LES ARTCUTIERS
DES TERROIRS À SAVOURER

CHOUCROUTE

— ÉDITION SPÉCIALE —

01 - 31 janvier 2020

300 € DE PRODUITS ACHETÉS
= 80 POTS DE 25 G OFFERTS

NOUVEAUTÉ

SAUCISSE FUMÉE AU COMTÉ

- Le produit franc-comtois par excellence !
- À base de viande de porc agrémentée de comté
- Embossée en boyau naturel

350 G
COLIS : 10 PIÈCES

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

CHOUCROUTE CUITE OU CRUE
IGP ALSACE

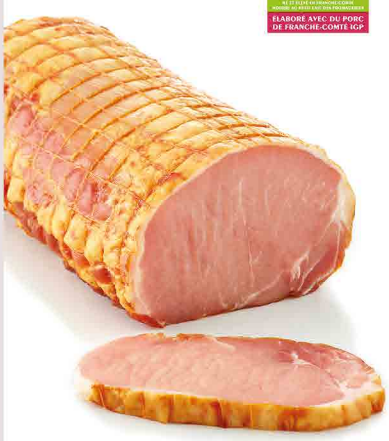
- Élaborée à partir de choux d'Alsace
- Choucroute cuite cuisinée à la graisse de canard et d'oie, relevée au Riesling

CUITE : SEAU 11 KG, COLIS : 1 SEAU
CRUE : SEAU 10 KG, COLIS : 1 SEAU

CUITE
0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

CRUE
0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

NOUVEAUTÉ



FILET FUMÉ
KASSLER
PORC COMTOIS IGP

- Viande de porc origine France labellisée IGP porc comtois
- Filet désossé et fumé au bois de résineux

2 KG ENV.
COLIS : 5 PIÈCES

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

POITRINE DE PORC CUITE EXTRA
ENTIÈRE OU EN DEMI

- À partir de poitrines extra-maigres
- Cuisson lente traditionnelle au bouillon 18 heures
- Désossage à la main
- Absence de poche de gelée à cœur du produit

ENTIÈRE : 3,5 KG, COLIS : 3 PIÈCES SV
EN DEMIE : 1,8 KG, COLIS : 7 PIÈCES SV

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SUR LESARTCUTIERS.COM

Les belles saucisses

SAUCISSE DE MORTEAU IGP

- Conforme aux règles strictes du cahier des charges IGP
- Préparée à partir de viandes fraîches exclusivement, de porc de petit-lait, origine France
- Transformée en Franche-Comté
- Fumée au bois de résineux

6 PIÈCES DE 350 G
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP

- Une recette authentique du terroir Franc-Comtois
- Préparée à partir de viandes fraîches de porc de petit-lait origine France
- Transformée exclusivement en Franche-Comté
- Fumée au bois de résineux
- Un goût relevé de poivre et de cumin

12 PIÈCES DE 180 G
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE VIENNOISE

- Composée de viande de veau & porc
- Fumée au bois de hêtre

1,3 KG (SAUCISSE DE 55 G)

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE FUMÉE
SABORETTE

- Une viande gros hachage, relevée au poivre et au cumin, embossée en boyau naturel et fumée au bois de résineux
- Un très bon rapport qualité prix

12 SAUCISSES DE 150 G
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

NOUVEAUTÉ

SAUCISSE FUMÉE
À L'ANCIENNE PORC COMTOIS IGP

- Viandes fraîches de porc uniquement labellisée IGP porc comtois
- Saucisse à gros hachage fumée au bois de résineux

10 PIÈCES SOIT 2,2 KG ENV.
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE DE MORTEAU
IGP CUITE, FORMAT MINI

- Usage simple et rapide
- Porc de petit lait 100 % français

10 PIÈCES DE 110 G
COLIS : 2 BARQUETTES SOUS ATM

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD
IGP CUITE, FORMAT MINI

- Porc 100 % français
- Portions faciles et rapides

30 PIÈCES DE 60 G
COLIS : 10 PAQUETS

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE DE FRANCFORT

- Farce fine pur porc
- Boyau naturel de mouton
- Légèrement fumée

1,3 KG (SAUCISSE DE 55 G)

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

SAUCISSE DE STRASBOURG
« LA KNACK »

- Composée de viandes de porc et de bœuf, fumée au bois de hêtre

1,4 KG (SAUCISSE DE 60 G)

