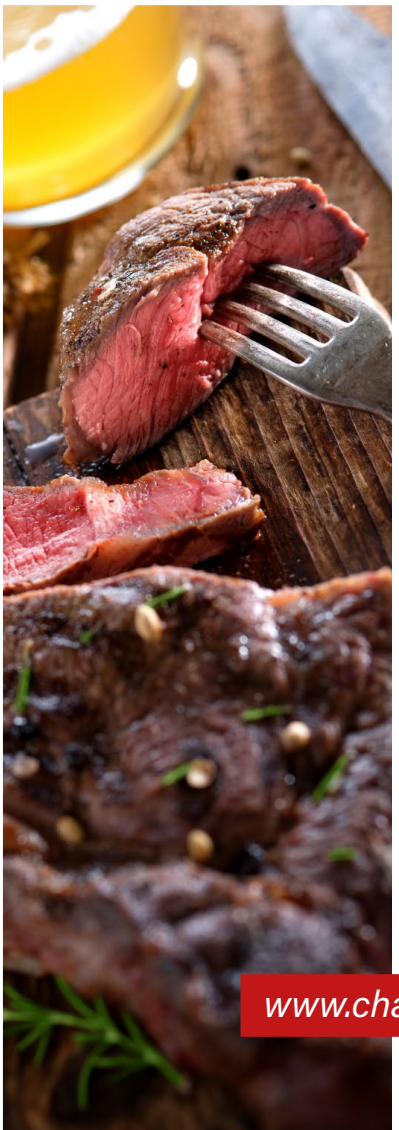
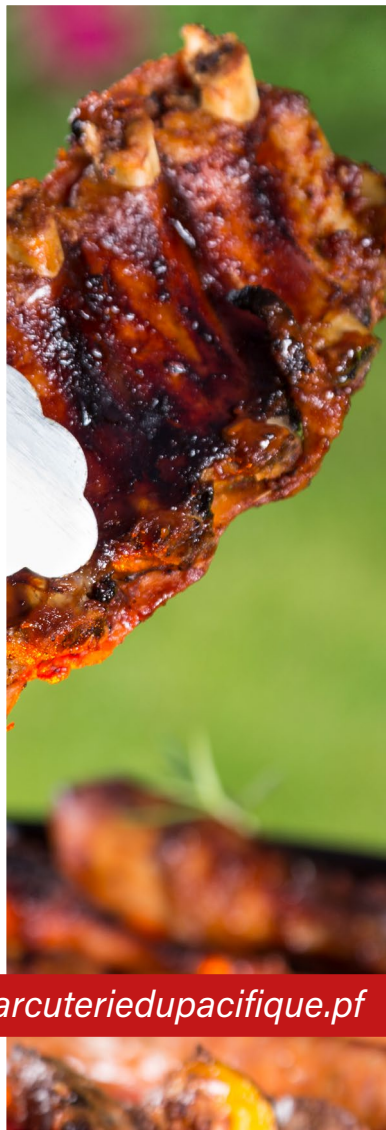
Charcuterie du Pacifique

CATALOGUE PRODUITS









www.charcuteriedupacifique.pf

Charcuterie du Pacifique

ets. 1989

SIÈGE SOCIAL

Z. A Amoe
PK 11,5 coté montagne
98709 Mahina

Contactez-nous du lundi au vendredi de 7h à 16h et le samedi de 8h à 11h

PAR TELEPHONE OU FAX

Tél. : 40 50 99 50
Fax : 40 45 14 59

PAR COURRIER

Charcuterie du Pacifique
BP 5981 - 98716 Pirae

PAR MAIL OU MESSENGER

commandes@charcuteriedupacifique.pf

NOS SERVICES

Service commercial : 40 50 99 53
Service marketing : 40 50 99 63
Service comptabilité : 40 50 99 56/58
Service qualité : 40 50 99 59/57
Service logistique : 40 50 99 64

www.charcuteriedupacifique.pf

La Charcuterie du Pacifique est une entreprise spécialisée en charcuterie, viande de boucherie et volaille (en frais ou en congelé). Créée en 1989 et implantée à Mahina depuis 2005 avec une unité de production de plus de 2000 m², la Charcuterie du Pacifique réunit aujourd'hui plus de 100 collaborateurs.

NOTRE ACTIVITÉ

La Charcuterie du Pacifique est organisée en 3 pôles d'activités :
- La transformation de produits de charcuterie et la découpe de porc frais. Plus d'une centaine de spécialités charcutières (jambons cuits, saucisses cuites et crues, terrines, produits salés, fumés, marinés, etc.) sont proposées sous la marque Charcuterie du Pacifique, BBQ Fiesta, le coin du boucher et la Cuisine Facile.

- L'importation de produits de charcuterie sèche, notamment du jambon cru, du saucisson sec, du chorizo, du salami, etc. et de charcuterie cuite tel que les terrines de gibier, foie gras, etc. sous les marques : Clos St Sozy, Delpeyrat, Upignac, Revisan, El Pozo, Espuña, Salaisons Pyrénéennes, Bastides et LeChef Bretagne

- L'importation de produits de négoce réfrigérés ou congelés. En plus de la commercialisation de la viande de Porc, la Charcuterie du Pacifique possède également une large gamme de viande de bœuf, d'agneau, de veau, de poulet, de canard, de dinde, de pintade, de coquelet, de chapon, de caille, de kangourou, de cerf.

NOTRE RÉSEAU DE DISTRIBUTION

La Charcuterie du Pacifique est distribuée dans tous les îles de la Polynésie Française auprès des enseignes de grandes et moyennes surfaces, magasins de proximité, hôtels, restaurants, collectivités, administrations et associations.
Avec son savoir-faire de plus de 30 ans et toujours à l'écoute du client, la gamme de produit ne cesse de s'agrandir afin de répondre aux besoins de tous les clients et consommateurs. Ainsi, la Charcuterie du Pacifique propose plus de 200 produits fabriqués (déclinés en plusieurs conditionnements) dans son usine de production et plus de 400 produits de négoce.

LEGENDES

Produit transformé par la Charcuterie du Pacifique

Produit local transformé dont plus de 50% des matières premières viennent de Polynésie Française

Produit fabriqué en France

ABBRÉVIATIONS

IGP	Indication Géographique Protégée L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé dans la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique
DR	Désossé Reconstitué
REF	Référence (code du produit)
KG	Kilogramme
GR	Gramme

Charcuterie du Pacifique

MADE IN FENUA

La Charcuterie

LES JAMBONS CUITS À BASE DE PORC

EPAULE CUITE

L'épaule cuite est préparé à base de membre antérieur du porc, mixé avec de nombreuses épices et cuite dans un moule rectangulaire.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0062	**5 tranches**	170 g	1	au carton
	0067	**10 tranches - maxi format**	340 g	1	à l'unité
	0658	**15 tranches - format familial**	490 g	1	à l'unité
	0620	**20 tranches - format XL**	710 g	1	à l'unité
	0641	**1/2 bloc**	± 2,5 kg	1	à l'unité
	0601	**Bloc entier**	± 5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0033	**5 tranches**	170 g	1	au carton
	0634	**10 tranches - maxi format**	340 g	1	à l'unité
	0660	**15 tranches - format familial**	490 g	1	à l'unité

JAMBON DE PARIS

Le Jambon de Paris est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule rectangulaire et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0066	**4 tranches**	120 g	1	au carton
	0635	**10 tranches - maxi format**	400 g	1	à l'unité
	0337	**15 tranches - format familial**	420 g	1	à l'unité
	9153	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à l'unité
	0605	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0659	**4 tranches**	120 g	1	à l'unité
	0607	**10 tranches - maxi format**	400 g	1	à l'unité

JAMBON 1ER CHOIX NATURE

Le Jambon 1er choix est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0069	**3 tranches**	170 g	1	à l'unité
	9156	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à la pièce
	0608	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0637	**3 tranches**	120 g	1	à l'unité

JAMBON 1ER CHOIX FUMÉ

Le Jambon 1er choix fumé est préparé à partir du membre postérieur du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison, mise en moule et cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures. Il est ensuite fumé lentement pour lui donner un bon goût de fumé.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0063	**3 tranches**	120 g	1	à l'unité
	9157	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à la pièce
	0611	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0643	**3 tranches**	120 g	1	à l'unité

JAMBON LE VÉRITABLE

Le jambon Le Véritable est :
- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- désossé, dégraissé, assaisoné et cuit pendant 8 heures à basse température
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	0627	**3 tranches**	250 g	1	à l'unité
	9155	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à la pièce
	0618	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0639	**3 tranches**	250 g	1	l'unité

JAMBON L'AUTHENTIQUE

Le Jambon l'Authentique est désossé, salé, mis en poche en conservant sa forme anatomique naturelle. L'os du jambon a été enlevé avec soignesement sauf l'os du jarret qui permet de mieux manipuler et trancher le jambon. Ce jambon est :
- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- se déguste aussi bien chaud que froid pour les amateurs de bonne charcuterie.
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0678	**Bloc entier**	± 6 kg	1	la pièce

JAMBON DE NOËL

Le Jambon de Noël est une pièce savoureuse et tendre, idéal pour les grandes tablées. Ce jambon est préparé à partir du Jambon Le Véritable. Ce Jambon est :
- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française
- désossé, dégraissé, assaisoné et cuit pendant 8 heures à basse température
- découenné, entaillé de losages et piqué de clous de girofle.

