

ATELIER DE DÉCOUPE & TRANSFORMATION DES VIANDES – SANCOINS



LES TONTONS ÉLEVEURS

Berry Bourbonnais Nivernais

CONTACTEZ LES TONTONS POUR UNE PRÉSENTATION DE L'ATELIER

02 48 80 40 39 prestations@lestontonseleveurs.com
38, Av Louis & Auguste Masse 18600 Sancoins. lestontonseleveurs.fr

NOS PRESTATIONS DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATION POUR LES ÉLEVEURS

POUR LES ÉLEVEURS
EN VENTE DIRECTE



DÉCOUPE ARTISANALE
"À LA FRANÇAISE"



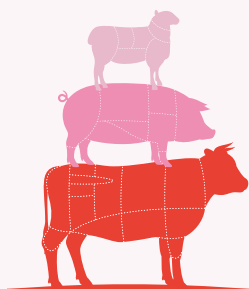
HAUTE TRAÇABILITÉ
SUR TOUTE LA CHAÎNE



POSSIBILITÉ DE
VENTE DE VOS VIANDES



DÉFENSE D'UN ÉLEVAGE
RURAL TRADITIONNEL



Chez Les Tontons Éleveurs, nous garantissons aux éleveurs "une découpe bouchère à la française", dans le plus grand respect de leur viande. Un grand soin est apporté par notre équipe de bouchers, à la préparation des pièces :

- respect des coupes (sens des fibres, formes des côtes, entrecôtes) ;
- homogénéité des morceaux (poids, formes) ;
- qualité de présentation (l'esthétique).

ADTV assure également la transformation des viandes crues : saucisses, merguez, chipolatas, steaks et préparations hachés, et (prochainement) paupiettes, et diverses recettes originales. Les salaisons sont affinées dans nos propres séchoirs. Nos transformations réalisées avec soin respectent toute la qualité des viandes des éleveurs et les attentes des clients finaux.

Les morceaux et préparations sont conditionnées en poches sous vide par types de produits pour la prévention des risques de contamination. Elles assurent la fraîcheur et une durée de conservation optimisée. Des étiquetages clairs sont apposés sur chaque poche, avec informations sur l'origine et traçabilité des viandes, l'identification facile des morceaux, les obligations légales.

L'emballage en caissettes kraft de 5 ou 10kg est robuste et esthétique. Vos viandes sont prêtes pour la vente directe et la consommation. Les Tontons Éleveurs répondent aux niveaux d'exigences élevés des producteurs de viandes en vente directe, et de leurs clients consommateurs en recherche de qualité de viandes fermières.

PRESTATIONS DÉCOUPE / TRANSFORMATION

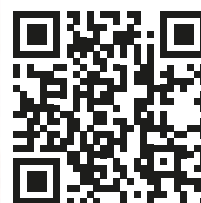
• Prestation de découpe, mise sous vide et cartonnage (de 5 ou 10kg)	2,27€HT/kg
• Prestation de saucisserie, nature, herbes, merguez	4,80€HT/kg
• Prestation farce	4,60€HT/kg
• Prestation steak haché frais	4,50€HT/kg
• Prestation steak haché surgelé (disponible prochainement)	--,-€HT/kg
• Prestation salaison (par kilo de viande fraîche)	7,00€HT/kg

AUTRES PRESTATIONS

• Prestation Transport bêtes vivantes (de l'exploitation à l'abattoir de St Amand Montrond) : forfait kilométrique à l'étude	--,-€HT
• Prestation Transport de quartiers de viande (de l'abattoir de St Amand Montrond à l'atelier ADTV *selon poids de carcasse) par bête* de 75€ à 100€HT	
• Prestation d'abattage (tarif groupé avec l'abattoir de St Amand Montrond - Redevance sanitaire en sus)	0,59€HT/Kg

Vos options particulières

Au lancement de vos prestations de découpe et de transformation, nous établissons ensemble votre fiche de travail personnalisée, vous permettant de choisir différentes options, comme : la maturation de votre viande, les poids de vos caissettes (5kg, 10kg, 12kg ou panachés) les quantités et les types de saucisses, de steaks hachés, de steaks hachés surgelés, de viande hachée, la destination des différents types d'abats, et des options complémentaires, comme la non découpe et/ou l'emballage hors caissettes pour certains morceaux. A vous de nous soumettre d'autres besoins particuliers.



lestontonseleveurs.fr

FR
18.242.001
CE

Agrément sanitaire provisoire
Numéro définitif en cours

SAS ADTV Les Tontons Éleveurs 38 Avenue Louis Auguste Massé
18600 SANCOINS - RCS: 894 856 806 00019 - BOURGES
APE: 1011 Z TVA Intra : FR79894856806.