

**LES PROMOS**  
DU 1<sup>ER</sup> AU 30 SEPTEMBRE 2018

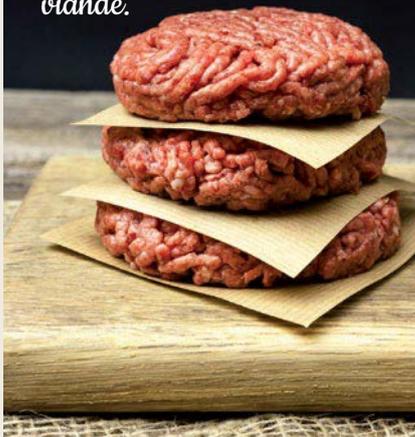
Du 1<sup>er</sup> au 30 septembre, avec Matfer

**COMMANDEZ,  
RECEVEZ**  
VOTRE MATÉRIEL DE CUISINE.  
Voir détails au dos.



★ BORN IN THE U.S.A. ★

Surfez sur la vague  
du burger gourmet !  
Ça commence avec la bonne  
viande.



**STEAK HACHÉ  
FAÇON BOUCHÈRE**

– RACE CHAROLAISE –

- Le burger d'exception  
"made in France !"
- Forme ronde, adaptée au burger.

■ 125 G X 8 OU 150 G X 8 OU 180 G X 8  
COLIS : 4 BARQUETTES SOUS ATM

SELON COURS  
DE LA SEMAINE  
PRIX AU KILO  
Réf. 000000



Conseil

Idéal pour  
tous vos  
burgers !



0,00 €  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

0,00 €  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

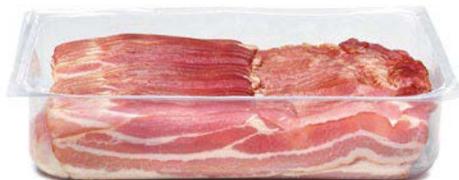
Bloc cheddar Cheddar tranches

**POITRINE FUMÉE TRANCHÉE**

– FACILE À METTRE EN ŒUVRE ! –

■ 1 KG - COLIS : 12 PIÈCES SV

0,00 €  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000



Fromage anglais au lait de vache.

**CHEDDAR ROUGE MATURE**

– GOÛT PRONONCÉ –

■ BLOC 2,5 KG - COLIS : 1 BLOC SV

**CHEDDAR ROUGE TRANCHES**

– HYPER PRATIQUE –

■ 9 X 9 CM - 20 G - COLIS : BARQUETTE 1 KG

# — LES VIANDES —

## OSSO BUCCO DE VEAU

— ORIGINE FRANCE OU PROVENANCE UE —

- Jarret de veau avec os scié en morceaux

📦 CALIBRE 220-250 G ENV., SV PAR 5 - COLIS : 10 POCHEs



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000

## PALERON DE BŒUF

— ORIGINE FRANCE OU PROVENANCE UE —

- Idéal braisé et pour cuisson lente

📦 CALIBRE 2 KG - COLIS : 5 PIÈCES SV



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000

## SAUTÉ DE VEAU ÉPAULE BAS DE CARRÉ

— ORIGINE FRANCE OU PROVENANCE UE —

📦 CALIBRE 80 G ENV., 1,5 KG - COLIS : 4 POCHEs SV



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000

## PAVÉ DE RUMSTECK

— ORIGINE FRANCE —

📦 180 G ENVIRON, SV PAR 10 - COLIS : 4 POCHEs



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000



## FAUX-FILET

— ORIGINE FRANCE OU PROVENANCE UE —

📦 6 KG - COLIS : 4 PIÈCES SV



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000



# — LES ACCOMPAGNEMENTS —



0,00€  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

## GRATIN DAUPHINOIS ARTISANAL

- À base de pommes de terre fraîches (40%)
- Cuisson traditionnelle au four

📦 2,9 KG (12 PORTIONS)  
COLIS : 1 BARQUETTE SV



0,00€  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

## POMMES PAILLASSON

- Galettes dorées, peu grasses

📦 1,1 KG (32 GALETES)  
COLIS : 2 BARQUETTE SV



0,00€  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

## PIÉMONTAISE AU JAMBON

📦 2,5 KG  
COLIS : 1 BARQUETTE SOUS ATM



0,00€  
/KILO 0,00€  
Réf. 000000

## CHAMPIGNONS AIL & FINES HERBES

- Champignons de Paris (67%)

📦 2,5 KG  
COLIS : 1 BARQUETTE SOUS ATM

# LES BONNES AFFAIRES DE SEPTEMBRE !



0,00€  
/KG  
0,00€/KG

## ANDOUILLETTE DE TROYES

📦 8 X 160 G - COLIS : 6 POCHEs SV  
Réf. 000000

OFFRE  
3+1  
PRIX  
CHOC



CHIPOLATAS  
NATURES  
Réf. 000000



MERGUEZ  
BŒUF-AGNEAU  
Réf. 000000



SAUCISSES  
AUX HERBES  
Réf. 000000

## SAUCISSES À GRILLER

📦 20 X 60 G - COLIS : 4 BARQUETTES SOUS ATM

0,00€  
/KG  
0,00€/KG

# — PORC & VOLAILLES —

## RÔTI DE PORC ÉCHINE SANS OS

— ORIGINE FRANCE —

■ 2 KG ENV. - COLIS : 1 PIÈCE SV



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000



Conseil

Idéal en portion plat principal



## CORDON BLEU DU BOUCHER

— POULET ORIGINE FRANCE —

- Chapelure croustillante
- À base de viande de poulet traitée en salaison, de jambon de dinde, de fromage fondu

