



CATALOGUE PRODUITS

Viandes et charcuteries Maison



Notre histoire

La Société Alpine de Boucherie Charcuterie est une boucherie-charcuterie artisanale créée en 1970 par quatre associés à l'Argentière-La-Bessée dont Mr Jean Conreaux qui prendra la gérance de la société en 1981.

- ✓ En 1986, l'entreprise obtient les agréments sanitaires de production de charcuterie et d'atelier de découpe de viande pour servir les professionnels.

Depuis 1986, tous nos produits de charcuterie maison bénéficie de l'appellation « Le Charcutier de la Vallouise ».

- ✓ En 1997, nous adhérons à la démarche qualité H.A.C.C.P.

En Décembre 2004, notre entreprise déménage ses ateliers de charcuterie et de découpe de viande sur Briançon pour mieux servir tous les professionnels.

En Avril 2008, Madame Roul Agnès (fille de Mr Conreaux) devient la gérante de la société.

- ✓ En 2018, médailles de Bronze au Concours Général Agricole de Paris pour notre saucisson pur porc « Le Vallousien » et saucisse sèche pur porc.





Nos Équipes



Team charcutier



Team magasin Briançon



Responsable atelier



La patronne



Team packaging/livraison



Team boucher

Comment passer vos commandes?

Passer vos commandes le matin avant 12h00 et 48H00 à l'avance pour faciliter la gestion des stocks

- Par téléphone au commercial Mr Yannick PASAK: 06.50.38.10.09
- Par téléphone au bureau: 04.92.23.10.09
- Par mail: contact@alpinedeboucherie.fr

Planning des livraisons

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi (en saison)
Vallouise Pelvoux Puy Saint Vincent	Queyras Guillestre Embrun	Vallouise Pelvoux Puy Saint Vincent	Queyras Guillestre Embrun	Vallouise Pelvoux Puy Saint Vincent	Queyras Guillestre
Briançon Serre Chevalier	Névache Montgenèvre	Briançon Serre Chevalier	Névache Montgenèvre	Briançon Serre Chevalier	Névache Montgenèvre

A wooden cutting board is the central focus, featuring a logo. The background is a light-colored wooden surface scattered with various spices, including red and black peppercorns, green peppercorns, and a single clove of garlic. In the bottom right corner, a blue cloth holds a star anise and a slice of rustic bread.

 *Le Charcutier*
de la Vallouise

Nos charcuteries maison

Nos saucissons « best seller »

Poids par pièce: environ 0,275g, attention produit sujet à dessiccation



Saucisson le Vallouisien

« Médaille de bronze en 2018
au concours général agricole de Paris »



Figatelli

Saucisse de foie fumée



Saucisse sèche

« Médaille de bronze en 2018
au concours général agricole de Paris »

Saucissons aromatisés

Poids par pièce: environ 0,275g, attention produit sujet à dessiccation



Saucisson le Simoust
(porc et bœuf)



Saucisson aux morilles



Saucisson de sanglier

Saucissons aromatisés

Poids par pièce: environ 0,275g, attention produit sujet à dessiccation



Saucisson aux noix



Saucisson au génépi



Saucisson au fromage

Verrines classiques

Poids par pièce: 180g, DLC de 2 ans



Terrine de Montagne
Pur porc



Rillettes de porc



Terrine du Fournel
au foie de volaille

Verrines aromatisées

Poids par pièce: 180g, DLC de 2 ans



Terrine à la liqueur de
fleur de mélèze



Terrine au génépi



Terrine de chevreuil

Verrines aromatisées

Poids par pièce: 180g, DLC de 2 ans



Terrine aux morilles



Terrine aux girolles



Terrine de sanglier

Charcuterie entière



Jambon cru avec os
[5kg/6kg]



Jambon aux herbes
[7kg/8kg]



Jambon marmite
[7kg/8kg]



Petit salé roulé
[2kg/2,4kg]



Coppa
[0,800gr/1,2kg]



Jésus
[2kg/2,5kg]

Charcuterie entière



¼ Jambon cru sans os côté noix ou jarret
[1kg/1,2kg]



Rosette
[1kg/2kg]



Terrine de campagne
[1,6kg]



Terrine au génépi
[1,6kg]



½ jambon marmite et herbes
[4kg]



Caillette
[250gr]