Conseils de préparation : réchauffez et caramélisez au four à 180°C en le badigeonnant de jus d'ananas, de miel, de sucre de canne, de bière ou bien d'autres marinades.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	1794	**Bloc entier**	± 4 kg	1	à la pièce
	0670	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

JAMBON CUIT À L'OS

Le Jambon à l'os est cuit dans la pure tradition charcutière pour conserver son bon gout intense et lui donner une texture tendre et juteuse ! Ce jambon est :
- réalisé à partir du cuissot entier frais de porc né et élevé en Polynésie Française.
- se déguste aussi bien chaud que froid pour les amateurs de bonne charcuterie.
- cuit à basse température pendant 8 heures dans nos ateliers



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	0613	**Nature**	± 7 kg	1	à la pièce
	0640	**Fumé**	± 7 kg	1	à la pièce

LES JAMBONS CUITS À BASE DE PORC

RÔTI DE JAMBON



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	2802	**Pièce entière nature**	± 3 kg	1	à la pièce
	0215	**Pièce entière fumé**	± 3 kg	1	à l'unité
	2812	**10 tranches - maxi format**	340 g	1	à l'unité

JAMBON DE PARIS ROND

Un jambon de Paris moulé dans un boyau pour lui donner une belle forme ronde.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0649	**10 tranches**	300 g	1	à l'unité

DÉS ÉPAULE CUITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0664	**Le paquet**	550 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0602	**Le paquet**	120 g	1	à l'unité
	0688	**Le paquet**	400 g	1	à l'unité

DÉS JAMBON DE PARIS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0623	**Le paquet**	550 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0687	**Le paquet**	550 g	1	à l'unité

LES JAMBONS CUITS À BASE DE VOLAILLE

PIQUE-NIQUE

Le pique-nique est préparé à partir de dinde et poulet, mixé avec de nombreuses épices et cuite dans un moule rectangulaire.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0074	**5 tranches**	170 g	1	l'unité
	0073	**10 tranches - maxi format**	340 g	1	l'unité
	0683	**15 tranches - format familial**	500 g	1	l'unité
	9154	**1/2 bloc**	± 2,5 kg	1	la pièce
	0681	**Bloc entier**	± 5 kg	1	la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0075	**5 tranches**	170 g	1	l'unité
	0076	**10 tranches - maxi format**	340 g	1	l'unité
	0077	**15 tranches - format familial**	500 g	1	l'unité

BLANC DE DINDE FUMÉ AU MIEL

SEL SANS NITRITE

Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France et badigeonné de Miel de Tahiti. Il est ensuite cuit et fumé dans un bouillon aromatisé pendant 8 hrs.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	9152	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	la pièce
	0671	**Bloc entier**	± 6 kg	1	la pièce

BLANC DE DINDE NATURE

SEL SANS NITRITE

Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France. Il est ensuite cuit dans un bouillon aromatisé pendant 8 heures.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0064	**4 tranches**	120 g	1	à l'unité
	0669	**10 tranches - maxi format**	400 g	1	à l'unité
	0335	**12 tranches - format familial**	510 g	1	à l'unité
	9158	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à la pièce
	0651	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0655	**4 tranches**	120 g	1	à l'unité
	0657	**10 tranches - maxi format**	400 g	1	à l'unité
	0560	**12 tranches - format familial**	510 g	1	à l'unité

BLANC DE DINDE FUMÉ

SEL SANS NITRITE

Ce jambon de dinde est réalisé à partir de filet de dinde de France. Il est ensuite cuit et fumé dans un bouillon aromatisé pendant 8 hrs.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0065	**4 tranches**	130 g	1	à l'unité
	0653	**10 tranches - maxi format**	430 g	1	à l'unité
	0334	**12 tranches - format familial**	510 g	1	à l'unité
	9159	**1/2 bloc**	± 3 kg	1	à la pièce
	0652	**Bloc entier**	± 6 kg	1	à la pièce

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0654	**4 tranches**	130 g	1	à l'unité
	0656	**10 tranches - maxi format**	430 g	1	à l'unité
	0546	**12 tranches - format familial**	510 g	1	à l'unité

LES RÔTIS DE PORC CUIT

RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR NATURE

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des longes de porc né et élevé en Polynésie Française rigoureusement sélectionné. De qualité supérieure, notre rôti de porc est savoureusement moelleux.

Conseils de dégustation : à consommer froid en l'état ou chaud accompagné d'une ratatouille ou d'une purée de pomme de terre. Faites griller chaque face une minute à la poêle, plancha ou barbecue, sans ajout de matière grasse.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRS	8883	**1 tranches**	150 g	1	à l'unité
	0808	**la pièce**	± 3 kg	1	à l'unité

RÔTI DE PORC CUIT SUPÉRIEUR FUMÉ

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des longes de porc né et élevé en Polynésie Française rigoureusement sélectionné. De qualité supérieure, notre rôti de porc est savoureusement moelleux.

Conseils de dégustation : à consommer froid en l'état ou chaud accompagné d'une ratatouille ou d'une purée de pomme de terre. Faites griller chaque face une minute à la poêle, plancha ou barbecue, sans ajout de matière grasse.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vednu
FRS	8884	**3 tranches**	150 g	1	à l'unité
	8881	**la pièce**	± 3 kg	1	à l'unité

RÔTI DE DINDE CUIT NATURE

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des filets de dinde rigoureusement sélectionné. Notre chef prépare ses rôtis avec une ligne de poivre, des bouillons puis les cuit lentement à l'étouffée pour plus de tendreté et de saveurs.



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0875	**la pièce**	± 3.5 kg	1	à l'unité

RÔTI DE DINDE CUIT FUMÉ

Pour réaliser notre rôti, nous utilisons que des filets de dinde rigoureusement sélectionné. Notre chef prépare ses rôtis avec une ligne de poivre, des bouillons puis les cuit lentement à l'étouffée pour plus de tendreté et de saveurs



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1437	**la pièce**	± 3.5 kg	1	à l'unité

LA VOLAILLE CUITE

CUISSE DE POULET ENTIER CUIT FUMÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2391	**Le paquet d'une pièce**	160 g	1	à l'unité
FR	2392	**Le paquet de 3 pièces**	480 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	1418	**Le paquet de 3 pièces**	600 g	1	à l'unité

CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE CUIT FUMÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	1452	**Le sachet de 1 kg**	1	1	à l'unité

BLANC DE POULET CUIT FUMÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3938	**La pièce**	300 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0899	**La pièce**	200 g	1	à l'unité

POULET CUIT FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3001	**Pièce de 1,1 kg**	1 kg	1	l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	3002	**Pièce de 1,1 kg**	1 kg	1	l'unité

LES CRÈMES, PATÉS ET RILLETTES

MOUSSE DE CANARD

ZÉRO NITRITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0523	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0512	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité
C	0500	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0548	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0505	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité
CGL	0509	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	9162	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE AU POIVRE VERT



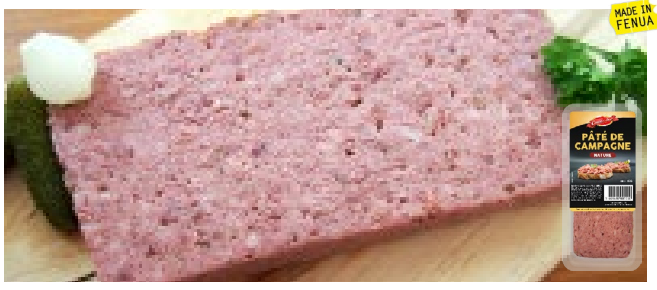
	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0549	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0507	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité
CGL	0538	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	9163	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité

CRÈME DE FOIE FORESTIÈRE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0522	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité
C	0535	**1/2 Lune**	± 2 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE CAMPAGNE NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0555	**1 tranche**	160 g	1	à l'unité
	0539	**En terrine**	± 2 kg	1	à l'unité
CGL	0553	**1 tranche**	160 g	1	à l'unité
	0537	**En terrine**	± 2 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0556	**1 tranche**	160 g	1	à l'unité
	0540	**En terrine**	± 2 kg	1	à l'unité
C	0554	**1 tranche**	160 g	1	à l'unité

PÂTÉ DE TÊTE À LA CHINOISE

ZÉRO NITRITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0532	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0531	**Entier**	1.6 kg	1	à l'unité
CGL	0528	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0514	**Entier**	1.6 kg	1	à l'unité

PÂTÉ DE TÊTE PERSILLÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0534	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0541	**Entier**	2 kg	1	à l'unité
CGL	0529	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	0519	**Entier**	2 kg	1	à l'unité

TERRINE CAMPAGNARDE

ZÉRO NITRITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3377	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	1705	**En terrine**	± 2 kg	1	à l'unité

TERRINE DE CANARD À LA PISTACHE

ZÉRO NITRITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3378	**1 tranche**	150 g	1	à l'unité
	1245	**En terrine**	± 2 kg	1	à l'unité

RILLETTES DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3466	**Bol de 280 g**	280 g	1	à l'unité
	0530	**Terrine de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

RILLETTES D'OIE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3467	**Bol de 280 g**	280 g	1	à l'unité
	0371	**Terrine de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

RILLETTES DE CANARD



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3468	**Bol de 280 g**	280 g	1	à l'unité
	9261	**Terrine de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

LES SAUCISSES CUITES

SAUCISSE HOT DOG



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0450	**6 pièces volaille**	310 g	1	à l'unité
	6450	**6 pièces boeuf**	310 g	1	à l'unité
	0448	**Barquette de 1 kg -** sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
CGL	0461	**6 pièces volaille**	320 g	1	à l'unité
	0452	**Barquette de 1 kg -** sur commande	± 3 kg	1	à l'unité

SAUCISSE HOT DOG JUMBO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0468	**4 pièces volaille**	330 g	1	à l'unité
	0481	**Barquette de 1 kg -** sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
CGL	0472	**4 pièces volaille**	330 g	1	à l'unité
	3081	**Barquette de 1 kg -** sur commande	± 1 kg	1	à l'unité
	0474	**Barquette de 3.5 kg -** sur cde	± 3.5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE KNACK

ZÉRO NITRITE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0446	**5 pièces**	360 g	1	à l'unité
C	4446	**5 pièces**	360 g	1	à l'unité

SAUCISSE STRASBOURG



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0426	**6 pièces**	370 g	1	à l'unité
F	4426	**6 pièces**	370 g	1	à l'unité

CERVELAS DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0310	**La pièce**	300 g	1	à l'unité

MINI AIL



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0313	**La pièce**	180 g	15	à l'unité

MINI VOLAILLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0314	**La pièce**	170 g	1	à l'unité

PARIS AIL NATURE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0302	**La pièce**	200 g	1	à l'unité
	0301	**La pièce**	± 1 kg	1	à l'unité
	0318	**La barquette de 300 tranches**	± 2 kg	1	à l'unité
C	0303	**La pièce**	200 g	1	à l'unité

PARIS AIL FUMÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0305	**La pièce**	200 g	1	à l'unité
	0304	**La pièce**	340 g	1	à l'unité
C	0306	**La pièce**	200 g	1	à l'unité

PACIFIC AIL



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0326	**30 tranches**	250 g	1	à l'unité
	0309	**La pièce entière**	1.5 kg	1	à l'unité
	0308	**La pièce entière**	2 kg	1	à l'unité
C	0316	**200 tranches**	2 kg	1	à l'unité

MORTADELLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3362	**8 tranches**	100 g	1	à l'unité
	0338	**20 tranches**	260 g	1	à l'unité
	0333	**100 tranches - maxi format**	2 kg	1	à l'unité
	0307	**Entière**	2 kg	1	à l'unité

LES PRODUITS À BASE D'ABATS

TRIPES À LA MODE DE CAEN

A l'issue d'une sélection rigoureuse des tripes, nous les laissons mijoter, accompagnées de leurs aromates, épices et légumes d'accompagnement...ici dans une recette provençale associant tomate, oignons, herbes de Provence pour des saveurs ensoleillées.



Conseils de préparation : portez à ébullition sur feu doux quelques minutes en mélangeant de temps en temps. Servir bien chaud accompagné de pomme de terre à la vapeur, de riz ou de pâtes.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	2256	**La terrine de 1,9 kg**	± 1.9 kg	1	à l'unité

TRIPES À LA PROVENCALE

A l'issue d'une sélection rigoureuse des tripes, nous les laissons mijoter, accompagnées de leurs aromates, épices et légumes d'accompagnement...une qualité à découvrir avec cette recette à la mode de Caen aux saveurs relevées.



