



SPÉCIAL BARBECUE

PRÉPARÉ DANS NOTRE ATELIER



- 50 chipolatas Le Kg : **9€50**
- 50 chipolatas aux herbes Le Kg : **9€50**
- 50 merguez Le Kg : **9€50**
- 40 chipolatas traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 40 merguez traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 40 chipolatas aux herbes traditionnelles* Le Kg : **9€90**
- 25 chipolatas + 25 merguez Le Kg : **9€50**
- 25 merguez
+ 25 chipolatas aux herbes Le Kg : **9€50**
- 25 chipolatas
+ 25 chipolatas aux herbes Le Kg : **9€50**
- 25 saucisses blanches de veau (sous vide) Le Kg : **9€90**
- 7 côtes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **9€50**
- 12 brochettes de boeuf
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **11€95**
- 12 brochettes de porc
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **10€50**
- 12 brochettes de dinde
+ 15 chipolatas + 15 merguez Le Kg : **10€50**
- Assortiment 10 brochettes de boeuf
+ 10 brochettes de porc
+ 10 brochettes de dinde Le Kg : **13€95**
- 25 chipolatas natures + 25 espelettes Le Kg : **10€20**
- 25 merguez + 25 chipolatas thym citron Le Kg : **10€20**
- 25 chipolatas + 25 chipolatas curry Le Kg : **10€20**
- 5 cuisses de poulet épicées + 15 chipolatas
+ 15 merguez Le Kg : **9€20**

* En chapelets, poids unitaire plus important
Date de validité : 30/09/2024 - Les prix peuvent être modifiés en fonction de l'évolution des cours de la viande.

Qui sommes-nous ?

Découvrez l'Atelier de Gustave, un atelier entièrement dédié à la découpe de la viande. Installée à Rumilly depuis 2008, notre équipe de 60 personnes sélectionne, découpe et conditionne une viande à la traçabilité garantie et vous offre la meilleure qualité et la plus grande fraîcheur.



COMMANDEZ SUR **ATELIERDEGUSTAVE.FR**

OU AU **04 50 10 65 00**

de 8h30 à 17h30 du lundi au vendredi - de 8h30 à 10h30 le samedi
(en caissette de 3 kg environ)



RETIREZ VOTRE COMMANDE À L'ATELIER DE GUSTAVE

48H APRÈS

de 14h30 à 17h30 le lundi
de 8h30 à 17h30 du mardi au vendredi
de 8h à 10h30 le samedi



RÉGLEZ SUR PLACE

par CB ou par chèque

**VIANDE D'ORIGINE
100 %
FRANÇAISE**

**DÉCOUPÉE & CONDITIONNÉE
DANS NOTRE
ATELIER**

**RETRAIT
SUR PLACE**



ATELIER DE GUSTAVE

43 AVENUE ARCALOD - 74150 RUMILLY - 04 50 10 65 00

Suivez-nous sur

TeXTO | 04 50 10 65 00 - Crédits photos : © AdobeStock - Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique.



VENTE DIRECTE
VIANDES DE QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX



PORTES OUVERTES
VENDREDI 12 AVRIL 9H-12H00

VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME • CONSEILS

OFFRE SPÉCIALE

**UN ASSORTIMENT
CHIPOLATAS/MERGUEZ OFFERT***

pour toute commande passée ou retirée le 12/04/24 * Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.

**SPÉCIAL
BARBECUE**

À chaque recette sa caissette !

Sélection de viandes
100% origine française,
découpées et travaillées sur place
par nos bouchers.

Spécial plancha - 3kg environ

- Assortiment tranchés fins : 1,5 kg de pièce à fondue**
+ 1,5 kg de filet de dindeLe Kg : **14€90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue**
+ 1 kg de filet de dinde + 1 kg d'escalope de veauLe Kg : **15€90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue**
+ 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de canardLe Kg : **18€90**

Le bœuf - 3kg environ

100% viande bovine française

- 4 côtes de bœuf de 800 gLe Kg : **19€95**
- 15 entrecôtes***Le Kg : **19€95**
- 20 faux Filet***Le Kg : **17€95**
- 18 pavés rumsteak***Le Kg : **18€35**
- 20 pavés en tournedos**Le Kg : **17€20**
- 15 basses côtes**Le Kg : **13€20**
- Pièce à Fondue**Le Kg : **16€25**
- 3 rosbifs** de 1 kgLe Kg : **16€25**
- 22 steaks**Le Kg : **16€25**
- 15 steaks** + rosbif**1 kgLe Kg : **16€25**
- Braisé**Le Kg : **11€20**
- Bourguignon***Le Kg : **10€20**
- Pot au Feu* A/OsLe Kg : **7€65**
- 20 hachés de boeuf pour burger de 120 gLe Kg : **11€50**

CATÉGORIE ET TYPE RACIAL INDIQUÉS SUR LE LIEU DE VENTE

Date de validité : 30/09/2024 - Les prix peuvent être modifiés en fonction de l'évolution des cours de la viande.
Les 1, 2 ou 3 étoiles correspondent au potentiel de qualité. Le nombre de pièces indiqué est donné à titre indicatif, sur la base de colis de 3 kg environ.

