

**LOT N° 1 : VIANDES FRAICHES ET ABATS**

**Marché à procédure adaptée**

**Bordereau de prix**

**01/09/18 au 31/08/20 (mercuriale semaine 20)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Désignation article** | **unité** | **Prix H.T** | **observations** |
| **BOEUF** |  |  |  |
| Aiguillette d’aloyau | **kg** |  |  |
| Bavette d’aloyau | **kg** |  |  |
| Collier | **kg** |  |  |
| Contrefilet paré | **kg** |  |  |
| Côtes 2 personnes | **kg** |  |  |
| Entrecôtes pièce (0,200 kg) | **kg** |  |  |
| Entrecôtes double (0,400 kg) | **kg** |  |  |
| Filet | **kg** |  |  |
| Faux filet | **kg** |  |  |
| Gîte gîte | **kg** |  |  |
| Gîte à la noix | **kg** |  |  |
| Jumeau | **kg** |  |  |
| Macreuse | **kg** |  |  |
| moëlle | **kg** |  |  |
| Onglet | **kg** |  |  |
| Os à moelle | **kg** |  |  |
| Paleron | **kg** |  |  |
| poitrine | **kg** |  |  |
| Queue de bœuf | **kg** |  |  |
| Rumpsteack (0,180 kg) | **pièce** |  |  |
| Tournedos | **kg** |  |  |
| Train de côtes | **kg** |  |  |
| Viande des grisons | **kg** |  |  |
|  | **kg** |  |  |
| **VEAU** |  |  |  |
| Carré 4 côtes 1ère détalonné | **kg** |  |  |
| Côte de veau (0,220 kg) | **kg** |  |  |
| Epaule morceaux (o,0050kg) | **kg** |  |  |
| Escalope ( 0,160 kg) | **kg** |  |  |
| Filet mignon | **kg** |  |  |
| Jarret | **kg** |  |  |
| Longe | **kg** |  |  |
| Médaillon de veau (0,120 kg) | **kg** |  |  |
| Noix de veau | **kg** |  |  |
| Sous noix | **kg** |  |  |
| Os de veau | **kg** |  |  |
| Osso bucco | **kg** |  |  |
| Pieds de veau | **kg** |  |  |
| poitrine | **kg** |  |  |
| Quasi | **kg** |  |  |
| Selle de veau | **kg** |  |  |
| Tendron | **kg** |  |  |
|  |  |  |  |
| **PORC** | **kg** |  |  |
| Barde de lard | **kg** |  |  |
| Carré 4 côtes détalonné | **kg** |  |  |
| Côte de porc (0,160 kg) | **kg** |  |  |
| Couenne | **kg** |  |  |
| Crépine | **kg** |  |  |
| Echine ½ sel avec os | **kg** |  |  |
| Echine de porc fumée | **kg** |  |  |
| Filet de porc | **kg** |  |  |
| Gorge | **kg** |  |  |
| Jambonneaux | **kg** |  |  |
| Jarret | **kg** |  |  |
| Joue | **kg** |  |  |
| Lard gras | **kg** |  |  |
| Longe de porc | **kg** |  |  |
| Palette ½ sel | **kg** |  |  |
| Palette fraîche | **kg** |  |  |
| Palette fumée | **kg** |  |  |
| Pieds de porc | **pièce** |  |  |
| Poitrine ½ sel | **kg** |  |  |
| Poitrine fraîche | **kg** |  |  |
| Poitrine fumée | **kg** |  |  |
| travers | **kg** |  |  |
|  |  |  |  |
| **AGNEAU** | **kg** |  |  |
| Carré 8 côtes premières détalonné | **kg** |  |  |
| Coffre | **kg** |  |  |
| Collier | **kg** |  |  |
| Côte première | **kg** |  |  |
| Agneau de lait | **kg** |  |  |
| Epaule d’agneau entière | **pièce** |  |  |
| Epaule d’agneau désossée | **pièce** |  |  |
| Lamb chop (0,180 kg) | **pièce** |  |  |
| Selle d’agneau | **kg** |  |  |
| Gigot d’agneau | **kg** |  |  |
| Gigot raccourci | **kg** |  |  |
| Sauté agneau morceaux (0,050 kg) | **kg** |  |  |
|  |  |  |  |
| **ABATS** |  |  |  |
| Agneau cervelle | **pièce** |  |  |
| Agneau ris | **pièce** |  |  |
| Agneau rognons | **pièce** |  |  |
| Bœuf langue | **pièce** |  |  |
| Joue de bœuf | **pièce** |  |  |
| Coq rognons | **pièce** |  |  |
| Porc tripes | **kg** |  |  |
| Joue de porc | **kg** |  |  |
| Veau cervelle | **pièce** |  |  |
| Veau foie | **kg** |  |  |
| Veau langue | **pièce** |  |  |
| Veau ris | **pièce** |  |  |
| Veau rognons | **pièce** |  |  |
| Veau tête | **kg** |  |  |
|  |  |  |  |

