



GIBIER

& fin d'année

inclus
délicieuses
RECETTES

Liste de prix sur demande

CONTENU

Cerf / Sanglier	3
Spécialités françaises / Canard / Lièvre	4
Caille / Pintade / Pigeon / Faisan / Poulet jaune / Coucou	5
Pâté de gibier / Choucroute / Terrines / Plats préparés	6
Précuits / Boudin / Mousses / Spécialités Volys fin d'année	7
Recettes de gibier et de fêtes	8 - 11

COMMANDER?

Toutes les informations concernant les délais de livraison se trouvent dans ce catalogue et sont indiquées dans les icônes rondes*. Cela est spécifié pour chaque type de produit.

Commandez de préférence via shop.meconv.be. Utilisez les numéros d'article mentionnés dans ce catalogue pour retrouver plus rapidement le produit souhaité. Vous êtes ainsi certain(e) de commander le bon produit.

Si vous avez des questions concernant votre commande, n'hésitez pas à nous contacter. 059 70 91 95 - orders@meconv.be.

MENTION LÉGALE

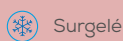
Les prix sont indiqués sur une liste de prix séparée. Tous nos prix sont hors TVA et ne s'appliquent qu'à partir d'un minimum de 200 € de marchandises hors TVA par livraison. Pour les quantités inférieures à celles indiquées, les prix normaux s'appliquent. Les prix peuvent varier en fonction des fluctuations du marché.

Lors de l'achat de quantités plus importantes, n'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un prix très avantageux.

Un supplément est facturé par kilogramme en cas de commande de produits en dehors d'une carton. (+ 1 € si la commande est en demi-carton). Les photos peuvent différer du produit livré. Nous ne sommes pas responsables des éventuelles erreurs d'impression.



*Commander le jour A avant 15h = livraison jour B, C ou D...



Surgelé

CERF

-   **57.111.000** - Couronne de cerf
sous vide, environ 1,4 kg par pièce, 8 kg par carton
-   **57.181.000** - Ragoût de cerf
4 x 2,5 kg par carton
-  **17.181.000** - Viande pour civet de cerf
4 x 2,5 kg par carton, frais
-  **17.141.000** - Filet de dos de cerf
2 à 3 kg par pièce, 12 kg par carton, provenance de Nouvelle-Zélande, frais
-   **57.154.000** - Filet de dos de cerf
2 kg par pièce, 10 kg par carton, provenance d'Espagne
-   **57.153.000** - Filet de dos de cerf Alliance
2 à 3 kg par pièce, 12 kg par carton, provenance de Nouvelle-Zélande
-   **78.606.000** - Filet de cerf
600 g par pièce, 10 kg par carton
-   **57.151.000** - Filet Européen de cerf
2kg/pièce - 10kg par carton - surgelé
-   **78.006.000** - Carpaccio de cerf

NOUVEAU!

NOUVEAU!



-  **17.161.000** - Steak de cerf
180 g par pièce, 20 pièces par carton, sous vide/1, frais
-   **70.902.011** - Steak haché de cerf
150 g par pièce, 10 pièces par carton, sous vide/1
-   **57.121.000** - Rôti de cerf
10 kg par carton, cuisse arrière désossé



MARCASSIN

-   **57.541.000** - Filet de marcassin
1,2 kg par pièce, 10 kg par carton, origine du Nord de l'Espagne
-   **57.543.000** - Filet de marcassin désossé
1 kg par pièce, 10 kg par carton, sous vide par pièce, origine européenne
-   **57.561.000** - Ragoût de marcassin
4 x 2,5 kg par carton, origine européenne
-  **17.571.000** - Ragoût de marcassin
4 x 2,5 kg par carton, origine européenne, frais



SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

-  **80.722.000** - Foie gras d'oie - 20% de morceaux
bloc de 200 g
-  **80.725.000** - Foie gras d'oie - 35% de morceaux
bloc de 1 kg
-  **80.728.000** - Rillettes de canard
bocal de 200 g
-   **80.696.000** - Tranches de foie de canard
20 x 50 g - surgelé
-  **80.669.000** - Ficelle de foie de canard - 20%
bloc de 320 g



CANARD

-  **15.202.000** - Canard colvert
entier - frais
-  **15.257.000** - Magret de canard (français)
350 à 400 g par pièce, 10 kg par carton - frais
-   **55.251.000** - Magret de canard (français)
300 à 400 g par pièce, 5 kg par carton - surgelé
-   **55.252.102** - Magret de canard (fumé à froid)
découpé - surgelé
-   **55.252.002** - Filet de magret de canard (fumé à chaud)
entier - surgelé
-  **15.203.000** - Cuisses de canard **NOUVEAU!**
2x350gr/sous vide - frais
-   **78.202.000** - Cuisses de canard (français)
5 kg par carton - ±300g par pièce - sous vide/2 pièces - surgelé
-   **70.265.000** - Canard effiloché
1kg /carton - surgelé

LIÈVRE

-   **78.601.000** - Rable de lièvre
625 à 675 g par pièce, 6,5 kg par carton, sous vide par pièce, avec peau
-   **78.603.000** - Filet de rable de lièvre
140 g par pièce, sous vide par kilogramme, 6 kg par carton
-   **78.604.000** - Cuisse de lièvre
±400 g par pièce, 8,5 kg par carton, cuisse double
-   **57.033.000** - Ragoût de lièvre
20 à 30 g par pièce, 5 x 2 kg par carton, cuisse





CAILLE

-   **55.401.000** Caille avec os
200 g par pièce, 20 pièces par carton
-   **55.402.000** Caille sans os
65 g par pièce, 20 pièces par carton
-   **55.451.000** Filet de caille
Environ 25 à 35 g par pièce, 2 kg par carton

DIVERS

-   **55.048.000** - Filet de poulet de maïs avec peau
300 g par pièce, 10 kg par carton, origine européenne
-  **15.021.000** - Poulet de Malines
6 pièces par carton, entier
-  **15.022.000** - Filet de poulet de Malines
sans peau, frais
-  **15.020.000** - Filet de poulet de Malines
avec peau, frais



RAMIER

-   **78.203.000** - Ramier
1 kg par pièce, 10 kg par carton
-   **78.204.000** - Filet de ramier
sous vide par 2 pièces, 5 kg par carton
-   **78.205.000** - Jeune pigeonneau français
sous vide par 2 pièces, 5 kg par carton
-  **15.206.000** - Filet de pigeonneau
sous vide par 2 pièces, 5 kg par carton, frais
-   **78.221.000** - Cuisses de pigeonneau
sous vide par 2 pièces, 5 kg par carton

FAISAN

-  **17.611.000** - Faisan male
frais, entier
-  **17.612.000** - Faisan poule
frais, entier
-   **57.651.000** - Filet de faisan avec peau
150-170 g par pièce, sous vide par pièce, 8 kg par carton
-   **57.652.000** - Filet de faisan sans peau
150-170 g par pièce, sous vide par pièce, 8 kg par carton





PATÉS GIBIERS

- A-B** 80.661.000 - Pâté de marcassin
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-B** 80.662.000 - Pâté de chevreuil
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-B** 80.663.000 - Pâté de faisan
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-B** 80.664.000 - Pâté de perdrix
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-C** 84.902.000 - Confiture d'oignon blanc
1,5 kg par pièce
- A-C** 84.901.000 - Confiture d'oignon rouge
1,5 kg par pièce

- A-C** 80.665.000 - Pâté de lièvre
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-B** 80.666.000 - Pâté de canard au porto
avec bordure de lard - emballé par 1,1 kg
- A-C** 80.675.000 - Mousse de canard
emballé par 1,1 kg