Pâtés et terrines



½ Pâté croute
[2,500kg]



Fromage de tête
[3,300kg]



Terrine de campagne
[1,600gr]

Pâtés et terrines



Pâté croute
[120gr]



Fromage de tête
[220gr]



Terrine de campagne
[220gr]



Caillettes
[250g pièce]

Charcuterie tranchée



Jambon cru



Jambon aux herbes



Jambon marmite



Petit salé roulé



Coppa



Jésus

Saucisses à griller

Conditionnement par 4 ou 10 sous-vide, DLC 21 jours



Godivaux
[80gr pièce]



Merguez
[80gr pièce]



Saucisses aux herbes
[80gr pièce]

Saucisses à faire bouillir



Saucisses de choux
portion
[150gr pièce]



Saucisses de choux
anneaux
[400gr pièce]



Saucisses de viande
(pur porc)
[150gr pièce]

Saucisses à faire bouillir



Diots
(*porc et bœuf*)
[80gr pièce]



Saucisson à cuire
(*pur porc*)
[190gr pièce]

Saucisses et charcuteries fumées



Diots fumés
[60gr pièce]



**Saucisse façon
Morteaux**
[350gr pièce]



Petit salé fumé
[300gr pièce]



Lardons fumés
[250gr pièce]

Charcuteries fumées



Rôti de porc fumé
(entier)
[1,000kg]



Rôti de porc fumé
(en tranche)
[60gr pièce]



Palette de porc fumée
[600gr]



Côte de porc fumée
[200gr]

Charcuteries Maison



Magret de canard fumé
entier
[350gr]



Magret de canard fumé
en tranches
[175gr]



Petit salé nature
[300gr]



Lardons salés naturels
[250gr]

Saucisses à réchauffer



Boudin noir aux oignons
[150gr pièce]



Andouillette
[190gr pièce]



Saucisses de Strasbourg
[80gr pièce]



Cervelas
[300gr pièce]

Charcuteries Maison



Jambonneau ½ sel
[750gr]



Cotti ½ sel
[350gr]



Jambonneau cuit
[750gr]



Cotti cuit
[350gr]

Charcuteries Maison



Chair à saucisse
[500gr]



Farce à tomates
[500gr]



Pieds de porc cuit
[x4 ½ pieds]



Nos plats cuisinés fait maison

Plats cuisinés



Bœuf bourguignon
[pour 2 personnes]



Civet de porc
[pour 2 personnes]



Lasagne
[pour 2 personnes]



Oreilles d'âne
[pour 2 personnes]

Nos viandes locales et volailles





Côte d'agneau 1^{ère}
[120gr]



Côte d'agneau filet double
[200gr]



Tranche de gigot
[200gr]



Tranche de selle



Selle en rôti
[350gr]



Navarin, collier

A
G
N
E
A
U



Épaule avec os
[1,5kg]



Épaule roulée
[1,5kg]



Poitrine



Gigot entier (non préparé)
[2,3kg]



Gigot raccourcit
[2,2kg]



Souris
[400gr]

A
G
N
E
A
U



Médailillon d'agneau
[200gr]



Rognon d'agneau
[60gr]



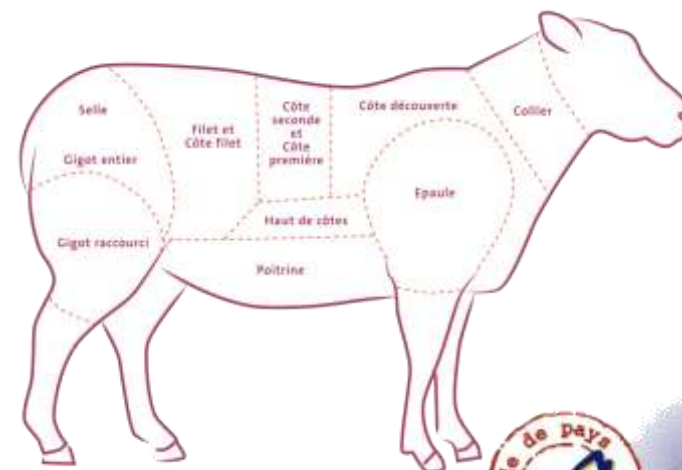
Cœur d'agneau
[130gr]



