

CATALOGUE

CHARCUTERIES



PRODUITS GOURMETS



SOMMAIRE

1

CHARCUTERIES TRADITIONNELLES

- ◆ MAISON MONTALET- TARN
- ◆ PASCAL FLORI - CORSE
- ◆ MAISON BAUD - SAVOIE
- ◆ MAISON CASTAING - SUD-OUEST
- ◆ LÉVONI - ITALIE
- ◆ IBERICOS MONTELLANO - ESPAGNE
- ◆ MEAT ME - CHARCUTERIES ORIGINALES
- ◆ AUTRES CHARCUTERIES

2

CHARCUTERIES TRANCHÉES

- ◆ ITALIENNES
- ◆ IBÉRIQUES





Tarn 

Chez Maison Montalet, nous sommes artisans charcutiers salaisonniers à Lacaune dans le Tarn. Nous travaillons en direct avec nos 6 éleveurs sur des cochons Label Rouge nés et élevés dans le Tarn et l'Aveyron dans un rayon max de 30 km, nourris aux céréales pendant plusieurs mois sans OGM et sans antibiotiques. Après un passage par l'abattoir du village, nous découpons les cochons selon un savoir-faire artisanal : découpe à la main, hachage au couteau, séchoir naturel à l'air libre à plus de 800m d'altitude pour les jambons et salaisons, fabrication de produits naturels et sans nitrites.

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
1/2 Jambon sec désossé 12 mois	± 3kg	1p
1/2 Jambon sec désossé 18 mois	± 3kg	1p
Saucisson (sans nitrites) 2 mois	± 250g	1p
Saucisson sec à la truffe	± 250g	1p
Joue séchée (sans nitrite)	± 1kg	1p
Saucisse sèche 'à la perche'	± 3kg	1p
Rosette	± 2kg	1p
Coppa	± 1,5kg	1p
Jambon blanc (sans nitrite)	± 5kg	1p
Jambon blanc à la truffe (sans nitrite)	± 5kg	1p

Liste des produits non exhaustive





Corse



Pascal Flori est éleveur et producteur de produits de haute qualité, emprunts de saveurs authentiques issus du patrimoine corse. Il a consacré beaucoup de temps à créer, élaborer et affiner sa gamme de charcuterie identitaire. Son cachet ? Un savant mariage entre l'environnement naturel du Nebbiu et la technicité mise en place dans l'atelier orienté Nord qui permet de réaliser une charcuterie traditionnelle de grande qualité.

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon corse (Porc Noir) désossé 24 mois	± 6kg	1p
Saucisson corse à l'ancienne	± 250g	1p
Coppa corse	± 1kg	1p
Lonzu corse	± 1kg	1p
Figatellu sec	± 250g	1p
Panzetta corse	± 2,5kg	1p
Filet mignon de porc fumé	± 400g	1p

Liste des produits non exhaustive



MAISON BAUD

Savoie 

À la pointe de la tradition...

La sélection des ingrédients et matières premières, notre expérience et notre savoir-faire reconnus dans l'art de la transformation, la complicité avec le temps, le tout baigné dans un terroir exceptionnel, voilà quelques-uns des secrets de l'élaboration de nos charcuteries et salaisons artisanales...

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon sec savoyard désossé 13m	± 6kg	1p
Noix de jambon 'Or' Fumée au Genièvre 12 mois	± 3,8kg	1p
 Noix de jambon 'Carron' 16 mois	± 3,8kg	1p
 Filet mignon de porc séché et fumé 'Bizôle'	± 250g	1p
 Filet de porc mariné 'Pocayou'	± 1,2kg	1p
Ballotine de magret de canard fumée au genièvre	± 800g	1p
Boeuf (charolais) séché et fumé 'Le Gor'ion' (sans nitrite)	± 1kg	1p
Coppa artisanale savoyarde	± 1,5kg	1p
Pancetta de veau roulée séchée et fumée au genièvre	± 2,5kg	1p
Lonzo campagnard savoyard	± 1,5kg	1p
 Rillettes artisanales savoyardes (fumées)	± 2,5kg	1p
Saucisson artisanal savoyard Nature	± 350g	1p
Saucisson artisanal savoyard Fumé	± 350g	1p
Saucisson artisanal savoyard Beaufort	± 350g	1p
Saucisson artisanal savoyard Abondance	± 350g	1p
 Pastrami de boeuf Angus	± 3,0kg	1p

