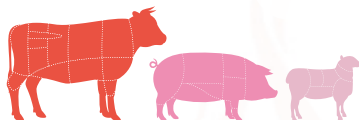


# VIANDES D'ÉLEVAGES LOCAUX



## LES TONTONS ÉLEVEURS

Berry Bourbonnais Nivernais



VIANDES  
D'ÉLEVAGES LOCAUX  
TRADITIONNELS

HAUTE  
TRAÇABILITÉ SUR  
TOUTE LA CHAÎNE

DÉCOUPE  
ARTISANALE  
"À LA FRANÇAISE"

INFOS/COMMANDES 02 48 80 40 39 [lestontonsleveurs.fr](http://lestontonsleveurs.fr)  
38, Av Louis & Auguste Massé 18600 Sancoins

# EN DIRECT DES FERMES

*Les Tontons sont fiers de vous proposer leurs superbes viandes de Bœuf, Porc, Veau, Agneau\* en direct de leurs élevages familiaux de tradition (\*Agneau en saison et sur commande).*

## NOS "IMMANQUABLES"

### Bœuf 5kg

Caissette 5KG 92,50€  
(Prix moyen au kilo 18,50€)

**Ref : iB5** Composition de la caissette :

Rôti 1er choix, Bifteck 1er et 2ème choix, Faux filet, Entrecôte, Bourguignon, Saucisses, Merguez

### Bœuf 10kg

Caissette 10KG 170,00€  
(Prix moyen au kilo 17,00€)

**Ref : iB10** Composition de la caissette :

Basse côte à griller, Bifteck 1er et 2ème choix, Rosbif, Tournedos, Faux filet ou Entrecôte, Bourguignon, Saucisses, Merguez

### Porc N°1 5kg

Caissette 5KG 70,00€  
(Prix moyen au kilo 14,00€)

**Ref : iP15** Composition de la caissette :

Rôti filet, Escalopes, Rouelle, Côtes mixtes, Viande hachée

### Porc N°2 5kg

Caissette 5KG 67,50€  
(Prix moyen au kilo 13,50€)

**Ref : iP25** Composition de la caissette :

Rouelle, Côte première ou échine, Rôti, Sauté

### Veau 5kg

Caissette 5KG 94,50€  
(Prix moyen au kilo 18,90€)

**Ref : iV5** Composition de la caissette :

Escalope, Rôti épaule, Côtes, Blanquette, Tendron, Jarret, Grenadins

### Veau 10kg

Caissette 10KG 189,00€  
(Prix moyen au kilo 18,90€)

**Ref : iV10** Composition de la caissette :

Escalope, Rôti épaule, Côtes, Blanquette, Tendron, Jarret, Filet

L'enlèvement de vos caissettes se fait à l'accueil Les Tontons Éleveurs :  
au 38, Av Louis & Auguste Massé 18600 Sancoins  
Les mercredis et vendredi matins de 9h à 12h

*Les viandes sont exclusivement issues d'élevages traditionnels locaux. Les Tontons Éleveurs et sont découpées et transformées "à la Française" par notre équipe de bouchers dans notre atelier de Sancoins*