27.625.024

Haché > Porc - 5kg/carton
Saupoudré de fromage râpé

A-C 1crtn C-kg

CHICON FARCIS



Atmos	Vrac
130 g - 27.640.010	130 g - 27.640.020
150 g - 27.640.011	150 g - 27.640.021
175 g - 27.640.012	175 g - 27.640.022
200 g - 27.640.013	200 g - 27.640.023
Portion - 27.640.014	Portion - 27.640.024

Haché > Porc/Boeuf - 5kg/carton
Enrobé de Lard

A-C 1crtn C-kg

POIVRON FARCIS - JAUNE



Atmos	Vrac
130 g - 27.501.010	130 g - 27.501.020
150 g - 27.501.011	150 g - 27.501.021
175 g - 27.501.012	175 g - 27.501.022
200 g - 27.501.013	200 g - 27.501.023
Portion - 27.501.014	Portion - 27.501.024

Haché > Porc/Boeuf - 5kg/carton
Saupoudré de fromage râpé

A-C 1crtn C-kg



A large area of the page is filled with horizontal dotted lines, providing a space for handwritten notes or remarks.





MEATING YOUR DEMANDS



MEATING YOUR DEMANDS

Siège social: Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende - Tél: 059 70 91 95 - Fax: 059 70 97 20
Commander/Questions?: orders@meconv.be - Site web: www.meconv.be
Meco Wallonie: Place de l'Abattoir 1 - 6000 Charleroi