Liste des produits non exhaustive









Castaing

1925

Sud-Ouest 

La maison Castaing est une entreprise familiale fondée en 1925 dans les Landes, elle est aujourd'hui une référence en matière de foie gras et de viandes de canard. La maison Castaing a toujours choisi de travailler avec des exploitations agricoles locales de tailles humaines et ce depuis 4 générations. Elle utilise des canards qui répondent au cahier des charges « Label Rouge », il s'agit d'animaux élevés en plein air, entre 91 & 106 jours nourris au maïs en grains. Respect de l'animal, respect du produit, des recettes et des traditions, traçabilité exemplaire, la maison Castaing est synonyme de haute exigence.

	ENTIER	FORMAT	COLISAGE
	Magret de canard entier fumé	± 300g	1p
	Magret de canard entier séché au poivre	± 300g	1p
	Rillettes d'oie	± 1kg	1p
	Rillettes de canard	± 1kg	1p
	Effiloché de canard	± 1kg	1p
TRANCHÉ			
	Magret d'oie fumé tranché	70g	10p
	Magret de canard fumé tranché	70g	10p
	Magret de canard séché au piment d'espelette tranché	70g	10p
	Magret de canard séché au poivre tranché	70g	10p
	Trilogie de magrets de canard (séché, fumé, fumé thé vert)	99g	10p



Liste des produits non exhaustive



Italie 

LA VÉRITABLE CHARCUTERIE 100% ITALIENNE

Un voyage entre l'histoire et le goût. Depuis 1911, Levoni est synonyme de charcuterie de haute qualité et de tradition italienne. Le secret de la maison est resté le même, tel qu'il était il y a 100 ans : l'attention aux détails et le soin pendant toutes les phases de production qui ont fait de Levoni l'une des marques les plus appréciées au niveau international. Du choix attentif des viandes à la sélection des épices, mais aussi de la rigueur et des techniques modernes de sécurité naît la charcuterie Levoni 100% Italienne.

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon cru italien désossé +13 mois	± 7kg	2p
Jambon San Daniele DOP désossé +18 mois	± 7kg	2p
 Jambon de Parme DOP désossé découenné + 13 mois	± 5kg	2p
Jambon de Parme DOP désossé +18 mois	± 7kg	2p
Jambon de Parme DOP désossé +24mois	± 7kg	2p
 Culatello di zibello DOP +12 mois	± 4,5kg	1p
1/2 Jambon speck fumé au bois des Alpes +13 mois	± 2,8kg	1p
1/2 Jambon cuit nature qualité supérieure	± 4,5kg	2p
1/2 Jambon cuit aux herbes	± 3,5kg	2p
1/2 Jambon cuit à la truffe	± 4kg	2p
Jambon cuit fumé	± 9,5kg	1p
Capocolle Napoletano Fumé (saveur piquante avec paprika)	± 1,7kg	1p
Porchetta rôtie	± 3,5kg	1p
Coppa rôtie	± 2,5kg	1p
Coppa di parma IGP	± 2kg	1p
Filettuccio (Longe de porc séchée et fumée au bois des alpes)	± 1,6kg	1p
Bresaola 'Médaille d'or' (Viande de bœuf séchée)	± 2,7kg	1p
Mortadelle de Bologne IGP nature	± 4,5kg	1p
Mortadelle de Bologne à la pistache	± 4,5kg	1p