Conseils de préparation : portez à ébullition sur feu doux quelques minutes en mélangeant de temps en temps. Servir bien chaud accompagné de pomme de terre à la vapeur, de riz ou de pâtes.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0753	**La terrine de 1,9 kg**	± 1.9 kg	1	à l'unité

BOUDINS NOIRS AUX OIGNONS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	1508	**La barq de 3 pièces -** sur cde	230 g	1	à l'unité
	1505	**La barq de 2 kg -** sur cde	2 kg	1	à l'unité
CGL	3009	**la barquette de 3 pièces**	230 g	1	à l'unité
	1502	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

BOUDINS NOIRS CRÉOLE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	1676	**La barq de 5 pièces -** sur cde	300 g	1	à l'unité
	1663	**La barq de 2 kg -** sur cde	2 kg	1	à l'unité
CGL	1678	**La barquette de 5 pièces**	300 g	1	à l'unité
	1671	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

BOUDINS BLANC NATURE (PORTO)

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé au porto.



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0421	**La barq de 3 pièces** - sur cde	270 g	1	à l'unité
	0409	**La barq de 8 pièces** - sur cde	720 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9119	**La barquette de 3 pièces**	270 g	1	à l'unité
	0434	**La barquette de 8 pièces**	720 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC AUX CÈPES

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé aux cèpes



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0480	**La barq de 3 pièces** - sur cde	255 g	1	à l'unité
	0562	**La barq de 8 pièces** - sur cde	680 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0214	**La barquette de 3 pièces**	255 g	1	à l'unité
	1247	**La barquette de 8 pièces**	680 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC À LA PÂTE DE TRUFFE

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé à la pâte de truffe



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0477	**La barq de 3 pièces** - sur cde	270 g	1	à l'unité
	0478	**La barq de 8 pièces** - sur cde	720 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9120	**La barquette de 3 pièces**	270 g	1	à l'unité
	1246	**La barquette de 8 pièces**	720 g	1	à l'unité

BOUDINS BLANC AU FOIE GRAS

Le boudin blanc est une spécialité charcutière à base de viande de porc, assaisonné d'épices douces et de crème. Il est embossé dans un boyau naturel de porc et aromatisé au foie gras



Conseils de préparation : le boudin blanc est déjà cuit, il suffit de le réchauffer à la poêle ou au four.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	1784	**La barq de 3 pièces** - sur cde	255 g	1	à l'unité
	1786	**La barq de 8 pièces** - sur cde	680 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2760	**La barquette de 3 pièces**	255 g	1	à l'unité
	0479	**La barquette de 8 pièces**	680 g	1	à l'unité

LE PORC SALÉ ET FUMÉ

LARDONS FUMÉS



Conseils de cuisson : faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude sans ajouter de matières grasses. Sorter de la poêle lorsqu'ils sont bien collorés et légèrement grillés.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0028	**Le paquet de 120 g**	120g	1	à l'unité
	0231	**Le paquet de 1 kg**	± 1 kg	1	à l'unité
	0223	**Le paquet de 3 kg**	± 3 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0029	**Le paquet de 120 g**	120 g	1	à l'unité
	0691	**Le paquet de 500 g**	500 g	1	à l'unité
	0212	**Le paquet de 3 kg**	± 3 kg	6	à l'unité

BACON FUMÉ



Conseils de cuisson : 5-10 minutes à la poêle ou 15 minutes au four à 210 °C sans ajout de matières grasses ou jusqu'à la texture souhaitée. Retourner les tranches en milieu de cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0207	**Le paquet de ± 130 g**	110 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0219	**Le paquet de ± 130 g**	130 g	1	à l'unité
	0227	**Le paquet de ± 1 kg**	± 1 kg	15	à l'unité
	0738	**Le ctn de ± 10 kg** en layer pack	200 g	1	à l'unité

LARDONS COLLECTIVITÉS

Les lardons collectivités sont réalisés à partir de l'épaule de porc contrairement au lardons classiques qui sont réalisés à partir de la poitrine de porc. C'est une alternative pour ceux qui recherche des lardons moins gras et plus économique.



Conseils de préparation : faire revenir les morceaux dans une poêle bien chaude sans ajouter de matières grasses. Sorter de la poêle lorsqu'ils sont bien collorés et légèrement grillés.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0213	**Le paquet de 1 kg**	± 1 kg	1	à l'unité
	0211	**Le paquet de 3 kg**	± 3 kg	3	à l'unité

BACON CANADIEN

A la différence du bacon américain où la découpe est réalisé dans la poitrine de porc, le bacon canadien est réalisé à partir de l'épaule de porc désossée. Le bacon canadien est servi sous forme de rondelles uniformes et il est beaucoup plus maigre que le bacon américain.



Conseils de cuisson : 5 minutes à la poêle ou 10 minutes au four à 210 °C sans ajout de matières grasses ou jusqu'à la texture souhaitée. Retourner les tranches en milieu de cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0210	**Le paquet de 1,4 kg**	140 g	1	à l'unité

POITRINE SALÉE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0102	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0101	**La pièce entière de 3 kg -** s/cde	3 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0122	**Le morceau de 150 g**	180 g	1	à l'unité
	0151	**La pièce entière de 3 kg -** s/cde	3 kg	1	à l'unité

POITRINE FUMÉE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0202	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0201	**La pièce entière de 4 kg -**s/cde	4.25 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0222	**Le morceau de 150 g**	180 g	1	à l'unité
	0221	**La pièce entière de 3 kg**	3 kg	1	à l'unité
	0382	**La barq de poitrine** en tranche	4.5 kg	1	à l'unité

PALETTE SALÉE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0119	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0106	**La pièce entière de 1,5 kg**	1.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0935	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0175	**La pièce entière de 1,5 kg**	2.5 kg	1	à l'unité

PALETTE FUMÉE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0224	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0204	**La pièce entière de 1,5 kg**	1.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0936	**Le morceau de 150 g**	150 g	1	à l'unité
	0226	**La pièce entière de 1,5 kg**	1.5 kg	1	à l'unité

JARRET DE PORC SALÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3935	**Avec os au kilo - local**	600 g	1	à l'unité
	0118	**Jarret arrière local** - à la pce/kg	700 g	1	à l'unité

JARRET DE PORC COUPÉ DEMI-SEL



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0181	**Jarret demi-sel - 6 pièces**	3.25 kg	1	à l'unité

SAUCISSES FUMÉES

SAUCISSE FUMÉE PUR PORC

La saucisse pur porc fumée est fabriquée à partir d'un mélange de maigre et gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au bois de hêtre.



Conseils de préparation : La saucisse se cuit à coeur, soit à l'eau frémissante non salé pendant 20/30 minutes (sans la piquer) ou à l'étouffée dans votre plat pendant 30 minutes. Elle peut agrémenter votre plat de choucroute, potée, lentilles ou simplement accompagnée avec des pommes de terre cuite à la vapeur ou grillées. C'est également l'ingrédient du délicieux plat de rougail saucisse.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0406	**Le paquet de 3 pièces**	280 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0442	**Le paquet de 3 pièces**	360 g	1	à l'unité
C	4412	**Le sachet de 30 pièces**	3,5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE TYPE MORTEAU

La saucisse type morteau est fabriquée à partir d'un mélange de maigre et gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au bois de hêtre.



Conseils de préparation : La saucisse se cuit à coeur, soit à l'eau frémissante non salé pendant 40/45 minutes (sans la piquer) ou à l'étouffée dans votre plat pendant 45 minutes. Elle peut agrémenter votre plat de choucroute, potée, lentilles ou simplement accompagnée avec des pommes de terre cuite à la vapeur ou grillées.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0414	**La pièce de 200 g**	200 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0494	**La pièce de 200 g**	380 g	1	à l'unité

CHOUCROUTE GOURMANDE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3232	**La barq de 1 kg (1 fois / mois)**	**1 kg**	**1**	**à l'unité**

Le kit choucroute gourmande est la solution pour ceux qui raffolent de la choucroute, mais qui n'ont pas le temps d'en préparer une. En effet, la Choucroute gourmande est déjà cuit, il ne reste plus qu'à la réchauffer



La composition :
- Choucroute cuite au Riesling (500 g)
- 2 saucisses fumée pur porc cuite
- 2 saucisses de Strasbourg
- 2 rondelles de Paris Ail fumé cuit
- 2 tr. de poitrine de porc fumée cuite
- 1 tr. épaisse de rôti de porc cuit supérieur

Conseils de préparation : A réchauffer (hors de la barquette) :
- Au four micro-ondes à pleine puissance : sortez le chou du sachet et faites-le chauffer 2 minutes dans un plat adapté. Ajoutez le reste de la garniture et réchauffer le tout 2 minutes supplémentaires
- Dans une casserole à feu doux : Sortez le chou du sachet et faites réchauffer avec les saucisses fumées pendant 5 minutes. Ajoutez le reste de la garniture et continuez à chauffer pendant encore 5 minutes.

N'hésitez pas à rajouter des pommes de terre cuites à l'eau pour compléter ce joli kit et le tour est joué ! A consommer bien chaud.

Charcuterie du Pacifique

CHARCUTERIE BBQ Fiesta DU PACIFIQUE

MADE IN FENUA

Les grillades

LES SAUCISSES À CUIRE

CHIPOLATAS

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0490	**La barquette de 5 pièces**	250g	1	à l'unité
	0432	**La barquette de 12 pièces**	630 g	1	à l'unité
	0200	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0488	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0402	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0419	**La barquette de 5 pièces**	250 g	1	à l'unité
	5850	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	2340	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0428	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

MERGUEZ

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0491	**La barquette de 5 pièces**	250g	1	à l'unité
	0431	**La barquette de 12 pièces**	630 g	1	à l'unité
	0325	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0458	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0401	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0418	**La barquette de 5 pièces**	250 g	1	à l'unité
	5851	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	2341	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0417	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

MIX CHIPOLATAS / MERGUEZ

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0439	**La barquette de 12 pièces**	600 g	1	à l'unité
	0331	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0410	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0493	**La barquette de 12 pièces**	840 g	1	à l'unité
	3331	**La barquette de 20 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0934	**La barquette de 2 kg**	200 g	1	à l'unité

SAUCISSE TOULOUSE

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 30 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0440	**La barquette de 3 pièces**	340 g	1	à l'unité
	0463	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0403	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0473	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0420	**Le paquet de 3 pièces**	360 g	1	à l'unité
	4400	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0400	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE À GRILLER

ZÉRO NITRITE

La saucisse à griller est une saucisse réalisée à partir de viande haché de porc et de boyau naturel de porc. Elle est sans colorant.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 30 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0693	**La barquette de 3 x 120g**	360 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0466	**La barquette de 3 x 120g**	36w0 g	1	à l'unité

SAUCISSE CHINOISE

La saucisse chinoise est une saucisse en brasse réalisée à partir de viande haché de porc assaisonné au rhum et à la sauce de soja noire. Il se déguste aussi bien au petit déjeuner accompagné de pu'aa roti (porc char siu) ou au barbecue.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 10-15 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 30 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	4112	**Pièce de 500g** - sur commande	500 g	1	à l'unité
	0411	**La barquette de 2 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0482	**La barquette de 4 pièces**	2 kg	1	à l'unité
	0413	**La barquette de 10 pièces**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0437	**La barquette de 2 pièces**	1 kg	1	à l'unité
	0492	**La barquette de 4 pièces**	2 kg	1	à l'unité
	0484	**La barquette de 7 pièces**	3.5 kg	1	à l'unité

SAUCISSE BREAKFAST

ZÉRO NITRITE

La saucisse breakfast est une mini saucisse réalisée à partir de viande haché de porc. Elle se déguste très bien au petit déjeuner avec des oeufs et bacon ou au barbecue pour les enfants.



