

Vente de lots de Bœuf

Lot Tribu 10 kg

12.50 €/ kg

Basse côte ou steak	env. 0.6 kg
Steak haché	env. 2.5 kg - 20 u
Steak	env. 2.0 kg - 15 u
Viande à fondue	env. 0.8 kg
Plat de côte	env. 2 x 1 kg
Jarret	env. 0.6 kg
Bourguignon	env. 1.5 kg

Lot Régalou 8 kg

16.00 €/ kg

Steak	env. 3 kg - 25 u
Rôti de bœuf	env. 2 kg - 2x1 kg
Steak haché	env. 2 kg - 16 u
Fondue ou steak sup	env. 1 kg
Variante : tournedos à la place des rôtis	

Lot Gourmet 10 kg

13.20 €/ kg

Steak	env. 2 kg - 15 u
Steak haché	env. 2.6 kg - 20 u
Basse côte ou steak	env. 0.6 kg - 4 u
Saucisse de bœuf	env. 2 kg - 28 u
Viande à fondue	env. 0.8 kg
Bourguignon	env. 2.0 kg

Lot Délicieux 8 kg

13.60 €/ kg

Steak	env. 2.5 kg - 20 u
Steak haché	env. 3.5 kg - 26 u
Saucisse de bœuf	env. 2 kg - 28 u

Lot Piou-Piou 3 kg

12.20 €/ kg

Steak haché 100% muscle	env. 22 u
-------------------------	-----------

Lot cocotte 6 kg

9.20 €/ kg

Plat de côte	2x 1.4 kg env.
Jarret	2 x 0.6 kg env.
Bourguignon	2 kg env.

Lot de Steak

19.20 €/ kg 3 kg env. 22u

Gras de bœuf haché 4 kg

Pour faire ses frites comme les Ch'tis
(Recette fournie ou voir sur le site)

3.50 €/kg

+ 1.00 €/ kg pour la mise s/vide des lots

Race à viande : Parthenaise -Blonde d'aquitaine-Limousine...

La charcuterie 

Passer vos commandes une semaine avant

Voir autres lots sur notre site

TOF DECOUP

Artisan Boucher Charcutier

Magalie et Christophe Brottier -79200 La Peyratte 07.86.71.08.15

Nos points de livraison

Le Jeudi de 16h30 à 17h30 Tof Découp La Peyratte (3 rue des Belletières)
de 18h00 à 19h00 Parking La P'tite Mousse Parthenay

Site internet : tofdecoup.wix.com/tofdecoup

Valable jusqu'au 31 Mars 2024 (les prix peuvent évoluer suivant le prix d'achat des matières premières)
Ne pas jeter sur la voie publique

Vente de lots de charcuterie

Saucisse nature pur porc

11.00 €/kg

Sans colorant ni conservateur

(au sel de Noirmoutier)

Minimum 4 kg env.56 unités

Saucisse forestière

12.00 €/kg

Minimum 3 kg env. 32 unités

Sans colorant ni conservateur

Saussice aux herbes

11.50 €/kg

Minimum 3 kg env. 40 unités

Merguez

12.00 €/kg

Minimum 3 kg env. 40 unités

Crépinette

9.90 €/kg

Minimum 2.5 kg env. 20 unités

Filet mignon

17.30 €/kg

3 unités env. 1.5 kg

Côte de porc échine

8.80 €/kg

Minimum 3.5 kg env. 24 unités

Chair à pâté

8.90 €/kg

Minimum 3 kg (au sel de Noirmoutier)

Variante : avec foie **8.60€/kg**

Araignée

13.60 €/kg

Minimum 2 kg env. 16 unités

Le Royal

Côte échine env. 1.6 kg -10 u

Roti échine s/os env. 2 x 1 kg

Escalope env. 1.4 kg -10 u

Paupiette env. 2 kg -12 u

Crépinette env. 1.4 kg -12 u

Filet mignon env. 0.6 kg -1 u

Rouelle de porc env. 1 kg -1 u

11.20 €/kg (env. 10 kg)

Le Festin

Paupiette de porc env.2kg-12 u

Escalope env.2kg-12 u

Roti dans la noix env.1kg-1 u

Saucisse nature env. 2kg-25 u

Sauté de porc env. 2kg

11.20 €/kg (env.9kg)

Le Cochonou

Côte échine env. 4kg- 22 u

Roti dans la longe env. 3x1 kg

Filet mignon env. 600 g-1 u

Crépinette env.1.4 kg-12 u

Rouelle env. 1 kg-1 u

10.00 €/kg (env. 10kg)

Le Mijoton

Roti épaule env. 1kg -1 u

Rouelle dans la palette env. 2 x 1 kg

Sauté de porc env.2kg

Saucisse nature env.2kg-25 u

9.00 €/kg (env.7kg)

Le Copieux

Araignée de porc env.2 kg-18u

Saucisse nature env. 2kg-25u

Côtes de porc échine env.2 kg-12 u

Roti échine sans os env.1kg- 1u

10.50 €/kg (env.7kg)

Le boeuf 