PRÉPARÉ DANS NOTRE
ATELIER



Le veau - 3kg environ

100 % Veau des Frères Devon élevé en région Rhône-Alpes

- Rôti épaule 1,5 kg + 10 côtes**Le Kg : **15€95**
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes***Le Kg : **15€95**
- Blanquette sans os***Le Kg : **13€95**
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco***Le Kg : **17€95**
- 3 rôtis épaule**de 1kgLe Kg : **15€45**
- 20 côtes***Le Kg : **16€95**

L'agneau - 3kg environ

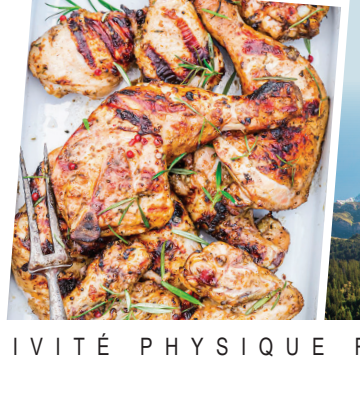
100 % Agneau de nos terroirs

- ¼ avant agneau (1épaule, 1poitrine, ½ collier + 5 côtes)Le Kg : **11€95**
- ¼ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes)Le Kg : **13€95**
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier
+ 1 poitrine + 18 côtes) (7 kg)Le Kg : **12€95**
- 30 côtes d'agneau** ou 15 tranches de gigot*** avec osLe Kg : **16€95**
(selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg**Le Kg : **7€95**

Le porc - 3kg environ

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1^{ère}Le Kg : **7€90**
- 10 côtes de Porc 1^{ère} et 7 côtes échineLe Kg : **7€90**
- 15 côtes de Porc échineLe Kg : **7€90**
- Côtes de Porc 1^{ère} et échine marinées provençalLe Kg : **8€50**
- Rôti de Porc sans os (filet / échine)Le Kg : **8€95**
- ½ Longe (13 côtes + rôti 1 kg)Le Kg : **8€10**
- 25 escalopesLe Kg : **8€95**
- 8 filets MignonsLe Kg : **13€95**
- Sauté de PorcLe Kg : **6€95**
- Rouelle de Porc (jambon)Le Kg : **6€20**
- 50 tranches de poitrines de porc natureLe Kg : **8€50**
- 40 tranches de poitrines de porc marinées Far West (Paprika)Le Kg : **9€50**
- Travers épaisLe Kg : **8€30**



La saucisserie - 3kg environ

- 30 saucisses ménage (porc / bœuf)Le Kg : **5€95**
- FarceLe Kg : **7€95**
- Chair 100% ingrédients d'origine naturelleLe Kg : **6€95**
- 30 diots de SavoieLe Kg : **8€95**
- 6 saucissons à cuireLe Kg : **8€95**

Produits élaborés

- 4 rôtis de veau farcis de 800 gLe Kg : **16€95**
- 20 paupiettes de veauLe Kg : **17€95**

La volaille - 3kg environ

100 % Volaille française

- 20 escalopes de dindeLe Kg : **11€95**
- 2 cuisses de dinde + 12 escalopesLe Kg : **9€50**
- 3 filets de dindeLe Kg : **10€95**
- 3 cuisses de dindeLe Kg : **7€95**
- 12 cuisses de poulet marinées Far West (Paprika)Le Kg : **6€95**
- 30 pilons de poulet marinés Far West (Paprika)Le Kg : **8€45**
- 30 pilons de poulet marinés Curry cocoLe Kg : **8€45**
- 12 blancs de poulet marinés Curry cocoLe Kg : **12€95**

La volaille Rhône-Alpes

- 12 blancs de pouletLe Kg : **11€95**
- 12 cuisses de pouletLe Kg : **5€95**
- 30 pilons de pouletLe Kg : **6€95**
- 20 hauts de cuisse de pouletLe Kg : **6€95**

PRÉPARÉ DANS NOTRE
ATELIER

