



Rue Ancien Comté 60
 1635 La Tour-de-Trême
 Tél. 026/912.70.96
 Fax 026/913.94.55
 Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Liste de PRIX 2008

Prix rouge = Action

Agneau

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
Demi	7,5 - 10	6,25 - 8,25	Côtelette coupée, épaule roulée, gigot, merguez, ragoût avec os	20.-
Entier	15 - 20	12.5 - 16.5	Côtelette coupée, épaule roulée, gigot, merguez, ragoût avec os.	20.-

Bœuf

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
Demi	150	100	1/4 avant, 1/4 arrière	12.20
Entier	300	200	2x 1/4 avant, 2x 1/4 arrière	12.20
1/4 avant (sans flanc)	70 - 85	50 - 60	Bouilli maigre, bouilli entremêlé, émincé, haché, ragoût, rôti	9.30
1/4 arrière	65 - 80	46 - 56	Bourguignonne, charbonnade, chinoise, côte de boeuf, émincé, entrecôte, filet, haché, ragoût, rôti, rumsteck, steak.	19.20
Cuisse	35 - 40	23 - 27	Bourguignonne, charbonnade, chinoise, émincé, jarret ragoût, rôti, rumsteck, steak.	15.40
Aloyau	20 - 25	13 - 16	Côte de boeuf, entrecôte, filet, rosbif, rumsteck.	24.10
Epaule	18 - 25	13,5-18,5	Bouilli maigre, émincé, haché, jarret, ragoût, rôti.	11.40
Coquille	10 - 13	8 - 10	Côte de boeuf, entrecôte.	31.50

Porc

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
Demi (sans dépouille)	40 - 50	25 - 31	Côtelette coupée, émincé, filet mignon, foie, fricassée, haché, jambon frais découpé ou fumé borne, lard frais ou fumé, osso-buco, pied, ragoût, tranches dans le cou, tranches dans le filet, rôti épaule, saucisse, saucisse à rôtir, saucisson.	9.30
Entier (sans dépouille)	80 - 100	50 - 61	Côtelette coupée, émincé, filet mignon, foie, fricassée, haché, jambon frais découpé ou fumé borne, lard frais ou fumé, osso-buco, pied, ragoût, tranches dans le cou, tranches dans le filet, rôti épaule, saucisse, saucisse à rôtir, saucisson.	9.30
Carré	8 - 11	6.5 8.8	Côtelette coupée, filet mignon, tranches dans le cou, tranches dans le filet, tranches.	14.90



Rue Ancien Comté 60
 1635 La Tour-de-Trême
 Tél. 026/912.70.96
 Fax 026/913.94.55
 Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Veau

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
Demi	50	32	1/4 avant et 1/4 arrière.	20.70
Entier	100	65	2x 1/4 avant, 2x 1/4 arrière.	20.70
1/4 avant	20 - 30	14 - 21	Chipolatas, émincé, haché, osso-buco, ragoût, rôti roulé cou, rôti épaule, saucisse de veau, tendron.	14.60
1/4 arrière	25 - 35	14-24,5	Chipolatas, côtelettes, émincé, filet, filet mignon, grenadin, haché, osso-buco, ragoût, rôti, rôti longe, saucisses de veau, escalopes.	31.10
Cuisseau	15 - 25	9.5 - 16	Chipolatas, émincé, grenadin, haché, osso-buco, ragoût, rôti, rôti longe, saucisses de veau, tranches.	25.90
Carré	10 - 20	7 - 14	Côtelette, filet, filet mignon, escalopes.	40.-

Cheval

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
1/4 arrière	-	50 - 70	Filet, entrecôte, côte grill, rumsteck, émincé rôti, ragoût, haché, chinoise, bourguignonne.	
Aloyau	25 - 35	18 - 25	Côte grill, filet, entrecôte, rumsteck	
Cuisse	-	25 - 35	Rôti, rumsteck, émincé, ragoût, haché, steak, chinoise, bourguignonne.	
Rumsteck entier	-	6 - 8	Rumsteck, bourguignonne.	22.-
Rumsteck coupé	-	selon		27.-



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Poulain (Uniquement en Automne)