**LOT N°2 : CHARCUTERIE ET SALAISON**

**Marché à procédure adaptée**

**Bordereau de prix**

**01/09/18 au 31/08/20 (mercuriale semaine 20)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Désignation article** | **unité** | **Prix H.T.** | **observations** |
| Andouille Vire | **kg** |  |  |
| Andouille Guéméné | **kg** |  |  |
| Andouillette de Troyes | **kg** |  |  |
| Bacon | **kg** |  |  |
| Barde | **kg** |  |  |
| Boudin antillais | **kg** |  |  |
| Boudin blanc 120g | **kg** |  |  |
| Boudin noir 120g | **kg** |  |  |
| Cervelas 1kg | **kg** |  |  |
| Chipolatas 60g | **kg** |  |  |
| Chorizo doux entier | **kg** |  |  |
| Chorizo en tranche | **kg** |  |  |
| Choucroute cuite | **kg** |  |  |
| Coppa | **kg** |  |  |
| Couenne de porc | **kg** |  |  |
| Crépine | **kg** |  |  |
| Dés de jambon | **kg** |  |  |
| Fromage de tête | **kg** |  |  |
| Galantine | **kg** |  |  |
| Jambon Bayonne | **kg** |  |  |
| Jambon blanc DD | **kg** |  |  |
| Jambon cru | **kg** |  |  |
| Jambon cru en tranches | **kg** |  |  |
| Jambon cuit | **kg** |  |  |
| Jambon cuit entier 1er choix PARIS DD | **kg** |  |  |
| Jambon cuit tranches | **kg** |  |  |
| Jambon de Pays | **kg** |  |  |
| Jambon de Pays tranché | **kg** |  |  |
| Jambon persillé | **kg** |  |  |
| Jambon sec tranche | **kg** |  |  |
| Jambon supérieur, découenné, dégraissé | **kg** |  |  |
| Jésus | **kg** |  |  |
| Lard gras | **kg** |  |  |
| Lardons | **kg** |  |  |
| Lardons crus fumés allumette | **kg** |  |  |
| Magret fumé 250g | **kg** |  |  |
| Merguez 50g | **kg** |  |  |
| Merguez 60g | **kg** |  |  |
| Montbéliard 120g | **kg** |  |  |
| Mortadelle | **kg** |  |  |
| Mousse de canard | **kg** |  |  |
| Museau de bœuf émincé assaisonné | **kg** |  |  |
| Museau de bœuf nature seau 2.5kg | **kg** |  |  |
| Noix de jambon frais | **kg** |  |  |
| Palette à la diable cuite | **kg** |  |  |
| Palette à la diable | **kg** |  |  |
| Palette à la provençale cuite | **kg** |  |  |
| Palette à la provençale | **kg** |  |  |
| Pancetta | **kg** |  |  |
| Pâté de campagne pur porc | **kg** |  |  |
| Pâté de foie ½ lune | **kg** |  |  |
| Pâté en croûte Tranche de 65 gr | **kg** |  |  |
| Poitrine ½ sel | **kg** |  |  |
| Poitrine de veau farcie fumée cuite | **kg** |  |  |
| Poitrine fumée | **kg** |  |  |
| Rillettes de porc | **kg** |  |  |
| Rillettes de volaille | **kg** |  |  |
| Rosette pur porc | **kg** |  |  |
| Roulade de jambon | **kg** |  |  |
| Saindoux | **kg** |  |  |
| Salami pur porc | **kg** |  |  |
| Saucisse à cuire fumée 120 g | **kg** |  |  |
| Saucisse de Toulouse 120 g | **kg** |  |  |
| Saucisse de Morteau | **kg** |  |  |
| Saucisses cocktail | **kg** |  |  |
| Saucisses viennoises | **kg** |  |  |
| Saucisson cuit fumé, pur porc | **kg** |  |  |
| Saucisson sec pur porc | **kg** |  |  |
| Strasbourg 60 g | **kg** |  |  |
| Terrine de campagne | **kg** |  |  |
| Tripes à la mode de Caen | **kg** |  |  |