Cerveille d'agneau
[80gr]



Foie d'agneau
[110gr pièce]





Bifteck Aiguillette Baronne
[200gr]



Bifteck Bavette d'aloyau
[200gr]



Bifteck Bavette de flanchet
[180gr]



Bifteck faux-filet
[200gr]



Bifteck macreuse
[200gr]



Bifteck rumsteak
[200gr]

Origine des Hautes-Alpes, Alpes de Haute-Provence

**B
O
E
U
F**





Entrecôte
[250gr]



Côte de Bœuf
[environ 1kg]



Entrecôte Marseillaise
[220gr]



Pavé de filet
[200gr]



Pavé de rumsteak
[200gr]



Steak Haché
[150gr]

B
O
E
U
F





Bourguignon



Jarret, Jumeau



Paleron



Plat de côte



Joue de Bœuf
[environ 200gr pièce]



Queue de bœuf



Merlan
[400gr]



Poire
[600gr]



Rosbif Rond de Paris



Hampe
[170gr]



Onglet
[200gr]



Rosbif tranche

B
O
E
U
F





Rognon de bœuf
[380gr]



½ Langue
[700gr]



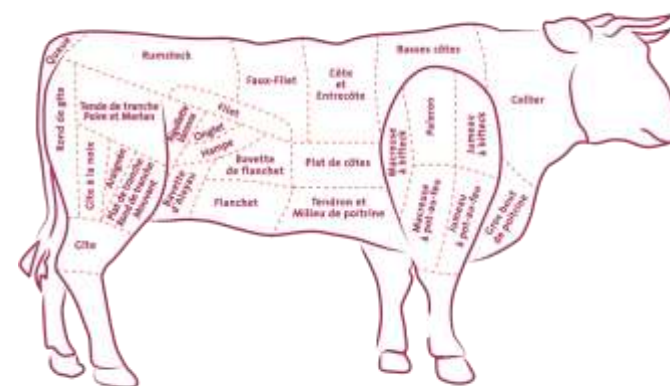
Foie de Génisse
[170gr]



Cœur de bœuf



Alouette de bœuf





Côte échine
[200gr pièce]



Côte filet
[200gr pièce]



Civet
[500gr]



Rôti échine
[800gr/1kg]



Rôti Filet
[800gr/1kg]



Filet mignon
[700gr]

P
O
R
C





Escalope
[150gr pièce]



Araignée
[70gr pièce]



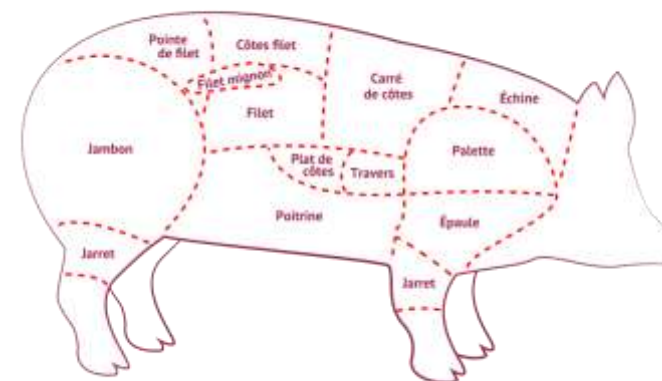
Joues de porc
[90gr pièce]



Travers
[300gr pièce]



Poitrine
[100gr pièce]



P
O
R
C





Escalope
[180gr]



Rôti épaule/collier



Rôti noix



Côte de veau
[250gr]



Blanquette



Osso-Buco
[250gr]

V
E
A
U



Paupiette
[100gr pièce]



