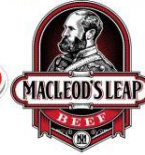












## Viandes, poissons et fruits de mer - Spéciaux de la semaine

Fraîcheur et qualité sont toujours garanties



Protéine	Code	Description	Format approx.
	FP POR CHF	Côtelette de porc coupe française - Sélection du boucher <i>French-cut pork chop - Butcher's selection</i>	300 gr
	FB BFP S16	Bifteck de côte - Sélection du boucher <i>Rib steak - Butcher's selection</i>	16 oz
	FP BAV	Bavette de bœuf marinée <i>Marinated beef flank steak</i>	20 x 200 gr
	FV VEA CGR	Osso bucco de veau de grain <i>Grain-fed veal osso bucco</i>	Variable

Poissons - fruits de mer	Code	Description		Format
	<b>FS OC B10</b>	Pieuvre bébé nettoyée 10-20 IQF <i>Cleaned baby octopus, 10–20 pieces, IQF</i>	Surgelé <i>Frozen</i>	20 x 340 gr
	<b>FS SBA 6-8</b>	Crevettes B.T avec écaïlle 6-8 E.Z.P <i>B.T. shrimp with shell, size 6–8 E.Z.P.</i>	Surgelé <i>Frozen</i>	5 X 2 lb
	<b>ZXS CLA PS</b>	Palourdes à pâtes <i>Clams with pasta</i>	Frais <i>Fresh</i>	1 x 10 lb
	<b>FS TUN TT</b>	Thon nature pour tartare B.T <i>Plain tuna for tartare B.T.</i>	Surgelé <i>Frozen</i>	20 X 227 gr