DÉLICATESSES TRADITIONNELLES

- A-C** 43.006.000 - Choucroute
10 litres par carton
- A-C** 80.509.000 - Saucisse polonaise
paquet de 900 g (4 x 225 g par pièce)
- A-C** 80.522.000 - Saucisse fumée
entier - 240 g par pièce
- A-C** 42.111.000 - Jambonneau ardennais
700 g - avec peau - précuit
- A-C** 80.707.000 - Lard grillé
entier - 2 kg par pièce



TERRINES

- A-C** 80.684.000 - Anguille au vert
1kg/ pièce
- A-C** 80.697.000 - Mousse de saumon pochée
1kg/ pièce
- A-C** 80.700.000 - Saumon & lotte
1kg/ pièce
- A-C** 80.698.000 - Saumon & cabillaud
1kg/ pièce
- A-C** 80.699.000 - Crabe & herbes thaïlandaises
1kg/ pièce



PRÊT-A-SERVIR

- A-B** 41.906.000 - Coq au Vin
emballé par 3 kg
- A-B** 41.284.000 - Ragoût de veau à l'ancienne
emballé par 3 kg
- A-B** 41.286.000 - Goulash de marcassin
emballé par 3 kg - avec de la bière Rodenbach
- A-B** 41.095.000 - Mijoté de lapin
emballé par 3 kg - avec de la bière Maredsous
- A-B** 42.226.000 - Viande de marcassin pour le ragoût
*< 12u
emballé par 2,5 kg - précuit - uniquement la viande*
- A-B** 42.227.000 - Viande de cerf pour le ragoût
*< 12u
emballé par 2,5 kg - précuit - uniquement la viande*
- A-B** 41.440.000 - Boulettes de gibier dans une sauce à la moutarde douce
emballé par 3 kg - précuit

- A-B** 40.016.000 - Purée de céleri-rave
emballé par 3 kg - frais
- A-B** 40.018.000 - Purée de choux de Bruxelles
emballé par 3 kg - frais
- A-B** 40.017.000 - Purée de carottes
emballé par 3 kg - frais
- A-B** 40.016.500 - Purée de potiron
emballé par 3 kg - frais
- A-B**  71.628.100 - Paupiette de marcassin
10 x 150gr par carton - surgelé

NOUVEAU!





PRODUITS PRÉCUIITS

-  **42.243.100** - Rôti de volaille aux olives et aux tomates séchées au soleil
2 kg sous vide par pièce - précuit
-  **42.241.100** - Rôti de volaille à la truffe
2 kg sous vide par pièce - précuit
-  **42.244.100** - Rôti de volaille aux abricots
2 kg sous vide par pièce - précuit
-  **42.242.100** - Rôti de volaille aux airelles
2 kg sous vide par pièce - précuit
-  **42.203.000** - Rôti de dinde
2,2 kg sous vide par pièce - précuit

MOUSSES

-  **80.686.000** - Mousse de jambon
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.687.000** - Mousse de canard
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.688.000** - Mousse de saumon
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.692.000** - Mousse de crabe
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.690.000** - Mousse de volaille
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.691.000** - Mousse de brocoli
emballé en sac de 400 g en poche à douille
-  **80.693.000** - Mousse de cerf
emballé en sac de 400 g en poche à douille

BOUDIN BLANC

-  **80.541.000** - Boudin blanc avec du chou
1,4kg /carton
-  **80.586.000** - Boudin blanc avec du poireau
1,4kg /carton
-  **80.516.000** - Boudin blanc avec des raisins secs
1,4kg /carton
-  **80.534.000** - Boudin blanc avec des noix
1,4kg /carton
-  **80.549.000** - Boudin blanc avec de la mandarine
1,4kg /carton
-  **80.587.000** - Boudin blanc avec des figues
1,4kg /carton
-  **80.593.000** - Boudin blanc provençal
1,4kg /carton
-  **80.594.000** - Boudin blanc aux champignons & truffe
1,4kg /carton