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes ou au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0427	**La barquette de 10 pièces**	300 g	1	à l'unité
	0487	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0453	**La barq de 5 kg** - sur commande	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0454	**Le paquet de 20 pièces**	600 g	1	à l'unité
	0465	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0424	**Le sachet de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

MINI CHIPO OU MERGUEZ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0445	**Mini Chipolatas**	5 kg	2	à l'unité
	0451	**Mini Merguez**	5 kg	2	à l'unité

LES SAUCISSES À CUIRE

CHIPOLATAS DE POULET

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2481	**La barquette de 5 pièces**	360 g	1	à l'unité
	2482	**La barquette de 12 pièces**	700 g	1	à l'unité
	2494	**La barq de 5 kg** - sur commande	5 k g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2495	**La barquette de 5 pièces**	300 g	1	à l'unité
	2338	**La barquette de 12 pièces**	2 kg	1	à l'unité
	1835	**La barquette de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

MERGUEZ DE POULET

ZÉRO NITRITE



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2483	**La barquette de 5 pièces**	280 g	1	à l'unité
	2484	**La barquette de 12 pièces**	700 g	1	à l'unité
	1834	**La barq de 5 kg** - sur commande	5 k g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2496	**La barquette de 5 pièces**	300 g	1	à l'unité
	2339	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0209	**La barquette de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

MIX CHIPOLATAS / MERGUEZ DE POULET



Conseils de cuisson : Faites cuire les saucisses sans les piquer à la pôele ou au barbecue entre 5-10 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20 minutes environ à 210°C.
Retourner les saucisses régulièrement pendant la cuisson.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	2490	**La barquette de 12 pièces**	630 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0892	**La barquette de 12 pièces**	700 g	1	à l'unité

MINI SAUCISSES DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	2403	**La barquette de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

TRAVERS DE PORC MACÉRÉS



Conseils de cuisson : Faites cuire les travers de porc au barbecue. Elles peuvent également être cuite au four pendant 30-40 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0896	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	2834	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0834	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	5896	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	2808	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0897	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

BABY BACK RIBS MACÉRÉS



Conseils de cuisson : Faites cuire les baby ribs à la pôele ou au barbecue entre 30-40 minutes. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20-30 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	2874	**La barquette de 1-1.2 kg**	1.2 kg	1	à l'unité
	2873	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0873	**La barquette de 5 kg**	4.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2876	**La barquette de 1-1.2 kg**	1.2 kg	1	à l'unité
	2875	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	5873	**La barquette de 5 kg**	4.5 kg	1	à l'unité

POITRINE DE PORC TEXANE



Conseils de cuisson : Faites cuire les tranches de poitrine de porc à la pôele ou au barbecue pendant 2 minutes à feu vif puis 5-10 min à feu moyen. Elles peuvent également être cuite au four pendant 20-30 minutes environ à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0893	**La barquette de 3 tranches**	300 g	1	à l'unité
	0885	**La barquette de 8 tranches**	700 g	1	à l'unité
	2886	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0886	**La barquette de 4.5 kg**	4.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0891	**La barquette de 3 tranches**	300 g	1	à l'unité
	3885	**La barquette de 8 tranches**	700 g	1	à l'unité
	9160	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

CÔTE DE PORC TEXANE



Conseils de cuisson : Faites cuire les tranches de cote de porc à la pôele ou au barbecue pendant 2 minutes à feu vif puis 10-15 min à feu moyen.

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0887	**La barquette de 2 pièces**	170 g	1	à l'unité
	0889	**La barquette de 5 kg**	170 g	1	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	3142	**La barquette de 4 pièces**	800 g	1	à l'unité

CÔTE DE PORC SAUCE BARBECUE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	3146	**La barquette de 4 pièces**	1 kg	1	à l'unité

STEAK AUX HERBES



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0922	**Le paquet de 4 pièces**	1 kg	1	à l'unité

ENTRECOTE AUX 5 BAIES



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0127	**Le paquet de 4 pièces**	500 g	1	à l'unité

AILE DE POULET TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1412	**La barquette de 10 pièces**	700 g	1	à l'unité
C	1429	**La barquette de 10 pièces**	700 g	1	à l'unité

AIGUILLETTE DE POULET TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1412	**La barquette de 10 pièces**	700 g	1	à l'unité
C	1429	**La barquette de 10 pièces**	700 g	1	à l'unité

BLANC DE POULET TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2662	**La barquette de 2 pièces**	410 g	1	à l'unité
	1405	**La barquette de 4 pièces**	600 g	1	à l'unité

CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	1420	**La barquette de 2 pièces**	800 g	1	à l'unité
	2420	**La barq de 5 kg** - sur commande	5 kg	1	à l'unité
C	0105	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

PILON DE POULET TERIYAKI



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	9407	**La barquette de 8 pièces**	1.1 kg	1	à l'unité

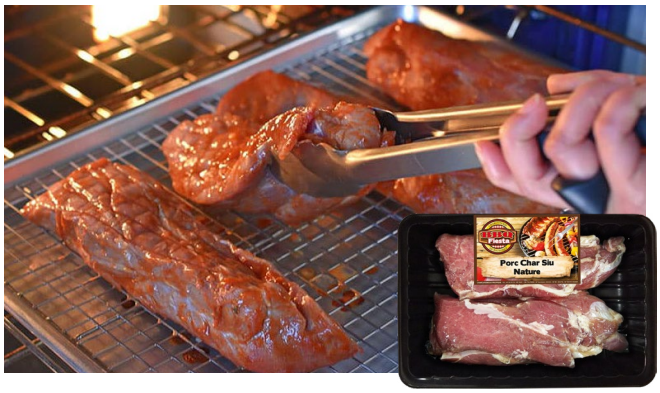
CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE TERIYAKI



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1423	**La barquette de 2 pièces**	800 g	1	à l'unité
C	3458	**La barquette de 2 pièces**	800 g	1	à l'unité

LES PRODUITS MARINÉS

PORC CHAR SIU NATURE



Conseils de cuisson : Faites cuire les morceaux de porc char siu à la pôele ou au barbecue. Elles peuvent également être cuite au four pendant 40 minutes environ (plus ou moins variable en fonction de la taille des morceaux) à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids		Vendu
FRAIS	0161	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0157	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0113	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids		Vendu
CGL	0120	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0170	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	5113	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

PORC CHAR SIU ROUGE



Conseils de cuisson : Faites cuire les morceaux de porc char siu à la pôele ou au barbecue. Elles peuvent également être cuite au four pendant 40 minutes environ (plus ou moins variable en fonction de la taille des morceaux) à 180°C puis 5-7 min en mode grill.

	Code	Désignation	Poids		Vendu
FRAIS	0162	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0158	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	0125	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids		Vendu
CGL	0129	**La barquette de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0171	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	5125	**La barquette de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

Charcuterie du Pacifique

Les packages

NOS PACKAGES



PACKAGE BBQ FIESTA TRADITIONNEL

12 chipolatas, 1 kg de travers de porc macérés
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2,4 kg - **réf : 6023 (frais)**

6 chipolatas, 6 merguez, 1 kg de travers de porc macérés
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2,4 kg - **réf : 6022 (congelé)**



PACKAGE BBQ FIESTA OCCIDENTAL

12 merguez, 1 kg de baby back ribs macérés
800 g cuisses de poulet désossées texane
2,1 kg - **réf : 6028 (frais)**

6 chipolatas, 6 merguez, 1 kg de baby back ribs macérés
800 g cuisses de poulet désossées texane
2,1 kg - **réf : 6037 (congelé)**



PACKAGE BBQ FIESTA - 5 KG

10 chipolatas - 10 merguez
4 côtes de porc sauce BBQ
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki
2 kg de travers de porc macérés - 10 ailes de poulet texane

5,4 kg - **réf : 6005 (frais) et 9136 (congelé)**



PACKAGE BBQ FIESTA - 10 KG

16 chipolatas, 16 merguez, 16 tranches de poitrine texane
8 côte de porc sauce BBQ - 4 kg de travers de porc macérés -
1,6 kg de cuisses de poulet désossées teriyaki

10,4 kg - **réf : 6010 (frais) et 9137 (congelé)**

La composition peut varier en fonction de la disponibilité des produits. En cas de rupture de stock, le produit manquant sera remplacé par un autre produit.



PACKAGE PLANCHA PARTY VIANDES MARINÉES

4 tranches d'échine de porc sauce BBQ
8 tranches de poitrine texane,
800 g de cuisses de poulet désossées teriyaki

2,5 kg - **réf : 6024 (frais) et 6034 (congelé)**



PACKAGE PLANCHA PARTY SPÉCIAL POULET

6 chipolatas de poulet - 6 merguez de poulet
800g de cuisses de poulet désossées teriyaki
4 blancs de poulet texane

2 kg - réf : 6025



PACKAGE CHARCUTERIE

10 tr. de jambon sec, 20 tr. de rosette supérieure
8 tr. de salami danois, 14 tr. de chorizo fort
8 tr. de pavé au poivre, 8 tr. de mortadelle supérieure

800 g - réf : 6029



PACKAGE BRUNCH À LA CHINOISE

1 kg barquette de porc char siu nature
ou rouge
1 kg de saucisse chinoise

2 kg - réf : 6026

La composition peut varier en fonction de la disponibilité des produits. En cas de rupture de stock, le produit manquant sera remplacé par un autre produit.

Charcuterie du Pacifique

Comité d'entreprises,
association, entreprise,
établissement scolaire

Pour les fêtes de fin d'année,

Offrez un bon cadeau Gourmand

Pour vos cadeaux de fin d'année, nous vous proposons d'offrir des bons cadeaux.
ou chèque cadeaux à la carte et adapté à votre budget !