Quartiers	Poids avec os (kg)	Poids sans os (kg)	Morceaux	Prix au kg
Demi (sans abats)	90 - 100	60 - 70	Steak, filet, entrecôte, rumsteck, rôti, côte grill, émincé, ragoût, haché, chinoise, bourguignonne.	12.-
Entier (sans abats)	180 - 200	120 - 140	Steak, filet, entrecôte, rumsteck, rôti, côte grill, émincé, ragoût, haché, chinoise, bourguignonne.	12.-
1/4 arrière (sans flanc)	50 - 60	35 - 45	Steak, filet, entrecôte, rumsteck, rôti, côte grill, émincé, ragoût, haché, chinoise, bourguignonne.	18.50
Filet	-	2.5		46.-
Entrecôte	-	4		34.-
Trio	-	10	Entrecôte, Filet, Rumsteck	35.-

Mélange Congélateur A

Poids (kg)	Morceaux	Total (kg)	Prix	Prix moyen au kg
2	Bœuf : bouilli maigre	2	-	-
1.5	Bœuf : émincé	1.5	-	-
2	Bœuf : haché	2	-	-
2	Bœuf : hamburger	2	-	-
1.5	Bœuf : ragoût	1.5	-	-
1	Bœuf : rôti 1 ^{er} choix	1	-	-
2	Cheval : steaks	2	-	-
1	Dinde : escalopes	1	-	-
1	Porc : côtelettes	1	-	-
1	Porc : émincé	1	-	-
1	Porc : ragoût	1	-	-
1	Porc : rôti maigre	1	-	-
1	Porc : tranches	1	-	-
1	Poulet : cuisses	1	-	-
1	Saucisse à rôtir	1	-	-
Total	-	20kg	440.-	22.-



Rue Ancien Comté 60
 1635 La Tour-de-Trême
 Tél. 026/912.70.96
 Fax 026/913.94.55
 Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Mélange Congélateur B

Poids (kg)	Morceaux	Total (kg)	Prix	Prix moyen au kg
1	Agneau : côtelettes	1	-	-
1	Bœuf : bouilli maigre	1	-	-
1	Bœuf : émincé	1	-	-
1	Bœuf : haché	1	-	-
1	Bœuf : ragoût	1	-	-
2	Cheval : steaks	2	-	-
2	Dindes : escalopes	2	-	-
1	Porc : côtelettes	1	-	-
2	Porc : émincé	2	-	-
2	Porc : ragoût	2	-	-
2	Porc : rôti maigre	2	-	-
2	Porc : tranches	2	-	-
1	Poulet : émincé	1	-	-
1	Saucisse à rôtir	1	-	-
Total	-	20kg	440.-	22.-

Mélange d'été

Poids (kg)	Morceaux	Total (kg)	Prix	Prix moyen au kg
1	Agneau : côtelettes	1	-	-
2	Bœuf : hamburger	2	-	-
2	Cheval : steaks	2	-	-
1	Chipolatas de porc	1	-	-
1	Chipolatas de veau	1	-	-
1	Escargots	1	-	-
1	Merguez	1	-	-
1.5	Porc : côtelettes	1.5	-	-
0.5	Porc : lard à griller	0.5	-	-
1.5	Porc : tranches	1.5	-	-
2	Poulet : blancs	2	-	-
1.5	Poulet : cuisses	1.5	-	-
2	Saucisses de veau	2	-	-
2	Schübling	2	-	-
Total	-	20kg	440.-	22.-



Rue Ancien Comté 60
1635 La Tour-de-Trême
Tél. 026/912.70.96
Fax 026/913.94.55
Mobile 079/611.44.27

E-mail : office@boucherie-ruffieux.ch

Garantie et Condition

Paiement au comptant

Sont compris dans le prix :

Abattage, désossage, parage

TVA incluse

Nous offrons un cadeau à chaque client

Nous garantissons de la VIANDE élevée et abattue en SUISSE, qualité 1^{er} choix.

Les prix sont calculés sur le poids avec os.

Quartier prêt à consommer ou à congeler.

Mise sous vide et étiquetage, selon désirs.

Les prix peuvent changer selon le cours du marché.