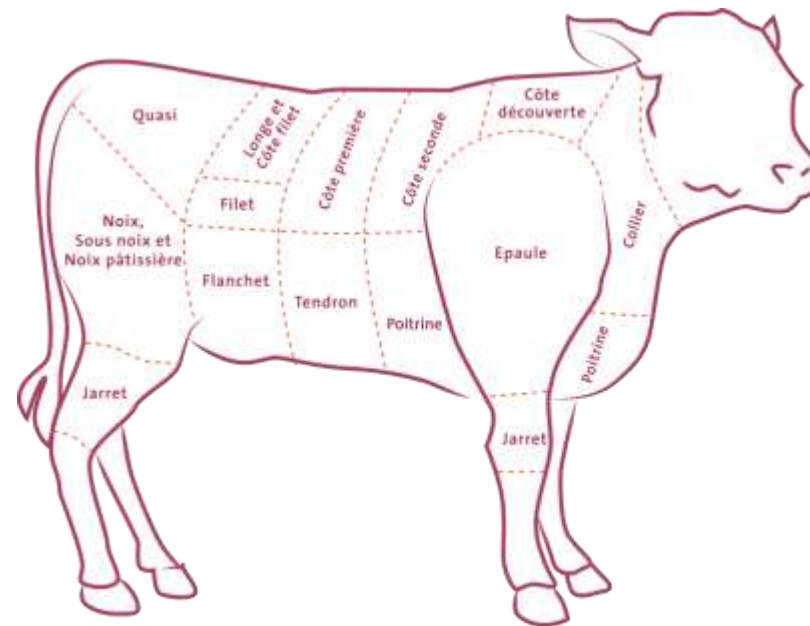
Tendron nature ou aux herbes
[250gr]



Cœur de veau



Foie de veau
[120gr]



Origine des Hautes-Alpes, Alpes de Haute-Provence et France



V
E
A
U



Poulet entier
[1,6/1,8gr pièce]



Cuisse de poulet
[350gr pièce]



Blanc de poulet
[280gr pièce]



Pilon de poulet
[140gr pièce]



Magret de canard
[350gr pièce]



Aiguillette de canard
[200gr]

Origine Sud-Ouest, France



Cuisse de dinde
[1,5kg pièce]



Escalope de dinde
[150gr pièce]



Filet de caille mariné
[250gr]



Lapin entier
[1,6kg pièce]



Cuisse de lapin
[200gr pièce]



Râble de lapin
[400gr]



Pintade entière
[1,4kg pièce]



Cuisse de pintade
[250gr pièce]



Suprême de pintade
[300gr]



Coquelet entier
[580gr pièce]



Poule
[1,7kg pièce]



Cordon bleu de dinde
[150gr pièce]



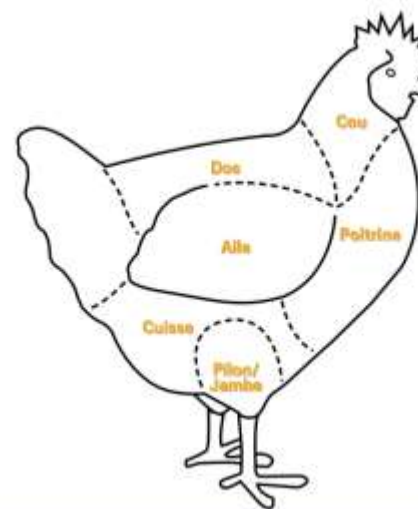
Cordon bleu de poulet
nature
[150gr pièce]



Cordon bleu de poulet
au paprika
[150gr]



Aiguillette de poulet
Corn Flakes
[100gr]



Origine Sud-Ouest, France

A still life composition featuring fresh ingredients. In the upper half, a light blue textured cloth is spread over a wooden surface. On the cloth are several whole garlic bulbs, individual garlic cloves, a sprig of lavender, a sprig of rosemary, a small round cork lid, and a black ceramic jar with its lid off, spilling a white powdery substance. Sliced red onions are visible in the top left. Small black seeds are scattered across the cloth. The lower half of the image shows the natural grain and texture of the wooden surface.

Nos produits d'été

Brochettes



Brochettes de Bœuf
[140gr pièce]



Sucette d'agneau
à la menthe
[600gr pièce]



Brochettes de Dinde
Marinées
[140gr pièce]

Saucisses à griller

Conditionnement par 4 ou 10 sous-vide, DLC 21 jours



Saucisses à l'ail des ours
[80gr pièce]



Choupettes
[80gr pièce]



Saucisses au bleu du
Queyras
[80gr pièce]

A still life composition featuring various fresh ingredients. In the upper half, a light blue textured cloth is spread over a wooden surface. On the cloth, there are several whole garlic bulbs, several individual garlic cloves, a few sprigs of fresh rosemary, and a small branch of lavender with purple flowers. A black ceramic mortar is tipped over, with a pile of white powder (likely garlic powder) spilled next to it. A round cork trivet is also visible. Small black peppercorns are scattered across the cloth. The lower half of the image shows the natural grain and texture of the wooden surface.