Des bons cadeaux
avec nos packages BBQ Fiesta



Des bons cadeaux
avec un package personnalisé



Des bons cadeaux
avec un ou des produits définis



Des chèques cadeaux
avec un montant défini

Avec notre système de bon & chèque cadeau, vos collaborateurs pourront récupérer leurs cadeaux quand ils le souhaitent à la Charcuterie du pacifique à Mahina

Scannez notre QR code pour consulter notre catalogue et faire votre choix

Pour plus d'informations : marketing@charcuteriedupacifique.pf

Charcuterie du Pacifique

La Viande fabriquée

LA BOUCHERIE

POULET ENTIER SALÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3003	**La pièce salé nature**	1,4 kg	1	à l'unité
	3004	**La pièce salé aux herbes**	1,4 kg	1	à l'unité

POULET ENTIER TEXANE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	1447	**La pièce en barquette**	1,2 kg	1	à l'unité
	1448	**La pièce sous-vide**	1,8 kg	1	à l'unité

ÉMINCÉ DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0435	**Emincé de poulet -** le paquet de 700g	700 g	15	à l'unité
	0719	**Emincé de poulet** - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité
	0729	**Emincé sans peau** - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

CUBE DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	3501	**Le sachet de 700g**	700 g	1	à l'unité

SAUTÉ DE POULET



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0764	**Sauté de poulet** - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE DINDE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	1427	**Sauté de poulet** - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE VEAU



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0764	**Sauté de poulet** - le sachet de 5 kg	5 kg	2	à l'unité

RAGOUT DE BOEUF DE TARAVAO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	9602	**Le paquet de 700 g**	± 1 kg	1	à l'unité
	0705	**Le paquet de 5 kg**	± 5 kg	5	à l'unité

ÉMINCÉ DE BOEUF DE TARAVAO



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0722	**Le paquet de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

CORNED BEEF



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0700	**Le paquet de 3 kg**	3 kg	1	à l'unité

VIANDE HACHÉE 100% BOEUF LOCAL

réalisé à partir de viande fraiche de Taravao



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	9313	**La barquette de 350g**	350g	1	à l'unité
	9314	**La barquette de 600 g**	600g	1	à l'unité
	9315	**Le sachet de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	1022	**Le sachet de 15 kg**	15 kg	1	à l'unité

VIANDE HACHÉE 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids		Vendu
F	0713	**Le carton de 15 kg**	15 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids		Vendu
CGL	0720	**Le boyau de 500g**	500 g	1	à l'unité
	0715	**Le boyau de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0707	**Le boyau de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

LES STEAKS HACHÉS

STEAK HACHÉ 100% BOEUF LOCAL

réalisé à partir de viande fraiche de Taravao



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	9311	**La barquette de 1 pièce**	140 g	1	à l'unité
	9326	**La barquette de 2 pièces**	280 g	1	à l'unité

MINI STEAK HACHÉ 30 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande de boeuf surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0792	**Le carton de 200 pce env.**	6,1 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ ANGUS 130 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	3464	**Le sachet de 8 pièces**	1,08 kg	1	au paquet

STEAK HACHÉ ANGUS 170 G 100% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	3465	**Le carton de 80 env.**	13,6 kg	1	au carton

HAMBURGER 90 G - 80% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	7788	**Le carton de 63 env.**	5,7 kg	1	au carton

HAMBURGER 170 G - 80% BOEUF

réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0733	**Le carton de 80 env.**	13,6 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ 85 G
100% BOEUF
réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	7712	**Le sachet de 12 pièces**	± 1,02 kg	1	à l'unité
	0726	**Le carton de 71 pces env**	± 5 kg	5	à l'unité

STEAK HACHÉ 100 G
100% BOEUF
réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0727	**Le paquet de 10 pièces**	± 1 kg	1	à l'unité
	0711	**Le carton de 61 pièces**	± 6,1 kg	1	au carton

STEAK HACHÉ 130 G
100% BOEUF
réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0721	**Le carton de 105 env.**	13,6 kg	1	à l'unité

STEAK HACHÉ 170 G
100% BOEUF
réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0722	**Le carton de 78 env.**	5 kg	1	à l'unité

STEAK HACHÉ 210 G
100% BOEUF
réalisé à partir de viande surgelée



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0793	**Le carton de 60 env.**	12,8 kg	1	à l'unité

LES PRÉPARATIONS DE PORC

ROTI DE PORC ORLOFF



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	3402	**La pièce de 1 kg**	1,5 kg	1	à l'unité

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vednu
F	3403	**La pièce de 1 kg**	1,5	1	à l'unité

ROTI DE PORC



	Code	Désignation	Poids		Vendu
	2815	**Rôti de porc local frais**	1 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids		Vendu
CGL	8290	**Rôti local dans l'échine**	2 kg	1	à l'unité
	0878	**Rôti local dans l'épaule**	1,5 kg	1	à l'unité
	8879	**Rôti local dans la longe**	1 kg	1	à l'unité
	8877	**Rôti saumuré dans l'échine**	2 kg	1	à l'unité

PORC HACHÉ



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2822	**Porc hachée - 220 g**	220 g	1	à l'unité
	2827	**Porc hachée - 2 kg**	2 kg	1	à l'unité
	9406	**Porc hachée - 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

CHAIR À SAUCISSE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2640	**La barquette de 300 g**	300 g	1	à l'unité
	0404	**La barquette de 2 kg**	1,3 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0444	**Le rouleau de 500 g**	500 g	1	à l'unité
	0443	**Le rouleau de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

FARCE FINE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	2662	**La barquette de 2 pièces**	410 g	1	à l'unité
	1405	**La barquette de 4 pièces**	600 g	1	à l'unité

COTE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0814	**La pièce avec pointe**	200 g	1	à l'unité
	2816	**La barquette d'une pièce**	200 g	1	à l'unité
	2817	**La barquette de 4 pièces**	800 g	1	à l'unité
	0943	**La barquette de 2 kg**	2 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0879	**Le sachet de 4 pièces**	700 g	1	à l'unité
	0894	**Le carton de 15 kg**	15 kg	15	à l'unité

ROUELLE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0811	**Le sachet de 10 kg**	10 kg	1	à l'unité
	2821	**La barquette d'une pièce**	500 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0823	**La barquette d'une pièce**	800 kg	1	à l'unité

CUBE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9601	**Le paquet de 700g**	700 g	20	à l'unité
	0731	**Le paquet de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

ÉMINCÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	9600	**Le paquet de 700g**	700 g	20	à l'unité
	0709	**Le paquet de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

SAUTÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0883	**Sauté de porc frais**	1 kg	5	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0851	**Le paquet de 5 kg**	5 kg	2	à l'unité

LES PIÈCES DE PORC

POITRINE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0827	**La pièce entière -** 1ère catégorie	4 kg	1	à l'unité
	0828	**La pièce désossé**	3.5 kg	1	à l'unité
	0146	**La pièce saumurée**	4.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2830	**La pièce entière -** 1ère catégorie	4 kg	1	à l'unité
	0751	**La pièce de 1 kg**	1 kg	1	à l'unité
	0116	**Le carton de 20 kg saumurée**	20 kg	1	à l'unité
	6103	**La pièce de 1 kg saumuré**	1 kg	1	à l'unité

CUISSOT DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0802	**La pièce entière a/os -** 1ère cat	6 kg	1	à l'unité
	0861	**La pièce entière 3D**	6 kg	1	à l'unité
	0803	**La pièce entière désossé**	3 kg	1	à l'unité
	0821	**La pièce entière tranché**	6 kg	1	à l'unité
	0107	**La pièce entière saumuré**	10 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	3802	**La pièce entière a/os -** 1ère cat	10 kg	1	à l'unité
	2107	**La pièce entière saumuré**	10 kg	1	à l'unité

ÉCHINE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0806	**La pièce entière avec os**	3.5 kg	1	à l'unité
	0848	**La pièce entière désossé**	3 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0363	**La pièce entière désossé**	3 kg	1	à l'unité
	0890	**Le carton désossé saumuré**	20 kg	1	à l'unité

ÉPAULE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FRAIS	0807	**La pièce entière a/os -** 1ère cat	5 kg	1	à l'unité
	0866	**La pièce entière 3D**	4 kg	1	à l'unité
	0853	**La pièce entière désossé**	4.5 g	1	à l'unité
	0860	**La pièce entière s/os -** 1ère cat	5 kg	1	à l'unité
	0810	**La pièce entière s/os** découenné	4.5 g	1	à l'unité

PICNIC DE PORC



	Code	Désignation	Poids		Vendu
F	0169	**La pièce saumurée**	3.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Conditions
C	0114	**Le carton saumuré de 20 kg**	1 kg	20	à l'unité

PALETTE



	Code	Désignation	Poids		Vendu
F	0812	**La pièce de 1,5 kg**	1.5 kg	1	à l'unité

FILET MIGNON DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0837	**A la pièce - local**	300 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	2837	**La pièce entière**	300 g	6	à l'unité
	7110	**Le carton saumuré - 5 pièces**	2.3 kg	5	à l'unité

JARRET DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0813	**La pièce avant**	800-1kg	1	à l'unité
	0829	**La pièce arrière**	1.5 kg	1	à l'unité
	0850	**La pièce désossée** (pesée ac os)	1.5 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0932	**La pièce (avant ou arrière)**	1.3 kg	10	à l'unité

LONGE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0804	**La pièce entière -** 1ère cat	7.6 kg	1	à l'unité
	0855	**La pièce entière brut**	11 kg	1	à l'unité
	0805	**La pièce entière désossée**	4 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0888	**La pièce entière avec os**	2 kg	1	à l'unité
	0108	**La pièce entière désossée**	1.5 kg	7	à l'unité

CARRÉ DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0864	**La pièce de 2,5 kg**	2.5 kg	1	à l'unité

LES PIÈCES DE PORC

TRAVERS DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0816	**Travers à la pièce - local**	375 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	5008	**Travers à la pièce - local**	**430 g**	**1**	**à l'unité**
	1601	**Travers saumuré -** carton de 10kg	**10 kg**	**10**	**à l'unité**

TRAVERS DE PORC ÉPAIS

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	2785	**Travers épais saumuré -** ctn 10kg	10 kg	1	à l'unité

LOIN RIBS DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	1602	**Le carton de 10 kg**	10 kg	10	à l'unité

CHINESE SPARE RIBS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	2847	**Le carton de 5 kg IQF**	5 kg	1	à l'unité

PIED DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0840	**La pièce**	800 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0273	**La pièce**	800 g	1	à l'unité
	0868	**Pied de porc coupé**	10 kg	1	à l'unité
	0839	**Pied de porc entier**	10 kg	1	à l'unité

GORGE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0895	**Gorge hachée au kilo**	1 kg	1	à l'unité
	0831	**Gorge au kilo**	880 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0862	**Le carton de 20 kg** (s/couenne)	1 kg	1	à l'unité
	0142	**Le carton de 20 kg** (a/couenne)	20 kg	1	à l'unité

TÊTE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0835	**La pièce - local**	5 kg	1	à l'unité
C	0552	**La pièce - local**	5 kg	4	à l'unité

MAIGRE DE TETE



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	1651	**Le carton de 20 kg - France**	1 kg	10	à l'unité

OS DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0852	**Os de porc**	1 kg	1	à l'unité

CRÉPINE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0872	**Le paquet de 1 kg - France**	1 kg	8	à l'unité

QUEUE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0867	**Queue de porc local**	250 g	1	à l'unité

NOIX DE JOUE DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0139	**Le carton de 4 kg - France**	1 kg	4	à l'unité