Liste des produits non exhaustive

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Mortadelle à la truffe	± 3,5kg	1p
Schiacciata piquante	± 1,8kg	1p
Ventricina (Salame au fenouil et épicé)	± 3kg	1p
Finocchiona (Salame au fenouil)	± 4kg	1p
Saucisson Milano (Rosette italienne)	± 2,5kg	1p
Salame il gentile del Ducato	± 1,1kg	1p
Salame napolì fumé	± 1kg	1p
Scudetto (Rosette italienne en pavé)	± 3kg	1p
Saucisson il gentile (Saucisson sec avec poivre)	± 1kg	12p
Saucisse sèche courbe Romagnola	± 500g	1p
Saucisse sèche courbe Canosa (au fenouil)	± 700g	1p
Saucisse sèche fumée Agerolina	± 800g	1p
Saucisson Rustico	± 220g	12p
Saucisson à l'arôme de truffe	± 250g	12p
Mignon (45 pièce d'environ 40g)	± 1,8kg	1p
Saucisson Mugnano doux	± 500g	1p
Saucisson Mugnano piquant	± 450g	1p
Pancetta roulée découennée	± 3,5kg	1p
Pancetta roulée découennée au poivre	± 3,5kg	1p
Pancette étuvée fumée	± 1,5kg	1p
Guanciale poivrée	± 1kg	1p
Guanciale (joue de porc fumée spéciale carbonara)	± 1kg	1p

Liste des produits non exhaustive



IBÉRICOS

MONTELLANO

SALAMANCA

Espagne



Ibericos Montellano est une entreprise 100% familiale, dont la 3^{ème} et 4^{ème} génération continuent d'élaborer des produits ibériques de la plus haute qualité. L'entreprise perpétue le savoir-faire familial en utilisant des méthodes traditionnelles et artisanales, en sélectionnant les meilleurs porcs ibériques et ingrédients qui entrent dans l'élaboration de toutes ses charcuteries. Les jambons et charcuteries Ibericos Montellano rencontrent un grand succès auprès des professionnels de la restauration et des boutiques délicatessen. Plusieurs de ses produits ont obtenu de nombreuses récompenses et prix internationaux lui conférant une renommée internationale.

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon ibérique Bellota 100% pure race sur os 48 mois	± 8kg	1p
Jambon ibérique Bellota sur os 36 mois	± 8kg	1p
1/2 Jambon ibérique Bellota désossé dégraissé 36 mois	± 2,5kg	1p
Jambon ibérique Cebo de Campo sur os 24 mois	± 5kg	1p
Jambon ibérique Cebo de Campo désossé dégraissé 24 mois	± 8kg	1p
Palette ibérique Bellota désossée dégraissé 24 mois	± 2,5kg	1p
Morcón ibérique Bellota Campaña 3 mois	± 800g	1p
Chorizo ibérique Bellota 3 mois	± 1,25kg	1p
Chorizo ibérique Cebo de Campo	± 1,25kg	1p
Saucisson ibérique Bellota 3 mois	± 1,25kg	1p
Saucisson ibérique Cebo de Campo	± 1,25kg	1p
Lomo ibérique (<i>filet</i>) Bellota 2 mois	± 1,5kg	1p
Lomo ibérique (<i>filet</i>) Cebo de Campo	± 1,5kg	1p

Liste des produits non exhaustive





VIANDES SÉCHÉES ORIGINALES ET SAVOUREUSES

Meat Me, c'est une marque de viandes séchées originales & savoureuses qui allie : La gourmandise & la finesse avec des produits réalisés artisanalement à partir de recettes traditionnelles inspirées d'ailleurs et de viandes de grande qualité. La cuisine & l'audace avec de nombreuses possibilités d'association pour vos plats ou vos apéritifs. Apportez de la nouveauté et de la surprise à toutes vos tablées ! Le design & l'attractivité avec des packagings impactant mettant en valeur l'animal et la qualité de la viande à l'aide de codes couleurs rappelant l'origine des produits.

FENALAR	FORMAT	COLISAGE
Fenalâr «Le classique», gigot d'agneau séché, tranché	60g	10p
Fenalâr «Le mariné», gigot d'agneau mariné et séché, tranché	60g	10p
Fenalâr «Le classique», gigot d'agneau séché	±1,2kg	1p
Fenalâr «Le mariné», gigot d'agneau mariné et séché	±1,2kg	1p
BILTONG		
Biltong «Original», boeuf séché et tranché	50g	10p
Biltong «Piment», boeuf séché et tranché	50g	10p
Biltong «Ail», boeuf séché et tranché	50g	10p
Biltong «Smoked», boeuf séché et tranché	50g	10p