BOUDIN NOIR

-  **80.518.000** - Boudin noir aux raisins
1,2kg /carton
-  **80.535.000** - Boudin noir aux pommes
1,2kg /carton
-  **80.552.000** - Boudin noir aux spéculoos
1,2kg /carton
-  **80.588.000** - Boudin noir ardennais
1,2kg /carton
-  **80.547.500** - Boudin noir à la sirop de Liège
1,3kg /carton
-  **80.599.000** - Boudin noir aux poires et à la cannelle
1,3kg /carton



VOLYS SPÉCIALITÉS FIN D'ANNÉE

-  **80.931.000** - Rôti de poulet à la pomme, airelles et sirop
4 x 1,5 kg par carton
-  **80.765.000** - Tournedos de poulet
4 x 10 x 190 g par carton
-  **80.781.000** - Rôti de filet de dinde
4 x 1,5 kg par carton
-  **42.218.000** - Suprême de dinde
50 à 70 g par pièce
-  **80.768.000** - Médaillon de lapin
10 x 175 g par pièce
-  **80.943.000** - Ballotine de poulet pommes-raisins
4,8kg
-  **80.832.000** - Dinde farcie orange-airole
4,0kg

NOUVEAU!

NOUVEAU!

Meco Gibier 2024

FILET DE DINDE ARDENNAIS AUX LÉGUMES OUBLIÉS

INGRÉDIENTS

- Filets de dinde fermiers
- Panais, topinambours, céleri-rave, carottes jaunes, salsifis, navets
- Échalotes
- Miel
- Fond de veau
- Vin rouge
- Bouquet garni
- Beurre, sel, poivre
- Persil frisé
- Tomates cerises confites (optionnel)

INSTRUCTIONS

1. Épluchez et coupez tous les légumes en dés réguliers.
2. Faites-les revenir doucement au beurre avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
3. Faites suer les échalotes, déglacez au vin rouge, ajoutez le fond de veau, le bouquet garni et le miel.
4. Saisissez les filets de dinde dans du beurre, puis terminez leur cuisson dans la sauce.
5. Dressez les légumes dans un plat, disposez la viande tranchée dessus et nappez de sauce.
6. Décorez avec du persil et, si souhaité, quelques tomates cerises confites.
7. Accompagnez de pommes de terre sautées, purée ou autres légumes de saison.





UNE RECETTE DE

**Jean-Luc
Palermo**

Adivsuer culinaire
chez Meco





UNE RECETTE DE

**Jean-Luc
Palermo**

Adivsuer culinaire
chez Meco



RAGOÛT DE CERF AU PAIN D'ÉPICES

INGRÉDIENTS

- Morceaux de viande de biche
- Oignons et oignons grelots
- Carottes et céleri
- Ail
- Vin rouge corsé
- Tranches de pain d'épices
- Farine
- Concentré de tomates
- Gelée de groseilles
- Moutarde
- Bouquet garni
- Cannelle, sel, poivre

INSTRUCTIONS

1. Faites mariner la viande la veille avec le vin rouge, des légumes et les épices.
2. Égouttez la viande, réservez la marinade filtrée.
3. Faites revenir les morceaux de biche dans un peu de matière grasse.
4. Ajoutez les oignons grelots, carottes, céleri et oignons en dés.
5. Incorporez le concentré de tomates et mouillez avec le vin filtré.
6. Laissez mijoter doucement sous couvercle jusqu'à ce que la viande soit tendre.
7. Ajoutez le pain d'épices et la gelée de groseilles pour lier la sauce.
8. Rectifiez l'assaisonnement et terminez avec un peu de moutarde.
9. Servez chaud avec gratin dauphinois, poires ou pommes pochées, ou compote.



RENDEZ-NOUS VISITE À

FLANDERS EXPO

16-19 NOV

HORECA EXPO

2025

STAND AZ FOOD (8813)

SALON PROFESSIONNEL POUR
L'HORECA, LES COLLECTIVITÉS ET
LES ÉPICERIES FINES



meeting your demands