**LOT N° 3  : VOLAILLE FRAICHES**

**Marché à procédure adaptée**

**Bordereau de prix**

**01/09/18 au 31/08/20 (mercuriale semaine 20)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Désignation article** | **unité** | **Prix H.T.** | **observations** |
| Aileron poulet | **kg** |  |  |
| autruche | **kg** |  |  |
| Blanc de dinde | **kg** |  |  |
| Blanc de poulet | **kg** |  |  |
| Bloc foie gras mi-cuit 30 % | **kg** |  |  |
| Caille P.A.C | **pce** |  |  |
| Canard effilé 1,600 | **kg** |  |  |
| Canard gras entier | **kg** |  |  |
| Canette P.A.C | **kg** |  |  |
| Carcasse canard | **kg** |  |  |
| Coq découpé | **kg** |  |  |
| Coq P.A.C | **kg** |  |  |
| Coquelet P.A.C | **pce** |  |  |
| Cuisse canard 260 / 280 | **kg** |  |  |
| Cuisse de canette 160 / 180g | **kg** |  |  |
| Cuisse lapin | **kg** |  |  |
| Cuisse lièvre | **kg** |  |  |
| Cuisses canard confites | **kg** |  |  |
| Cuisses de pintade 180 – 200 g | **kg** |  |  |
| Cuisses de poulet 200 / 240 g | **kg** |  |  |
| Emincé de poulet 200 / 240 g | **kg** |  |  |
| Emincé de dinde | **kg** |  |  |
| Escalope de dinde 120 g | **kg** |  |  |
| Filet de canette | **kg** |  |  |
| Filet de dinde | **kg** |  |  |
| Filet de poulet | **kg** |  |  |
| Foie de volaille | **kg** |  |  |
| Foie gras de canard cru | **kg** |  |  |
| Gésier de volaille | **kg** |  |  |
| Gésiers canard confit | **kg** |  |  |
| Graisse canard | **kg** |  |  |
| Graisse d’oie 4 / 4 | **bte** |  |  |
| Haut de cuisses de poulet 140g – 160g | **kg** |  |  |
| Jambon de dinde tranche en barquette | **kg** |  |  |
| Lapin | **kg** |  |  |
| Lobe de foie canard cru | **kg** |  |  |
| Magret de canard | **kg** |  |  |
| Paupiette de dindonneau 120g | **kg** |  |  |
| Perdreau frais PAC | **pce** |  |  |
| Pigeon frais | **kg** |  |  |
| Pintade P.A.C | **kg** |  |  |
| Pintade effilée | **kg** |  |  |
| Poule entière | **pce** |  |  |
| Poulet de Bresse 1.800 | **kg** |  |  |
| Poulet effilé 1.200 | **kg** |  |  |
| Poulet effilé 1.600 | **kg** |  |  |
| Poulet fermier label PAC | **kg** |  |  |
| Poulet PAC | **kg** |  |  |
| Poulet PAC+ 1000 kg | **kg** |  |  |
| Râble de lapin | **kg** |  |  |
| Rôti de dindonneau filet | **kg** |  |  |
| Sauté de dinde s/peau s/os | **kg** |  |  |
| Suprême de pintade 180 – 200 gr | **kg** |  |  |
| Suprême de volaille | **kg** |  |  |
| Tournedos de dinde 120 g | **kg** |  |  |