

• Tous nos colis peuvent être mis sous vide à la demande du client.

• Nos viandes en colis sont identiques à celles du magasin. Nous travaillons avec les éleveurs de la région. Nous sommes livré par l'intermédiaire de la maison SAS André et Raze et Bigard . Pour nos volailles nous travaillons avec la MAISON MAIRET situé à Simard dans la Bresse.

• Notre bœuf est de race Charolaise uniquement de la région

• Notre veau vient de Bourgogne Franche Comté

• Notre porc vient de Bourgogne Franche Comté

• L'agneau est de Bourgogne

• Nos volailles de Bresse

Besoin de plus de renseignement hésitez pas à nous contacter notre équipe est à votre disposition

Heures d'ouverture

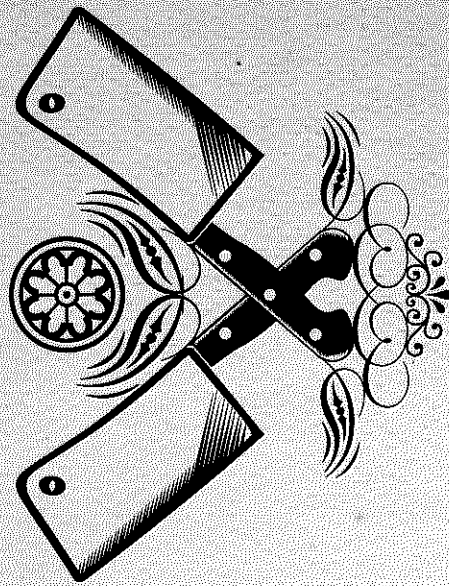
Jour	Heures
Lundi	fermé
Mardi	8h - 12h30 / 15h - 19h
Mercredi	8h - 12h30 / 15h - 19h
Jeudi	8h - 12h30 / 15h - 19h
Vendredi	8h - 12h30 / 15h - 19h
Samedi	8h - 12h30 / 15h - 18h30
Dimanche	Fermé

Charcuterie Nolaytoise

44 rue de la république
21340 NOLAY

- 03.80.21.71.98
- site web : charcuterie-nolaytoise.fr

Situé sur la route principale



Charcuterie Nolaytoise

COLIS DE VIANDE

Pensez à réserver
Téléphone : 03.80.21.71.98 ou directement au magasin

Médaille d'or jambon persillé 2023
Médaille d'or de la rosette 2024.

• **COLIS SAUCISSES DE 5KG A 65€**
UNIQUEMENT EN SAISON ESTRIVALE

• Chipolatas, herbes, piments Espelette, merguez, moutarde, vigneronne, ail des ours, chèvre miel, kefta

• **COLIS DE TRADITION DE 5KG A 110€**

- 2 kg de rosbif dans le rumsteak
- 1 kg de steak dans le rumsteak
- 1 kg de viande à bourguignon
- 1 kg de jarret de bœuf

• **COLIS GOURMAND DE 5KG A 130€**

- 2kg500 de rosbif dans le rumsteak
- 2kg500 d'entrecôte

• **COLIS DEGUSTATION DE 5KG A 130€**

- 1 kg de rosbif dans le rumsteak
- Une côte de bœuf d'environ 2kg
- 1 kg de viande à bourguignon
- 1 kg de viande hachée en vrac

• **COLIS DE BOEUF A GRILLER DE 5KG A 125€**

- Une côte de bœuf d'environ 2 kg
- 500g d'onglet
- 1 kg de bavette d'aloyau
- 500g de steak dans le rumsteak
- 1 kg de faux filet

• **COLIS DE VOLAILLE A 80€**

- 1 kg de filet de poulet
- 1 kg d'escalope de dinde
- 1 kg500 de cuisse de poulet
- 1 poulet fermier d'environ 1kg500

• **1/2 COCHON SANS TETE COUPE 14€ kg**

• 2 pieds, 1 jambon, 1 épaule, 1 coti, 1 poitrine, 1 filet mignon, côte première, côte échine, rôti, grillade, 2 jambonneau, sauté de porc

• **COLIS DE PORC DE 5KG A 65€**

- 1kg500 de rôti de porc
- 1kg500 de côte
- 1 kg de grillade
- 1 kg de filet mignon

• **COLIS DE VEAU DE 5KG A 120€**

- 1kg500 de rôti de veau
- 1kg de côte de veau
- 1 kg d'escalope de veau
- 1kg500 de blanquette

• **COLIS FAMILIALE DE 6 KG A 110€**

- 1 kg de rôti de porc
- 1 kg de rosbif dans le rumsteak
- 1 kg d'escalope de dinde
- 1 kg de rôti de veau
- 1 kg de viande à bourguignon
- 1 kg de côtes de porc première ou échine

• **COLIS ECONOMIQUE DE 6KG A 100€**

- 1 kg de viande à bourguignon
- 1 kg de viande à blanquette
- 1 kg de cuisse de poulet
- 1 kg de sauté de porc
- 2 kg de rôti de porc

• **COLIS BARBECUE DE 6KG A 120€**
UNIQUEMENT EN SAISON ESTIVA

- 1 kg de lard mariné
- 1 kg de pilon de poulet mariné
- 1kg500 de brochette de poulet marinée
- 1kg500 de brochette de bœuf marinée
- 1kg de chipolatas ou merguez

• **LONGE DE PORC 14 KG ENVIRON A 12€50 le kg**

• Côte première, côte échine, filet mignon, rôti de porc, grillade, sauté de porc

• **COLIS AGNEAU 6KG A 130€**

- 1 gigot environ 2 kg800
- 1 épaule environ 1kg200
- 1 kg de côte
- 1 kg de poitrine

