



L'agneau Guil&Durance

né et élevé dans les Hautes-Alpes (FR)
sinon

origine : Provence Alpes Côte d'Azur (Fr)

Gigot d'agneau Guil&Durance entier a/os 20,40€/kg
Gigot raccourci Guil&Durance 24,65€/kg
Gigot roulé Guil&Durance 25,55€/kg
Selle d'agneau Guil&Durance 29,05€/kg
Épaule d'agneau Guil&Durance a/os 19,30€/kg
Épaule d'agneau roulée Guil&Durance 27,60€/kg
Épaule d'agneau roulée en melon 28,60€/kg

Gigot entier 8 à 10 pers.
Gigot raccourci 7 à 8 pers.
Gigot roulé 8 à 10 pers.
Selle d'agneau 2 pers.
Épaule d'agneau 5 à 6 pers.
Carré d'agneau 12 cotes 6 pers
Baron d'agneau 6 à 8 pers.
Médaille d'agneau 1 pers.
Filet de porc aux morilles 4 à 5 pers.

Ces tarifs sont garantis jusqu'au samedi 31 mars 2024, sauf erreur, omission ou forte variation des cours d'achats.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé www.mangerbouger.fr

Les préparations Bouchères à cuire

(sur commande, dans la limite des stocks disponibles)

Agneau Guil&Durance (FR)

sinon

origine : Provence Alpes Côte d'Azur (FR)

Carré d'agneau en couronne 29,05€/kg
Baron d'agneau nature 29,55€/kg
Baron d'agneau à la menthe 30,55€/kg
Baron d'agneau «à l'acadienne» 30,55€/kg
Épaule d'agneau à la menthe 28,60€/kg
Médaille d'agneau 31,60€/kg
Brochette d'agneau 28,60€/kg
Paupiette d'agneau à la menthe 22,10€/kg
Sucette d'agneau à la menthe 19,60€/kg

Porc Montagne des Hautes-Alpes (FR)

Filet mignon de porc aux morilles 30,00€/kg
-----------------------------------	-----------------

Volailles Françaises

Caille farcie aux raisins 31,25€/kg
Rôti de chapon aux morilles 31,55€/kg

Le bœuf Patur'Alp

né et élevé dans les Hautes-Alpes
ou les Alpes de Haute Provence (FR)

Rosbif de filet de bœuf en tournedos 53,85€/kg
--------------------------------------	-----------------

Pavé de filet de bœuf en tournedos 53,85€/kg
------------------------------------	-----------------

Le chevreau des Hautes-Alpes (FR)

Uniquement sur commande

½ chevreau découpé 18,75€/kg
--------------------	-----------------

¼ arrière découpé 21,60€/kg
-------------------	-----------------

¼ avant découpé 19,05€/kg
-----------------	-----------------

Les volailles Festives

(France)

(sur commande)

Pintade fermière Label Rouge PAC 15,15€/kg
----------------------------------	-----------------

Poularde fermière Label Rouge 18,60€/kg
-------------------------------	-----------------

Poulet de Bresse PAC 25,80€/kg
----------------------	-----------------

Coquelet PAC 13,80€/kg
--------------	-----------------

Cailles Label Rouge (par 2) PAC 10,00€/les 2
---------------------------------	--------------------

Pigeon PAC 33,20€/kg
------------	-----------------

Foie gras igp sud ouest

Lobe de foie gras cru déveiné 85,50€/kg
-------------------------------	-----------------

Nos charcuteries Maison

Foie gras mi-cuit Maison 145,00€/kg
--------------------------	------------------

Terrine de cerf aux girolles 27,95€/kg
------------------------------	-----------------

Boudin blanc nature 19,65€/kg
---------------------	-----------------

Les foies gras (FR)

Foie gras de canard IGP sud-ouest

Foie gras mi-cuit canard nature 100g 17,20€/p
--------------------------------------	----------------

Foie gras entier à l'ancienne bocal 180g 27,80€/p
--	----------------

Foie gras de canard

Foie gras canard entier mi-cuit nature 200g 26,30€/p
---	----------------

Foie gras canard entier mi-cuit 190g 27,30€/p
--------------------------------------	----------------

(au jurançon ou au piment d'Espelette)

Bloc de foie gras 2x40g 11,85€/p
-------------------------	----------------

Foie gras d'oie

Foie gras d'oie mi-cuit nature 130g 43,35€/p
-------------------------------------	----------------

Produits Festifs

Filets de truite fumée 12,70€/poche
------------------------	--------------------

Caviar d'Aquitaine (15g) (idéal pour deux personnes) 37,95€/pièce
--	--------------------

uniquement sur commande (disponible aussi en d'autres grammages, renseignez-vous en magasin)

Morilles séchées «Maison Plantin» (25g) 16,60€/pièce
---	--------------------

Truffes noires entières 1 ^{ère} ébullition* (27,50g) 40,80€/pièce
---	--------------------

Truffes noires entières 2 ^{ème} ébullition* (12,50g) 23,15€/pièce
---	--------------------

Pelures de truffes* «Maison Plantin» (12,5g) 11,55€/pièce
--	--------------------

*Tuber melanosporum

Briançon

17 rue des lampiers—Espace Sud
04 92 23 10 09

www.alpinedeboucherie.fr

contact@alpinedeboucherie.fr



L'Argentière La Bessée

5 avenue de Vallouise
04 92 23 20 66



CARTE TRAITEUR

Cuisinée Maison

Entrées

Verrine de mousse de truite fumée de Châteauroux les Alpes
et fromage blanc local 10,55€/pièce

Bouchée à la reine de volaille façon Grand-mère 6,25€/pièce

Escargots de Bourgogne 11,05€/la dz

Plats

Carré d'agneau au romarin, pois gourmands et pommes
de terre grenailles 14,50€/la part

Nage de langouste aux petits légumes et safran 18,00€/la part

Accompagnement

Pommes dauphines 3,00€/les 100g

Dessert

Pavlova de Pâques 3,80€/pièce

Passer votre commande jusqu'au

Mardi 27 mars 2024

1 Escargots du genre Hélix Pomatia 2

La SAB, 2 magasins

Briançon

Du lundi au samedi
8h-18h00 Non-stop

L'Argentière la Bessée

Du lundi au samedi
7h30-12h30 15h-18h15
Ouvert le dimanche matin

Ces tarifs sont garantis jusqu'au 1^{er} avril 2024 sauf erreur, omission ou forte variation des cours d'achats.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé www.mangerbouger.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

Les informations portées sur ce formulaire sont obligatoires. Elles font l'objet d'un traitement informatisé destiné à gérer votre commande. Les destinataires des données sont : le service traiteur et nos deux magasins. Depuis la loi "informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent.

Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser par mail avec l'objet RGPD à traiteur@alpinedeboucherie.fr

Pâques

2024



SOCIÉTÉ ALPINE DE BOUCHERIE

BRIANÇON

17 rue des lampiers - Espace Sud

04 92 23 10 09

L'ARGENTIÈRE LA BESSÉE

5 avenue de Vallouise

04 92 23 20 66