■ 1,5 KG (CAL. 125 G) - COLIS : 4 BARQUETTES SOUS ATM

PRIX CHOC

0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

## ÉMINCÉS DE FILET DE POULET CUIT

- Avec peau
- Traités en salaison, cuits, rôtis, tranchés

■ 1 KG - COLIS : 6 POCHES SOUS ATM



0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

Conseil

Idéal pour vos salades Caesar

## ESCALOPE DE DINDE

— ORIGINE FRANCE —

■ 160 G - COLIS : 6 POCHES SV PAR 10



AU COURS  
PRIX AU KILO

Réf. 000000



## VIANDE DE CANARD CONFITE

— ORIGINE FRANCE —

- Pour vos parmentiers ou burgers de canard !

■ 800 G ENV. - COLIS : 10 POCHES SV



0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000



# — L'ARDOISE DU PÊCHEUR —



0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

## FILET DE CABILAUD

- Calibre 150/170 g

■ 5 KG - COLIS : 1 SAC



0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

## FILET DE BAR AVEC PEAU

- Calibre 140/180 g

■ 2 KG - COLIS : 1



0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

## AILE DE RAIE

■ 5 KG - COLIS : 1

# — PLATS CUISINÉS —

## LASAGNES PUR BŒUF

- Non gratiné, prêt à passer au four
- 15% viande de bœuf

■ 3 KG - COLIS : 1 BARQUETTE SV

SOIT 0,00€  
PAR PORTION

0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000



## SOURS D'AGNEAU 7H

- Des pièces d'agneau avec os, dorées au four puis mijotées dans un jus parfumé au romarin

■ 2,25 KG ENV. (350 G X 6) - COLIS : 2 POCHES SV

0,00€ /KILO 0,00€

Réf. 000000

SOIT 0,00€  
PAR PORTION

# — LA CRÈMERIE —



**0,00€**  
/KILO **0,00€**  
Réf. 000000

## CAMEMBERT

- Pour plateau de fromages, en canapés, en cuisine
    - ø 108 mm
- F** BOÎTE 240 G - COLIS : 12



**0,00€**  
/KILO **0,00€**  
Réf. 000000

## BRIE DE MEAUX AOP

- Fromage au lait cru
  - 21 % de matière grasse
- F** 1,5 KG - COLIS : 3 PIÈCES SOUS FILM, FOND DE BOÎTE EN BOIS



**0,00€**  
/KILO **0,00€**  
Réf. 000000

## BLEU BRIQUE

- F** BRIQUE 1,9 KG ENV.
- COLIS : 2 PIÈCES SOUS PAPIER ALUMINIUM

# — LES AIDES CULINAIRES —



**0,00€**  
/LITRE **0,00€**  
Réf. 000000

## SAUCE CAESAR

**F** 3,78 L - COLIS : 4 BIDONS



**0,00€**  
/LITRE **0,00€**  
Réf. 000000

## HUILE DE CUISSON CUISINOR

**F** 20 L



**0,00€**  
/LITRE **0,00€**  
Réf. 000000

## CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT

- ORIGINE FRANCE —
  - 35 % de matière grasse
- F** BRIQUE 1 L - COLIS : 6

# — EN DESSERT ! —



**0,00€**  
/LITRE **0,00€**  
Réf. 000000

## CRÈME ANGLAISE

- Texture onctueuse et nappante
  - Briques avec bouchon : emploi simple et rapide
- F** BRIQUE 1 L - COLIS : 6



**0,00€**  
/KILO **0,00€**  
Réf. 000000

## TARTE FINE AUX POMMES

- Diamètre 13 cm
- S** 18 X 70 G - COLIS : 1



**DU 1<sup>ER</sup> AU 30 SEPTEMBRE, COMMANDEZ ET RECEVEZ VOTRE MATÉRIEL DE CUISINE**

À PARTIR DE **500€** D'ACHATS

SPATULE SPÉCIALE PLANCHA  
Inox, manche PP.



À PARTIR DE **1 000€** D'ACHATS

AIGUISEUR MANUEL  
Pour un tranchant idéal !



POUR **1 500€** D'ACHATS

COUTEAU DE BOUCHER 30 CM  
Lame en acier inoxydable, plate-semelle très épaisse, manche ABS.



\* Demandez les détails de l'opération à votre conseiller de vente.

CONTACTER UN ARTCUTIER



SUR LE SITE INTERNET :  
[lesartcutiers.com](http://lesartcutiers.com)



SIÈGE GIE LES ARTCUTIERS - 9 CHEMIN TOUTON  
33 140 VILLENAVE D'ORNON, RCS 503 205 015  
T. 05 56 40 14 94



BLANC ROSSET  
GRENOBLE  
BLANC ROSSET LYON  
BOUSQUET VIANDE

CASTAL  
CHEVILLE 35  
COPAFRAIS  
DIPSA SAS

DISTRIPORC  
DROMADIS  
EPIGRAM  
EURO CHARCUTERIE

GIVVOL VALENCE  
LES DELICES  
DU PALAIS  
SABRECO

SOCODN  
THEVENET