BOYAUX ÉCHAUDÉS



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0858	**Au kilo - local**	1 kg	1	à l'unité
CGL	2801	**Le paquet de 5 kg - local**	1 kg	1	à l'unité
	2772	**Le carton de 10 kg - France**	10 k g	1	à l'unité

ESTOMAC DE PORC



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0832	**Au kilo - local**	1 kg	1	à l'unité
CGL	2800	**Au kilo - local**	g	1	à l'unité
	2774	**Le carton de 10 kg - France**	10 kg	1	à l'unité

LES ABATS

SANG DE PORC



MADE IN FENUA

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	8401	**La bouteille de 1L - Local**	1 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0859	**La bouteille de 1L - Local**	1 kg	1	à l'unité
	3859	**Le paquet de 5 kg**	5 kg	1	à l'unité

FOIE DE PORC

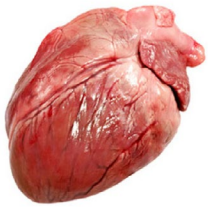


MADE IN FENUA

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0819	**Au kilo - local**	980 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
CGL	0999	**Le paquet de 1 kg - local**	980 g	1	à l'unité
	1000	**Le carton de 10 kg - France**	10 kg	1	à l'unité

COEUR DE PORC



MADE IN FENUA

PRODUIT LOCAL

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0824	**Au kilo - local**	170 g	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0112	**Au kilo - local**	170 g	1	à l'unité

ROGNON DE PORC



MADE IN FENUA

PRODUIT LOCAL

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0825	**Au kilo - local**	170 g	1	à l'unité

COUENNE

MADE IN FENUA



	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
FR	0833	**Au kilo**	1 kg	1	à l'unité
	2000	**Déshydratée**	25 kg	1	à l'unité

BARDIÈRE / BARDES

MADE IN FENUA



PRODUIT LOCAL

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
F	0880	**Bardière de porc**	1 kg	1	à l'unité

	Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
C	0830	**Bardes**	1 kg	1	à l'unité

GRAS DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0820	**Gras de porc**	1 kg	1	à l'unité

SAINDOUX



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
2024	**Saindoux - 9 kg**	9 kg	1	à l'unité

PANNE DE PORC



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0842	**Panne de porc**	1 kg	1	à l'unité

PANNE DE PORC HACHÉE



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0844	**Panne de porc hachée**	1 kg	1	à l'unité

LE PORCELET

LE PORCELET



Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0847	**La pièce de 12/15 kg local**	10	1	à l'unité

Code	Désignation	Poids	PCB	Vendu
0865	**La pièce de 12/15 kg local**	10	1	à l'unité
5847	**La pièce de 9/12 kg** importée	11	1	à l'unité

Charcuterie du Pacifique

Le partenaire
DE VOS REPAS GOURMANDS



CHARCUTERIE · VIANDES · VOLAILLES · GRILLADES · SNACKING

SCANNE-MOI

Pour voir nos **offres** et **catalogues**

POUR PASSER COMMANDE

- commandes@charcuteriedupacifique.pf
- (+689) 40 50 99 50 (+ taper 1)
- Par Messenger



HORAIRES D'OUVERTURE: LUNDI AU VENDREDI : 7H - 16H ET SAMEDI: 8H - 11H • CONTACT@CHARCUTERIEDUPACIFIQUE.PF • TÉL. : 40 50 99 50 • WWW.CHARCUTERIEDUPACIFIQUE.PF

Charcuterie du Pacifique



Les viandes

LE BOEUF



ENTRECÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



CÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé
Entier ou tranché



FILET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



FAUX FILET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



RUMSTEAK DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



ONGLET DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



BAVETTE D'ALOYAU BOEUF
Disponible en frais ou congelé



BASSE CÔTE/COLLIER DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



TRANCHE GRASSE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



PALERON DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



PLAT DE CÔTE DE BOEUF
Disponible en frais ou congelé



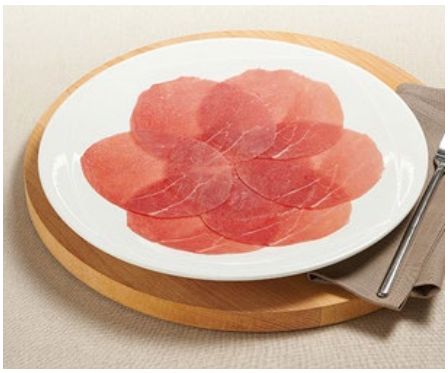
TENDE DE TRANCHE DE BOEUF
Disponible en congelé



T-BONES DE BOEUF
Disponible en congelé
Entier ou tranché



ANGUS PICANHA DE BOEUF
Disponible en congelé



CARPACCIO DE BOEUF
Disponible en congelé



NOIX DE JOUE DE BOEUF
Disponible en congelé



LANGUE DE BOEUF
Disponible en congelé



QUEUE DE BOEUF
Disponible en congelé



TRIPES DE BOEUF
Disponible en congelé



GRAS DE BOEUF
Disponible en congelé



BOULETTE DE BOEUF 70%
Disponible en congelé



CARRÉ D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



GIGOT D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



FILET D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



SELLE D'AGNEAU
Disponible en frais ou congelé



COLLIER D'AGNEAU NZ CGL
1 kg - réf : 1159
20 kg - réf : 1143



CÔTE D'AGNEAU NZ X6
1 kg - réf : 1623



ÉPAULE D'AGNEAU NZ AVEC OS CGL
2,2 kg - réf : 1120



EPAULE D'AGNEAU ROULÉ NZ CGL
1 kg - réf : 1151



JARRET D'AGNEAU NZ AVEC OS (SOURIS) X 2 CGL
1 kg - réf : 1145



SAUTÉ D'AGNEAU NZ
5 kg - réf : 1157



GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ
0,8 - 1,2 kg - réf : 1144



FILET DE VEAU
FRANCE CGL
700 g - réf : 2788



NOIX DE VEAU PATISSIÈRE
FRANCE CGL
3 kg - réf : 2798



QUASI DE VEAU
FRANCE CGL
1,2 kg - réf : 3078



JARRET DE VEAU
FRANCE CGL
1-2,5 kg - réf : 2787



CÔTE DE VEAU 190 G
FRANCE CGL
5 kg- réf : 2798



OSSO BUCCO DE VEAU
FRANCE CGL
4 kg- réf : 1005



TÊTE DE FILET DE VEAU
FRANCE CGL
5 kg - réf : 5788



TÊTE DE VEAU ROULÉE
FRANCE CGL
5 kg - réf : 5788



ROGNON DE VEAU
FRANCE CGL
8 kg- réf : 2633



RIS DE VEAU
FRANCE CGL
1 kg- réf : 1025



CUISSOT DE VEAU DÉSOSSÉE
NZ CGL
1,4 kg - réf : 1002



COEUR DE VEAU
NZ CGL
Disponible en congelé

LES VIANDES EXOTIQUES



FILET DE DOS DE CERF NZ CONGELÉ
3 kg - réf : 9500



CUISSE DE CERF DÉSOSSÉE NOUVELLE CALÉDONIE CGL
5 kg - réf : 0956



FILET DE KANGOUROU CONGELÉ
750 g - réf : 5005



SAUTÉ DE CHÈVRE DÉSOSSÉE
1 kg - réf : 7155

Charcuterie du Pacifique

Les produits de la mer



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
100 g - réf : 9142



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
200 g - réf : 9346



SAUMON FUMÉ FRAIS NZ
500 g - réf : 9144



SAUMON FUMÉ CONGELÉ ATLANTIQUE TRANCHÉ
200 g - réf : 1942



SAUMON FUMÉ CONGELÉ ATLANTIQUE TRANCHÉ
600 g - réf : 9132



PARURE DE SAUMON FUMÉ CONGELÉ
1 kg variable - réf : 1976

Charcuterie du Pacifique



La Volaille

LES VOLAILLES ENTIÈRES



POULET ENTIER PAC
FRANCE CGL
1,3 kg variable - réf : 1498



POULET FERMIER BLANC
FRANCE CGL
1,6 kg variable - réf : 1432



POULET FERMIER BLANC
FRANCE CGL
1,4 kg variable - réf : 1499



POULET FERMIER JAUNE HALAL
FRANCE CGL
1,7 kg variable - réf : 7585



POULET BLANC
ARGENTINE CGL
1,8 kg variable - réf : 1419



PINTADE FERMIÈRE
LABEL ROUGE FRANCE CGL
1,2 kg variable - réf : 1487



COQ PAC
FRANCE CGL
2 kg variable - réf : 1489



CHAPON PAC FRANCE CGL
3 kg variable - réf : 3275



CHAPON FERMIER
LABEL ROUGE FRANCE CGL
3/4 kg variable - réf : 2776



DINDE PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL
3/4 kg variable - réf : 0049



DINDE FERMIÈRE LABEL ROUGE
FRANCE CGL
3 kg variable - réf : 2775



DINDE CRUE
USA CGL
3 kg variable - réf : 2150



CANARD PAC HALAL
FRANCE CGL
3 kg variable - réf : 7588



CANARD ENTIER
USA CGL
2,5 kg variable



CANETTE PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL
1,2 kg variable - réf : 2



COQUELET PRÊT À CUIRE 600G X 2
FRANCE CGL
1,2 kg - réf : 1486



CAILLE PRÊT À CUIRE 130G X 4
FRANCE CGL
520 g variable - réf : 3007



PIGEONNEAU PRÊT À CUIRE
FRANCE CGL
350 g variable - réf : 9501



DINDE ENTIÈRE CUITE FUMÉE
USA CGL
4/5 kg variable - réf : 2157

LES PIÈCES DE VOLAILLES



FILET DE POULET JAUNE AVEC PEAU SANS OS X 2
180 - 200 g variable - réf : 7583



SUPRÈME DE POULET JAUNE AVEC PEAU ET OS X 2 FRANCE CGL
400 g variable - réf : 7587



SUPRÊME DE POULET JAUNE X 2 FRANCE CGL
400 g variable - réf : 2103



CUISSE DE POULET JAUNE HALAL X 2 FRANCE CGL
450 g variable - réf : 7681



CUISSE DE POULET JUMBO USA CGL
13,62 kg - réf : 1406



CUISSE DE POULET ENTIÈRE UE CGL
Calibre variable (entre 180 et 300g) - 5 kg



CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE AVEC PEAU CGL
12 kg variable - réf : 1114



BLANC DE POULET CGL ARGENTINE OU USA
10 - 15 kg variable



FILET DE POULET LP 200G UE CGL
10 kg variable - réf : 5133



PILON DE POULET 80G
FRANCE CGL
5 kg variable - réf : 1416



AILE DE POULET
FRANCE CGL
10 kg variable - réf : 1430



CUISSE DE CHAPON X 2
FRANCE CGL
1 kg variable - réf : 2051



ESCALOPE DE DINDE
FRANCE CGL
5 kg variable - réf : 1483



ROULÉE DE DINDE
FRANCE CGL
10 kg variable - réf : 1488



FILET DE DINDE
FRANCE CGL
10kg variable - réf : 1490



PAUPIETTE DE DINDE X 3
FRANCE CGL
400 g variable - réf : 2102



COEUR DE CANARD
FRANCE CGL
1 kg variable - réf : 3057

LES PIÈCES DE VOLAILLES



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EXTRA EVÉINÉ FRANCE CGL
600 g variable - réf : 0048



