Boucherie
Charcuterie
Salaisons sèches

VIAND' EST

&

Fraîcheur des Halles

Surgelés
Crèmerie
Traiteur

www.viandest.fr facebook

RCS : 392 980 876
RCS : 433 473 113

Octobre 2014

Valable du lundi 6 octobre au samedi 1er novembre

Spécial
CHOUCROUTE
et
PRIX MALINS

Magasin ouvert samedi 1er novembre*

* horaires d'ouverture le 1er novembre affichés en magasin

HAUTE - MARNE

LANGRES
Les sts geosmes
Rue de la vignotte
Tel : 03 25 88 74 41

CHAUMONT
Rue de l'abattoir
Tel : 03 25 03 26 92

MONTIGNY LE ROI
Centre commercial le forum
Tel : 03 25 88 37 87

COTE D'OR

IS SUR TILLE
12 rue François Mitterand
Tel : 03 80 95 54 15

SEURRE
« fraicheur des halles »
Avenue de la gare
Tel : 03 80 20 38 11

FRANCHE - COMTE

GRAY
Zac Gray sud
Tel : 03 84 64 96 61

BAUME LES DAMES
2 rue des frères grenier
Parking LIDL
Tel : 03 81 84 24 80

CB

Ticket Restaurant ACCOR services

VIAND' EST

facebook

www.viandest.fr

Suggestion de présentation - Photos non contractuelles

Prix garantis toute la période de promotion

Boucherie

Bavette entière **origine Irlande** — **9.90** € ***le kg***
Bavette X4 **origine Irlande** — **10.90** € ***le kg***
Cœur de rumsteck entier, **origine Irlande** — **9.90** € ***le kg***

Charcuterie

Duo comtois* 1 Morteau IGP / 2 Montbéliard IGP — **6.85** € ***le kg***
Saucisses aux pommes de terre* X2, — **6.90** € ***le kg***
Lasagnes* de notre atelier de fabrication, — **4.80** € ***le kg***

Surgelés

Rognon de veau origine Pays-Bas — **6.90** € ***le kg***
Quenelles* sachet de 20 X 50 gr, soit 1 kg, — **4.05** € ***pièce***
Soit 4.05 € le kg

Poulet ** 10 % de remise en caisse soit : — **2.79** € ***le kg***
Haut de cuisse de poulet** 10 % de remise en caisse soit : — **3.11** € ***le kg***
Pilon de poulet ** 10 % de remise en caisse soit : — **3.73** € ***le kg***
Potatoes burger 4X170 gr** 10 % de remise en caisse soit : — **4.95** € ***le lot***
Soit 7.28 € le kg

Traiteur
jeudi-vendredi-samedi

Noix de joue de Bœuf* 4/5 parts — **18.50** € ***le plat***
Sauce au vin et sa garniture
Noix de joue de bœuf, vin rouge, pommes de terre, carottes, lardons

Couscous* 4/5 parts — **15.00** € ***le plat***
8 1/2 cuisse de poulet, 5 merguez, 8 morceaux d'agneau minimum, semoule, légumes et bouillon

Rognons de veau cuisinés* 4/5 parts — **15.00** € ***le plat***
Rognon de veau, sauce au vin

Avec le plat de rognons cuisinés
1 sachet de purée surgelée offert
Sachet de 750 gr, conseils de préparation sur le sachet

***fabriqué en France ****Origine France**

Du 6 au 18 octobre

Foire à la choucroute

Choucroute crue d'Alsace sachet de 2 kg**	**1.00** € ***pièce*** Soit 0.50 €.le kg
Choucroute cuite d'Alsace sachet de 1 kg**	**1.90** € ***pièce*** Soit 1.90 €.le kg
Poitrine de porc fumée**	**5.80** € ***le kg***
Jambonneau salé**	**2.50** € ***le kg***
Echine fumée sans os**	**6.80**€ ***le kg***
Petit cervelas** sachet de 3 pièces	**6.80** € ***le kg***
Knacks x6** paquet de 200 gr	**1.35** € ***pièce*** Soit 6.75 €.le kg
Montbéliard IGP* Or 2011 au Concours Général Agricole	**7.50** € ***le kg***
Morteau IGP* Bronze 2013 au Concours général Agricole	**8.50** € ***le kg***

Du 20 octobre au 1er novembre

Boucherie

Bourguignon à mijoter, poche de 1 kg minimum **origine Irlande** **6.80** € ***le kg***

Charcuterie

1/4 de jambon cru*** nature ou fumé	**9.90** € ***le kg***
Tripes en tranche** nature ou tomate	**4.80** € ***le kg***
Boudin noir** recette traditionnelle (sang frais, oignon et crème fraîche)	**4.80** € ***le kg***
Chutes de jambon**	**4.50** € ***le kg***
Chair à tomate**	**5.90** € ***le kg***
Chair à saucisse**	**5.90** € ***le kg***
Pâtes fraîches** sachet de 1kg, tagliatelles ou gnocchi	**2.80** € ***pièce*** Soit 2.80 €.le kg

