

Code article	Prix €/Kg	Quantité	commentaires
<b>BOEUF</b>			
45 FILET	30.00		
46 FAUX FILET	26.00		
47 RUMSTEAK	23.00		
48 ENTRECOTE	21.00		
49 COTE DE BŒUF	20.00		
50 STEAK 1 <sup>ère</sup> cat	18.50		
51 ROSBIF	18.50		
52 STEAK HACHE ( ou 2 <sup>nd</sup> cat.)	15.50		
53 BOURGUIGNON	11.10		
54 BŒUF CAROTTE	11.10		
55 RAGOUT	11.10		
56 LANGUE	15.50		
57 FOIE (de génisse)	8.70		
58 ROGNONS, CŒUR	9.00		
59 GITE (JARRET)	6.70		
60 PLAT DE COTE	7.20		
61 POITRINE	4.00		
62 FRICASSEE	10.00		
63 COLIS (15kg)	12.00		
<b>VOLAILLE DECOUPE</b>			
70 ½ LAPIN(en long sans tête)	12.90		
71 ARRIERE, CUISSE DE LAPIN	15.00		
72 RABLE DE LAPIN	14.20		
73 EPAULE DE LAPIN	11.00		
74 COTES DE LAPIN	8.00		
75 FOIE DE LAPIN	17.00		
76 ½ lapin avant (avec tête)	8.70		
80 ½ POULET(sans tête)	8.00		
81 ESCALOPE (Dinde, Poulet)	14.00		
82 CUISSE (Dinde, Poulet)	10.50		
83 AILE, COU (Dinde, Poulet)	6.00		
84 ABATS VOLAILLE	9.00		
85 PIGEONNEAU PLEIN	15.00		
86 PIGEONNEAU VIDE	20.00		
87 CAILLE (vide)	13.00		
40 ŒUFS (les 6)	1.30		
41 ŒUFS (les 12)	2.50		
42 JUS DE POMME (1 litre)	2.70		
43 CIDRE (la bouteille)	2.70		