FOIE GRAS DE CANARD ESCALOPE 40/60G FRANCE CGL
1 kg - réf : 2783



MAGRET DE CANARD 430/570G
430/570 g variable - réf : 1481



MAGRET DE CANARD FUMÉ ENTIER FRANCE CGL
300 g variable - réf : 3101



MAGRET DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ FRANCE CGL
80 g - réf : 7538



FILET DE CANARD CUIT FUMÉ ENTIER FRANCE CGL
200 g - réf : 7537



FILET DE CANETTE 2X200G FRANCE CGL
400 g variable - réf : 3



CUISSE DE CANARD 370G FRANCE CGL
370 g variable - réf : 3007



CUISSE DE CANARD CONFITE X2 FRANCE CGL
280 g variable - réf : 2900

LES VOLAILLES CUITES



CANARD RÔTI AROMATISE DÉSOSSÉ CGL
560 g - réf : 1480



LAMELLE DE KEBAB VOLAILLES ROTIES FRANCE CGL
850 g - réf : 9272



LAMELLE DE KEBAB VOLAILLES VEAU FRANCE CGL
850 g - réf : 9318



KEBAB DINDE VEAU X 20 KG FRANCE CGL
20 kg - réf : 3069



POULET WINGS BBQ HALAL CGL
350 g - réf : 1724



POULET WINGS PANÉS HALAL CGL
350 g - réf : 9412



FRITES DE VOLAILLES HALAL CGL
280 g - réf : 9111



NUGGETS DE VOLAILLE HALAL CGL
280 g variable - réf : 9273



NUGGETS DE POULET HALAL CGL
1 kg - réf : 2467

LES VOLAILLES CUITES



POULET CRUNCHY TENDER CORN FLAKES CGL
600 g - réf : 3070



TENDER DE POULET PANÉ CORN FLAKES CGL
1 kg - réf : 9110



AILE DE POULET PANÉ CGL
1 kg - réf : 2711



WINGS NATURE CUIT CGL
1 kg - réf : 1453



WINGS PANÉS CRÉOLE CGL
1 kg - réf : 1469



WINGS BBQ CGL
1 kg - réf : 9421



PILONS DE POULET PANÉS CGL
1 kg - réf : 2712



PILONS DE POULET TEX-MEX CGL
1 kg - réf : 1472



CORDONS DE VOLAILLE HALAL
800 g - réf : 9422

Charcuterie du Pacifique



La Charcuterie Importée

LES PETITES TERRINES



TERRINE QUERCYNOISE
180 g - réf : 1553



TERRINE DE CAMPAGNE
AU PIMENT D'ESPELETTE
180 g - réf : 1572



TERRINE DE CAMPAGNE
À L'EAU DE VIE DE PRUNES
180 g - réf : 1573



TERRINE DE FOIE
DE VOLAILLE AU COGNAC
180 g - réf : 4042



TERRINE DE CAMPAGNE LR
AU PIMENT D'ESPELETTE
180 g - réf : 4108



TERRINE DE CAMPAGNE
AUX CÈPES
180 g - réf : 4107



TERRINE DE SANGLIER
AU COGNAC
180 g - réf : 1580



TERRINE DE CAMPAGNE
LABEL ROUGE
4 kg - réf : 1263



TERRINE DE CAMPAGNE
RÔTIE AU FOUR
4 kg - réf : 1854



TERRINE DE CAMPAGNE
À L'ANCIENNE AU POIVRE VERT
4 kg - réf : 1519



TERRINE FORESTIÈRE
AUX CEPES
3 kg - réf : 1503



TERRINE DE CANARD
À L'ANCIENNE
3 kg variable - réf : 1896



TERRINE DE LAPIN
À L'ANCIENNE
3 kg variable variable - réf : 1283



TERRINE DE TÊTE PERSILLÉ
3 kg variable - réf : 1524



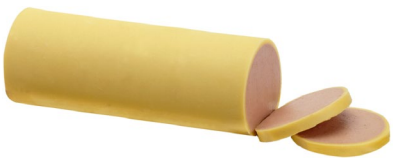
TERRINE DE CANARD
1,8 kg - réf : 7573



TERRINE DE LAPIN
2 kg variable - réf : 7574



TERRINE MOUSSE DE CANARD
1,5 kg variable - réf : 2602



MOUSSE DE CANARD ROULEAU
1,5 kg variable - réf : 2170

JAMBON IBÉRIQUES AVEC OS



JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
7,5 kg variable - réf : 3030



JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2311



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 30 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2312



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - AFFINAGE 24 MOIS
7,5 kg variable - réf : 2755

ÉPAULE IBÉRIQUES AVEC OS



ÉPAULE IBÉRIQUE 100% BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
5 kg variable - réf : 3031



ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
5 kg variable - réf : 2313



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 22 MOIS
5 kg variable - réf : 2314



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - AFFINAGE 12 MOIS
4,5 kg variable - réf : 2759

JAMBON IBÉRIQUE EN COFFRET



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - 24 MOIS
COFFRET GRIFFE + COUTEAU
8 kg variable - réf : 2734

JAMBON AVEC OS



JAMBON SERRANO AVEC OS
AFFINAGE 12 MOIS
7,6 kg variable - réf : 2757



JAMBON SERRANO AVEC OS - 12 MOIS
COFFRET GRIFFE + COUTEAU
8,5 kg variable - réf : 1216

JAMBON IBÉRIQUE SANS OS



JAMBON IBÉRIQUE 100 % BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
4,5 kg variable - réf 2654



JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 36 MOIS
4,5 kg variable - réf 1726



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 30 MOIS
4,5 kg variable - réf 1728



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO DÉSOSSÉ - AFFINAGE 24 MOIS
5,2 kg variable - réf : 2727



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO MOULÉ - AFFINAGE 24 MOIS
4,7 kg variable - réf : 2730

ÉPAULE IBÉRIQUE SANS OS



ÉPAULE IBÉRIQUE 100% BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
2,5 kg variable - réf : 7576



ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA - AFFINAGE 24 MOIS
2,5 kg variable - réf : 2299



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AFFINAGE 22 MOIS
2,5 kg variable - réf : 2300



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO AVEC OS - AFFINAGE 12 MOIS
4,5 kg variable - réf : 2729

JAMBON SEC DÉSOSSÉ



JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ AFFINAGE 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1647



JAMBON SERRANO DÉSOSSÉ - AFFINAGE 9 MOIS
6 kg variable - réf : 1271



1/2 JAMBON GRAN SERRANO AFFINAGE 15 MOIS
2.2 kg variable - réf : 2756



JAMBON SERRANO MOULÉ AFFINAGE 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1635



JAMBON SERRANO RESERVA MOULÉ SANS OS - AFFINAGE 12 MOIS
5,75 kg variable - réf : 1523



COEUR DE JAMBON DE SERRANO AFFINAGE 8 MOIS
3,5 kg variable - réf : 1270



JAMBON DE BAYONNE IGP 9 MOIS
5,5 kg variable - réf : 1217



JAMBON DE BAYONNE DR GRANDE RESERVE IGP 12 MOIS
6 kg variable - réf : 9206



JAMBON DE BAYONNE LABEL ROUGE IGP DU SUD OUEST 12 MOIS
5 kg variable - réf : 1213

JAMBON SEC DÉSOSSÉ



JAMBON DES PYRÉNÉES DR 12 MOIS
5,5 kg variable - réf : 7112



JAMBON DE BAYONNE DR PIMENT D'ESPELETTE
5,5 kg variable - réf : 1644



JAMBON DE L'ILE DE BEAUTÉ (CORSE) AFFINAGE 18 MOIS
6 kg variable - réf : 3089



JAMBON DE BAYONNE VPF / IGP AFFINAGE 12 MOIS
5,5 kg variable - réf : 7575



JAMBON D'AUVERGNE IGP VPF AFFINAGE 8 MOIS
5,3 kg variable - réf : 1645



JAMBON SEC DE SAVOIE AFFINAGE 6 MOIS
5,3 kg variable - réf : 2318



JAMBON SEC HAUT LANGUEDOC AFFINAGE 7 MOIS
5,3 kg variable - réf : 2637



1/4 JAMBON SERRANO MOULÉ AFFINAGE 12 MOIS
900 g variable - réf : 2731

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



CHORIZO CULAR IBÉRIQUE BELLOTA
1 kg variable- réf : 3021

CHORIZO CULAR IBÉRIQUE
1 kg variable - réf :1731



SAUCISSON CULAR IBÉRIQUE BELLOTA
1 kg variable - réf : 3022

SAUCISSON CULAR IBÉRIQUE
1 kg variable - réf : 1732



LOMO IBÉRIQUE 100% BELLOTA
1,5 kg variable - réf : 3023

LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA
1,5 kg variable - réf : 1729

LOMO IBÉRIQUE DE CEBO
1,5 kg variable - réf : 2301



LOMITO IBÉRIQUE DE BELLOTA
400 g - réf : 2302



MORCON EXTRA IBÉRIQUE DE BELLOTA
1 kg variable réf : 2768



SOUBRESSADE IBÉRIQUE VELA VACIO
250 g réf : 1730



SOUBRESSADE IBÉRIQUE À TARTINER
250 g - réf : 2721



SOUBRESSADE À TARTINER
250 g - réf : 2720

CHORIZOS



X
2200



CHORIZO FORT
1,3 kg variable - réf : 1855



CHORIZO DOUX
2 kg variable - réf : 1864



CHORIZO FORT
2 kg variable - réf : 1257





CHORIZO DOUX
DON CARLOS
2 kg variable - réf : 1551



CHORIZO DOUX EXTRA SUPÉRIEUR
2 kg variable - réf : 2631



CHORIZO FORT EXTRA SUPÉRIEUR
2 kg variable - réf : 1205

SAUCISSONS SECS JÉSUS



SAUCISSON JÉSUS BRIDÉ À LA MAIN
1 kg variable - réf : 1657



SAUCISSON SEC JÉSUS
2/3 kg variable - réf : 1632



SAUCISSON SEC JESUS
2 kg variable - réf : 1550

JAMBON SEC DÉSOSSÉ



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR BRIDÉ
1 kg variable - réf : 2072



SAUCISSON SEC BRIDÉ À LA TRUFFE
1 kg variable - réf : 2110



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
1 kg variable - réf : 2074



SAUCISSON SEC SUPPÉRIEUR GÉANT
2,2 kg variable - réf : 2073



SAUCISSON SEC
2 kg variable - réf : 1631



ROSETTE PUR PORC SUPÉRIEURE
2 kg variable - réf : 1326



ROSETTE SUPÉRIEURE
2 kg variable - réf : 2076



SALAMANCA
1,2 kg variable - réf : 1665



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR PERCHÉ
1,3 kg variable - réf : 2075