0,00 € /KILO ~~00,00 €~~ Réf. 00000

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SUR LESARTCUTIERS.COM

Les belles poitrines

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

POITRINE FUMÉE DÉLICATESSE
ENTIÈRE OU DEMI

- Poitrine légèrement salée et fumée au bois de hêtre

DEMI : 2 KG, COLIS : 10 PIÈCES SV
ENTIÈRE : 4 KG, COLIS : 1 PIÈCE SOUS PAPIER

NOUVEAUTÉ

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

POITRINE FUMÉE
PORC COMTOIS IGP

- Viande ambrée fumée au bois de résineux

3,5 KG ENV.
COLIS : 3 PIÈCES

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

POITRINE DE PORC
SALÉE CRUE N°1

- Morceaux de la découpe de poitrine de porc N°1
- Désossée, parée
- Traitée en salaison, prête à cuire

DEMIE 2 KG ENV.
COLIS : 2 PIÈCES SV

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

LARDONS FUMÉS
QUALITÉ SUPÉRIEURE, DÉCOUPE LARGE

- À base de poitrine de porc
- Découpe large 8/8mm

2 X 500 G
COLIS : 8 BARQUETTES SOUS ATM

Les viandes cuites

JARRETONS
CUIT AVEC OS

- Exclusivement à base de jarret avant
- Cuisson lente dans leur jus

ENTIER : 4 X 500 G
COLIS : 2 SACHETS SV

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

PALETTE / BOULE DE MACREUSE FUMÉE
CUITE SANS OS

- Traitée en salaison et fumée au feu de bois

1,5 KG

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

NOUVEAUTÉ

ÉCHINE FUMÉE CUITE
PORC COMTOIS IGP

- Échine de porc sans os fumée au bois de résineux
- Couleur brune et ambrée caractéristique

2 KG

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

ÉCHINE FUMÉE CUITE
COLLET SANS OS

- Traitée en salaison et fumée au bois de hêtre

1,5 KG
COLIS : 6 PIÈCES SV

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

SAUCISSON DE LYON
À CUIRE

- À base de maigre et gras de porc origine France
- Embossé en boyau de bœuf

3 KG
COLIS : 6 SACHETS SV

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

SAUCISSON CUIT À L'AIL
FUMÉ OU NATURE

- À partir de viande de porc origine UE
- Embossés dans des fuseaux naturels de porcs

1,8 KG

0,00 €/KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

La choucroute : à chaque charcutier sa recette !

CHOUCROUTE CRUE
LABEL ROUGE

• Chou origine France

SEAU PLASTIQUE 10 KG
COLIS : 1 SEAU

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

CHOUCROUTE CRUE

• Chou origine France

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG
COLIS : 1 SEAU

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

CHOUCROUTE CUISINÉE
AU VIN BLANC ET LARDONS

• Choucroute origine France
• Agrémentée de lardons et vin blanc

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG
COLIS : 1 SEAU

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

GRAISSE DE CANARD RD 5/1

3,8 KG
COLIS : 3 BOÎTES

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

SAINDOUX PUR PORC

500 G
COLIS : 16 PLAQUETTES

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

CHOUCROUTE
SPÉCIALE DE LA CHchampagne-ARDENNE, À LA GRAISSE D'OIE

• Choucroute origine France
• Agrémentée de lardons et champagne

SEAU PLASTIQUE 5, 10 OU 15 KG
COLIS : 1 SEAU

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

POMMES DE TERRE

4 KG
COLIS : 3 POCHES SV

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

Kits choucroute

KIT GARNITURE VIANDES

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

KIT AVEC CHOUCROUTE CUITE

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

KIT CHOUCROUTE

1,6 KG (10 PORTIONS)
COLIS : 4 BARQUETTES SOUS ATM

KIT CHOUCROUTE GARNIE « GOURMET »

2 KG (5 PORTIONS)
COLIS : 2 KITS

Rapide et économe !

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

0,00 € /KILO
~~00,00 €~~
Réf. 00000

SAUCISSE DE FRANCFORT JAUNE

1 KG (20 SAUCISSES 50 G)
COLIS : 10 POCHES SV

SAUCISSE DE STRASBOURG ROUGE

1 KG (20 SAUCISSES 50 G)
COLIS : 10 POCHES SV

SAUCISSE FUMÉE D'ALSACE

1,2 KG (SAUCISSE DE 90 G)

Morgan Garnier - 2020 – Suggestions de présentation – Photos non contractuelles – Crédit photos : Guillaume CZERW, LM Studio

CONTACTER UN ARTCUTIER

SUR LE SITE INTERNET : lesartcutiers.com

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

AUDOFRAIS
BLANC ROSSET GRENOBLE
BLANC ROSSET LYON
BOUSQUET VIANDE
CASTAL
CHEVILLE 35
COPAFRAIS
DIPSA SAS
DISTRIPORC
DROMADIS
EPIGRAM
EUROCHARCUTERIE
GIVVOL NICE
LES DÉLICES DU PALAIS
LILLE VOLAILLES
SABRECO
SOCODN
THEVENET