Nos produits festifs

L'agneau préparé



Carré d'agneau 6 côtes
[environ 720gr pièce]



Gigot d'agneau entier
[environ 2,750gr pièce]



Épaule d'agneau en melon
[environ 1,500gr pièce]



Baron d'agneau
[environ 1,400gr pièce]

Boudin Blanc

Conditionnement par 2 sous-vide, DLC 21 jours



Boudin Blanc Nature
[150gr pièce]



**Boudin Blanc
aux morilles**
[150gr pièce]



**Boudin Blanc à la Truffe
(1,8%)**
[150gr pièce]

Pâté croûte Richelieu et terrine de Noël

Conditionnement par 1 sous-vide, DLC 28 jours



Pâté croûte Richelieu
Cœur de foie gras
[120gr pièce]



Mousson de canard aux
figues
[200gr pièce]

Foie gras de canard



Foie gras frais Entier
[environ 500gr pièce]



Foie gras frais Déveiné
[environ 500gr pièce]



Foie gras mi cuit Maison
[environ 50gr pièce]



Information sur la présence
d'allergène

	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Articles	Gluten/Blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide /cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Andouillettes										×		×		
Boudin blanc à la truffe			×				×							
Boudin blanc aux morilles			×				×							
Boudin blanc nature			×				×					×		
Boudin noir aux oignons							×							
Caillette			×				×					×		
Cervelas							×							
Chair à saucisse														
Chouquettes														
Coppa														
Côtes de porc fumée							×							
Cotti 1/2 sel							×							
Cotti cuit							×							
Diots fumées														
Diots nature														
Farce à tomates			×				×							
Figatelli												×		
Fromage de tête							×					×		
Godivaux														

A
L
L
E
R
G
È
N
E
S

	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Articles	Gluten/Blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/ cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Jambon aux herbes							x							
Jambon cru														
Jambon marmite							x							
Jambonneau 1/2 sel							x							
Jambonneau cuit							x							
Jésus							x					x		
Lardons fumés							x							
Lardons salés natures							x							
Magret de canard fumée							x							
Merguez														
Palette fumée							x							
Pâté en croûte	x		x				x					x		
Petit salé fumé							x							
Petit salé nature							x							
Petit salé roulé							x							
Pieds de porc cuit							x							
Rillettes de porc												x		
Rosette							x					x		
Rôti de porc fumé							x							

A
L
L
E
R
G
È
N
E
S

	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Articles	Gluten/Blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Saucisse façon Morteaux														
Saucisse sèche							×					×		
Saucisses à l'ail des Ours														
Saucisses au bleu du Queyras							×							
Saucisses aux herbes														
Saucisses de choux														
Saucisses de Strasbourg														
Saucisses de viande														
Saucisson au fromage							×							
Saucisson au génépi							×							
Saucisson aux morilles							×							
Saucisson aux noix							×	×						
Saucisson de sanglier							×					×		
Saucisson le Simoust							×					×		
Saucisson Le Vallousien							×					×		
Terrine à la liqueur de fleur de mélèze			×									×		
Terrine au génépi			×									×		
Terrine aux girolles			×									×		

	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
Articles	Gluten/Blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/ cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Terrine aux morilles			×									×		
Terrine de campagne			×				×					×		
Terrine de chevreuil			×									×		
Terrine de Montagne			×									×		
Terrine de sanglier			×									×		
Terrine du Fournel			×			×				×		×		



Deux magasins pour vous servir



TRADITIONNEL
À l'Argentière-La-Bessée
5 avenue de Vallouise
05 120 L'Argentière-La-Bessée



EN LIBRE-SERVICE
À Briançon
17 rue des Lampiers
-Espace Sud-
05 100 Briançon

Séchoir à jambon cru



Le saviez-vous?

- Nos jambons crus sont issus de porc du Champsaur
- Ils sont entièrement travaillés par nos charcutiers: désossé, salé, panage
- Ils sont séchés pendant 10 à 12 mois dans notre séchoir
- A la fin de la sèche, ils sont ensuite entièrement désossés pour pouvoir être tranché

Nos fournisseurs





P
R
É
P
A
R
A
T
I
O
N
S