



MAGEROTTE ENTREPRISES sa

RUE DE LAHAUT 11, 6950 NASSOGNE

TEL 084 21 06 29 FAX 084 22 14 29 E-MAIL : info@magerotte.be

www.magerotte.be

LE DEMI-PORC DES PRAIRIES D'ARDENNE EN DECOUPE

Une demi-carcasse pèse environ 45 à 50 kg et coûte € 4.71 le kg.

Ce prix inclut la découpe suivant vos directives, l'emballage en récipients étiquetés par portions selon chaque besoin de votre ménage et la valorisation des petites viandes en haché et saucisse.

Nous pouvons également fabriquer, au départ de vos petites viandes, diverses charcuteries pour la réalisation desquelles nous vous demanderons € 3.75 le kg.

Il est aussi possible de saler et fumer certaines pièces comme le jambon, le cobourg, la noix, le lard ou le bacon et dans ce cas il est demandé € 5.00 par pièce à saler.

LE DETAIL DE VOTRE DEMI- PORC:

DENOMINATION	POIDS INDICATIF	DESTINATION CULINAIRE (COCHER)	PORTION (PRECISER)
<u>ROTI AU JAMBON</u> FRICANDEAU PLAT	ENVIRON 2 KG	ROTI OU ESCALOPE	
<u>ROTI AU JAMBON</u> FRICANDEAU ROND	ENVIRON 2.200 KG	ROTI OU ESCALOPE	
<u>ROTI AU JAMBON</u> NOIX	ENVIRON 1.500 KG	ROTI OU ESCALOPE	
BOUT DE FILET	ENVIRON 1 KG	ROTI OU ESCALOPE	
PETITE BALLE D'EPAULE	ENVIRON 0.600 KG	ROTI CASSEROLE OU CARBONADES	
BALLE D'EPAULE	ENVIRON 1.300 KG	ROTI CASSEROLE OU CARBONNADES	
COTES MANCHE ET FILET	ENVIRON 35 COTES	ROTI OU COTES	
COTES SPIERLING	ENVIRON 15 COTES	ROTI OU COTES	
JAMBONNEAUX	1 KG		
LARD MAIGRE	ENVIRON 3 KG	EN TRANCHES OU ENTIER OU SALE OU FUME	
BOUT DE COTES	ENVIRON 0.500 KG	TRAVERS	
TETE		A BOUILLIR OU EN TETE PRESSEE	
PETITE VIANDES	ENVIRON 12 KG	HACHE ASSAISONNE ET/OU SAUCISSE	
FOIE		EN TRANCHES OU EN PATE ARDENNE	
SAINDOUX/PIEDS			
LANGUE/ROGNON			