SAUCISSE SÈCHE DES PYRÉNÉES À LA PERCHE
2 kg variable - réf : 1280

LES SPÉCIALITÉS



PAVÉ NATURE AU POIVRE VERT
1,9 kg variable - réf : 2077



PAVÉ ENROBÉ AUX HERBES
1,9 kg variable - réf : 2078



PAVÉ ENROBÉ AU POIVRE VERT
1,9 kg variable - réf : 2079



PAVÉ NATURE
3 kg variable - réf : 1212



PAVÉ AUX HERBES
3 kg variable - réf : 1265



PAVÉ AU POIVRE
3 kg variable - réf : 1500



ANDOUILLE DE GUEMENE
1,5 kg variable - réf : 1861



1/2 COPPA
1,5 kg variable - réf : 1897



1/2 PANCETTA DES PYRÉNÉES
1,2 kg variable - réf : 4006

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



CHORIZO DOUX
200 g - réf : 2738



CHORIZO FORT
200 g - réf : 2744



CHORIZO EXTRA FORT
200 g - réf : 2743



CHORIZO DROIT
AUX PIMENTS D'ESPAGNE
250 g - réf : 3072



PETITS SAUCISSONS SECS
NATURE
80 g - réf : 2068



PETITS SAUCISSONS SECS
AUX NOIX
80 g - réf : 2069



PETITS SAUCISSONS SECS
À LA TRUFFE D'ÉTÉ
80 g - réf : 2070



PETITS CHORIZOS
AUX PIMENTS
80 g - réf : 2071



MINI SAUCISSON NATURE
STICK
100 g - réf : 2089



MINI SAUCISSON AUX NOISETTES
STICK
100 g - réf : 2145



MINI SAUCISSON AU PIMENT
D'ESPELETTE STICK
100 g - réf : 2205

LES PETITS SAUCISSONS



FUET NOBLEZA
200 g - réf : 2101



FUETEC ORIGINAL
170 g - réf : 1238



FUETEC IBÉRIQUE
150 g - réf : 2723



FUETEC À LA TRUFFE
150 g - réf : 3036



FUET D'OLOT
150 g - réf : 2347



FUET AU POIVRE
150 g - réf : 1686



FUET IBÉRIQUE
150 g - réf : 1509



FUET À LA TRUFFE
150 g - réf : 1348



FUET D'OLOT NOBLE
150 g - réf : 1561



SAUCISSE SÈCHE SUPÉRIEURE
250 g - réf : 2057



SAUCISSE SÈCHE DES PYRÉNÉES
250 g - réf : 1847



SAUCISSE SÈCHE EN U
250 g - réf : 1630

LES PETITS SAUCISSONS



SAUCISSE SÈCHE DROITE
120 g - réf : 2677



SAUCISSE SÈCHE DROITE AUX NOIX
120 g - réf : 2678



SAUCISSE SÈCHE DROITE À LA TRUFFE
120 g - réf : 2670



SAUCISSON SEC NATURE GAZ
200 g - réf : 2065



SAUCISSON SÈCHE NATURE
250 g - réf : 2062



SAUCISSON SÈCHE AU NOIX
250 g - réf : 2064



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
200 g - réf : 2060



SAUCISSON SEC SUPÉRIEUR
250 g - réf : 2058



SAUCISSON DES PYRÉNÉES
250 g - réf : 1233



MINI ROSETTE
300 g - réf : 2067



LA PERCHE DE L'AVEYRON
280 g - réf : 2056



FICELLE DE L'AVEYRON
450 g - réf : 2676

LES SPÉCIALITÉS



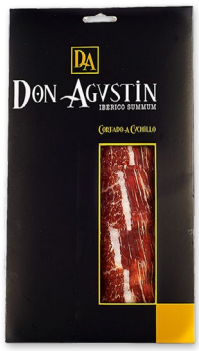
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA COUPÉ A LA MAIN
Pochette 100 g - réf : 3029



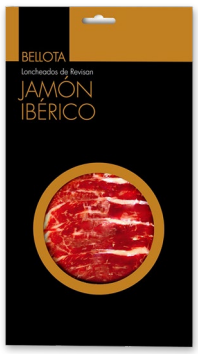
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA COUPÉ A LA MAIN
Pochette 100 g - réf : 2309



ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO COUPÉ A LA MAIN
Sachet 100 g - réf : 2310



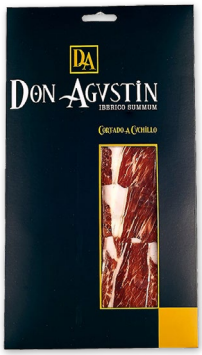
JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA AFFINAGE 36 MOIS
Pochette 100 g - réf : 3024



JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA AFFINAGE 36 MOIS
Pochette 100 g - réf : 1734



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2304



ÉPAULE IBÉRIQUE 100% BELLOTA AFFINAGE 25 MOIS
Pochette 100 g - réf : 3025

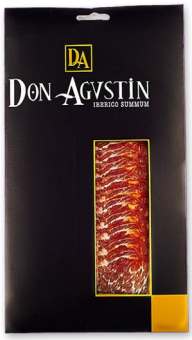


ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA AFFINAGE 25 MOIS
Pochette 100 g - réf : 1733



ÉPAULE IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2305

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUE



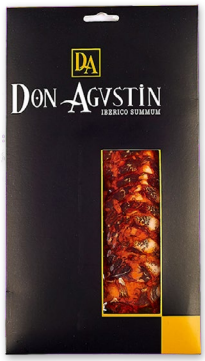
LOMO IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3026



LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1735



LOMO IBÉRIQUE DE CEBO
Sachet 100 g - réf : 2306



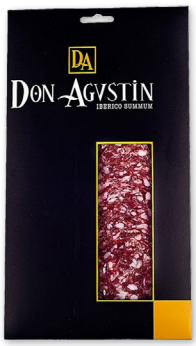
CHORIZO IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3027



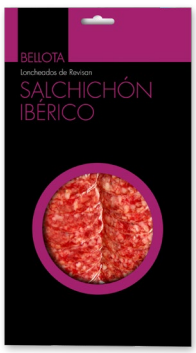
CHORIZO IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1736



CHORIZO IBÉRIQUE
Sachet 100 g - réf : 2307



SAUCISSON IBÉRIQUE 100% BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 3028



SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA
Pochette 100 g - réf : 1737



SAUCISSON IBÉRIQUE
Sachet 100 g - réf : 2308

LES JAMBONS SECS



JAMBON SERRANO
40 g - réf : 1889



JAMBON SEC SERRANO
100 g - réf : 1640



CHIFFONADE SERRANO
100 g - réf : 9337



JAMBON SEC
5 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 3497



JAMBON DE BAYONNE IGP
5 TRANCHES
100 g - réf : 2090



JAMBON DE SAVOIE
5 TRANCHES
100 g - réf : 2350



JAMBON SERRANO 10 MOIS
6 TRANCHES
100 g - réf : 1220



JAMBON SERRANO 12 MOIS
4 TRANCHES
80 g - réf : 2213



JAMBON SERRANO
6 TRANCHES FINES
70 g - réf : 1262



JAMBON SERRANO
RESERVA - 13 MOIS
120 g - réf : 1275



JAMBON SERRANO RESERVA
(- 80% PLASTIQUE)
100 g - réf : 1242



JAMBON SERRANO
8 TRANCHES FINES
120 g - réf : 1269

LES BOX DE JAMBON SEC



TAPAS DE JAMBON SERRANO
100 g - réf : 1849



JAMBON SERRANO BODEGA GRANDES TRANCHES SUPERFINES
180 g - réf : 1267



JAMBON SEC 8 TRANCHES + 2 GRATUITES
200 g - réf : 7564



JAMBON SERRANO 22 TRANCHES
360 g - réf : 1650



JAMBON SERRANO 15 TRANCHES
250 g - réf : 1293



JAMBON SERRANO BODEGA 10+5 GRATUITES MINI BOX DE 84 PAQUETS
144 g - réf : 3266



JAMBON SERRANO BODEGA 10+5 GRATUITES - BOX DE 192 PAQUETS
144 g - réf : 3267

LA CHARCUTERIE PRÉTRANCHÉE



ROSETTE SUPÉRIEURE
10 TRANCHES
100 g - réf : 2080



SAUCISSON SEC
AUX HERBES
16 TRANCHES
80 g - réf : 2083



SAUCISSON SEC
AUX NOISETTES
16 TRANCHES
80 g - réf : 2086



SAUCISSON SEC
-35% MATIERES GRASSES
16 TRANCHES
80 g - réf : 2085



SAUCISSON
40 g - réf : 9342



CHIFFONADE SALCHICHON
100 g - réf : 9336



SAUCISSON SEC
LABEL ROUGE
80 g - réf : 1583



ROSETTE
LABEL ROUGE
80 g - réf : 1683



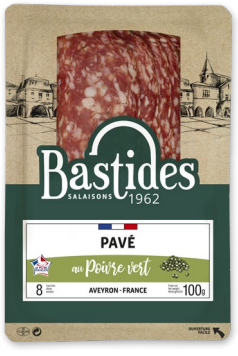
ROSETTE SUPÉRIEURE
10 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1235



PAVÉ AU POIVRE
8 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 4476



PAVÉ AU POIVRE VERT
LABEL ROUGE
80 g - réf : 3096



PAVÉ AU POIVRE VERT
8 TRANCHES
100 g - réf : 2081





PANCETTA
10 TRANCHES
100 g - réf : 2094



PANCETTA
10 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 3505



COPPA
12 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 3504



COPPA 8 TR
80 g variable - réf : 1852



FILET DE BACON - 7 TR
80 g - réf : 1218



SALAMI
40 g - réf : 9341



SALAMI DANOIS
8 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1295



SALAMI DANOIS
10 TRANCHES
100 g - réf : 2093



VIANDE DE GRISONS
12 TRANCHES
80 g - réf : 2096



CHORIZO AUX PIMENTS
D'ESPAGNE
14 TRANCHES
100 g - réf : 2082



CHORIZO FORT
14 TRANCHES KRAFT
100 g - réf : 1571



CHIFFONADE CHORIZO
100 g - réf : 9339

LES ASSORTIMENTS



PLATEAU DU SUD OUEST
100 g - réf : 3097



ASSORTIMENT TAPAS
15 TRANCHES KRAFT
180 g - réf : 3367



ASSORTIMENT SPÉCIAL TAPAS - 15 TRANCHES
160 g - réf 2099



PLATEAU BASTIDES - 24 TRANCHES
180 g - réf 1989



TAPAS MIX
120 g - réf : 2354



ASSIETTE CHARCUTERIE
200 g - réf : 1215

Charcuterie du Pacifique

POUR PASSER COMMANDE

Via Messenger

40 50 99 50

commandes@charcuteriedupacifique.pf

Horaires d'ouverture :

Lundi au Vendredi : 7h à 16h

Samedi : 8h à 11h

Fermé les dimanches et jours fériés