***Origine France **Fabriqué en France ***Fabriqué en Italie**

BUFFETS FROIDS / VIANDE FROIDE

Uniquement sur commande , de préférence une semaine à l'avance, pour un minimum de 10 personnes

Menu « PLAISIR »

Assortiment de crudités
Duo carotte /céleri, salade piémontaise
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de rôti de porc cuit
1 tranche de terrine à l'ancienne
1 tranche de roulade
1 tranche de rosette

5.50 €/personne

Menu « FRAICHEUR»

Assortiment de crudités
Duo carottes /céleri, salade piémontaise
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de rosette
1 tranche de ballottine de volaille
1 tranche de rosbif cuit
1 rôti de porc cuit
1 morceau de poulet cuit

7,99€/personne

Menu « SAVEUR »

Assortiment de crudités
Duo carottes /céleri, salade piémontaise
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon sec
1 tranche de rosette
1 tranche de ballottine de volaille
1 tranche de rosbif cuit
1 tranche de rôti de porc cuit
1 morceau de poulet cuit
1 tranche de terrine de poisson

11.25 €/personne

Assortiment de charcuterie

1 tranche de rosette
1 tranche de ballottine de volaille
1 tranche de jambon sev
1 tranche de terrine à l'ancienne

2.60 €/personne

Viandes froides Prix au kg

Rosbif cuit	19.60€
Rôti de porc cuit	9.63€
Gigot d'agneau cuit	27.00 €
Poulet cuit morceaux	6.50 €
Cuisse de poulet cuites	6.90 €

Mise sur plat : +2€ au kg

SALADES "TRAITEUR"

Conditionnement en barquettes *(prix à la pièce)*

Carotte râpée maraichères de nos régions *barquette de 1.8 kg*	**8.40 €** *pièce*
Céleri rémoulade de nos régions *barquette de 2 kg*	**10.90 €** *pièce*
Coleslaw *barquette de 1.8 kg*	**8.70 €** *pièce*
Betterave rouge *barquette de 1.8 kg*	**7.90 €** *pièce*
Lentilles aux petits légumes et rillons *barquette de 2 kg*	**15.45 €** *pièce*
Taboulé au poulet *barquette de 1.5 kg*	**10.50 €** *pièce*
Taboulé aux raisins *barquette de 1.5 kg*	**7.80 €** *pièce*
Salade vénitienne *barquette de 1.8 kg*	**12.65 €** *pièce*
Harengs pommes à l'huile *barquette de 1.9 kg*	**17.55 €** *pièce*
Salade du pêcheur *barquette de 1.9 kg*	**14.55€** *pièce*
Salade niçoise aux anchois *barquette de 1.8 kg*	**13.95€** *pièce*
Salade de puntalette (petites pâtes) à la catalane *barquette de 1.8 kg*	**18.05 €** *pièce*
Crevettes sauce cocktail *barquette de 2 kg*	**21.60 €** *pièce*
Cervelas *seau de 2.5 kg*	**13.35 €** *pièce*
Cervelas et pommes de terre *seau de 2.5 kg*	**14.00 €** *pièce*
Museau *seau de 2.5 kg*	**13.35 €** *pièce*
Museau et pommes de terre *seau de 2.5 kg*	**14.00 €** *pièce*
Salade piémontaise *seau de 2.5 kg*	**13.35 €** *pièce*
Salade Bourguignonne *seau de 2.5 kg*	**14.85 €** *pièce*

La gamme salade traiteur est disponible exclusivement sur commande merci de vous renseigner auprès du magasin

PLATS CHAUDS

Prix à la portion

Choucroute royale 5 viandes	**4.64 €** *la portion*
Couscous royal*	**6.28 €** *la portion*
Potée*	**5.50 €** *la portion*
Petit salé aux lentilles *	**3.92 €** *la portion*

** : minimum 25 personnes*

FROMAGE

100 gr environ par personne

Fromage affiné
Emmental
Pate molle
Bûchette
Pate persillée
Brie

1.80 €

Variétés de fromage en fonction du stock

JAMBON A L'OS

Jambon cuit à l'os, *nature ou fumé* **6.95 €** *le kg*
jambon cuit, os enlevé, *nature ou fumé* **7.95 €** *le kg*
Pièce de 10 kg environ, nous vous prêtons la griffe

Produits transformés en France

Les prix promotionnés dans ce prospectus sont valables uniquement pour les dates indiquées.
Ne pas jeter sur la voie publique.
Sous réserve d'erreurs typographiques.
Les produits promotionnés ont été fabriqués ou approvisionnés en suffisance pour la période de mise en avant, cependant, si les quantités venaient à manquer, nous nous engageons à vous fournir un produit similaire ou dans les plus brefs délais l'article désiré Toutefois, en cas de commande importante, nous nous réservons le droit de demander une précommande avec paiement d'arrhes.

Suggestion de présentation - Photos non contractuelles