AUTRES CHARCUTERIES

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Longaniza de Pays Extra	± 300g	1p
Longaniza de Pays au poivre	± 300g	1p
Fuet 'Bastonet' de Vic Extra mètre	± 800g	1p
Fuet 'Bastonet' de Vic	± 200g	15p
Fuet à la truffe (Melanosporum)	± 200g	15p
Poitrine ibérique marinée	± 1,5kg	1p
Cecina Wagyu (viande de boeuf séchée et fumée)	± 3,5kg	1p
Cecina 'Babilla' 24mois (viande de boeuf séchée et fumée)	± 2,5kg	1p
Cecina Rubia Gallega (viande de boeuf séchée et fumée)	± 2,5kg	1p
Secreto n°7	± 1,5kg	1p
Soubressade de Mallorca douce IGP	± 400gr	1p
Jambon Serrano 'Bernuy' désossé 24 mois	± 6kg	1p
Jambon Serrano 'Bernuy' désossé dégraissé 24 mois	± 5kg	1p
Jambon Serrano 'Trivium' désossé 15 mois	± 6kg	1p
Coffret Jambon Serrano sur os + support + couteau		1p
Fuet nature	160g	20p
Fuet aux fines herbes	160g	10p
Fuet au poivre	160g	10p
Fuet à la tomate	160g	10p
Chorizo 'Oreado' doux à griller	1kg	1p
Lomo séché	±750g	1p
AUTRES CHARCUTERIES D'EXCEPTIONS		
1/2 Jambon «Mangalica» désossé	2,5kg	1p
Carpaccio de boeuf (faux filet) holstein maturé, séché et épicé	1,5kg	1p

Liste des produits non exhaustive



CHARCUTERIES TRANCHÉES

Italiennes 

DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon San Danièle DOP 18 mois	70g	10p
Jambon de Parme DOP 18 mois	70	10p
Jambon cru 18 mois	70g	10p
Jambon cuit 'Alta Qualità'	100g	10p
Jambon cuit à la truffe	100g	10p
Speck	80g	10p
Coppa	80g	10p
Culatta	70g	10p
Saucisson Finocchio	80g	10p
Saucisson Milano	80g	10p
Saucisson Nostrano	80g	10p
Saucisson Napoli	80g	10p
Schiacciata Piccante	80g	10p
Saucisson Ungherese	80g	10p
Saucisson Sopressa Veneta à l'ail	80g	10p
Saucisson à la truffe	80g	10p
Blanc de dinde 'cuit au four'	100g	10p
Blanc de poulet 'cuit au four'	100g	10p
Mortadelle tranchée	100g	10p
Mortadelle à la truffe	100g	10p
Bacon italien	100g	10p
Pancetta	100g	10p
Lard affiné aux aromates	80g	10p
Bresaola 'Punta d'Anca'	80g	10p
Il Tagliere (Jambon cru, Coppa, Milano)	120g	10p

Liste des produits non exhaustive

CHARCUTERIES TRANCHÉES

Ibériques



DÉSIGNATION	FORMAT	COLISAGE
Jambon Bellota 36 mois	50g	10p
Jambon Bellota (étui) 36 mois	50g	10p
Jambon ibérique Cebo de Campo 24 mois	50g	10p
Jambon ibérique Cebo de Campo 24 mois	100g	10p
Jambon ibérique Cebo de Campo (étui) 24 mois	50g	10p
Jambon ibérique Cebo de Campo (étui) 24 mois	100g	10p
Palette ibérique Bellota (étui) 24 mois	50g	10p
Chorizo ibérique Cebo de Campo	100g	10p
Chorizo ibérique Cebo de Campo (étui)	100g	10p
Saucisson ibérique Cebo de Campo (étui)	100g	10p
Lomo ibérique Cebo de Campo	100g	10p
Lomo ibérique Cebo de Campo (étui)	100g	10p

Liste des produits non exhaustive

Vous pouvez d'ores et déjà nous envoyer vos commandes !

 commande@comptoir-des-chefs.com  03 20 50 15 69



www.comptoir-des-chefs.com