

VANDENBULCKE S.A.S

VANDENBULCKE

VIANDE FRAICHE

20 VARIÉTÉS DISPONIBLES





Filet de bœuf Frais, Sous Vide Haut De France,

Le filet de bœuf est un morceau extrêmement tendre puisqu'il s'agit d'un muscle situé le long de l'épine dorsale de l'animal qui n'est pas réellement sollicité durant ses différents mouvements. ... Entier, le filet de bœuf sera généralement consommé sous forme de rôti.

Le filet de bœuf est un morceau de choix, à poêler ou à rôti. Sa cuisson exige certaines précautions. Sa viande est particulièrement maigre, elle s'assèche et durcit donc facilement si sa cuisson n'est pas maîtrisée : chaleur trop vive ou temps de cuisson prolongé.

Le filet de bœuf se conserve, au réfrigérateur dans sa partie la plus froide, de 2 à 3 jours dans son emballage d'origine,

131015 Filet de bœuf sous vide, Haut de France, Frais, +/- 2,5kgs





VANDENBULCKE S.A.S

Entrecôte de bœuf Frais Sous Vide Haut De France,

L'entrecôte de bœuf est un morceau emblématique de la viande de bœuf. C'est tout simplement une côte de bœuf désossée. Aussi savoureuse que fondante, l'entrecôte est très prisée des amateurs de viande rouge. C'est une viande grasse, persillée et très tendre.

Cuisson de l'entrecôte du bœuf :

L'entrecôte de bœuf se déguste aussi bien grillée que poêlée. Le temps de cuisson de la viande rouge dépend de vos préférences, mais il est conseillé de la servir bleue ou saignante afin de conserver toute sa saveur et son fondant. Pour réussir la cuisson, il faut saisir la viande des deux côtés, et surtout adapter le temps de cuisson à l'épaisseur de la viande.

131013 Entrecôte de bœuf sous vide, Haut de France, Frais, +/- 3kgs





VANDENBULCKE S.A.S

T-Bone Frais Sous Vide de GALICE +/- 1kg

Le bœuf de Galice, comme son nom l'indique cette viande provient de la région de Galice, nourrit au maïs. Chaque bête évolue dans les prés verdoyants.

Le T-Bone est une découpe américaine reconnaissable avec son os en forme de « T ». Il s'agit d'un faux-filet sur os avec une partie du filet de l'autre côté. Avec une maturation légèrement moins poussée que sa « cousine », la côte de bœuf, l'os transmet une saveur unique à la viande pendant la cuisson. Une vraie expérience gastronomique !!!

Goût et texture :

Le T-Bone est d'une tendreté exceptionnelle, un persillage fin et délicat et des saveurs de viande rouge très marquées et persistantes.

131318 T-Bone sous vide, de GALICE, Frais,
+/- 1kg





Mini Steak Hachés rond, 15%mg, 18grs

Mini steak haché rond pur bœuf surgelés, grillés à la poêle, accompagnés de légumes ou présentés dans des mini-burgers, ces mini-steaks trouveront toujours une place dans vos recettes !

Idéal pour les traiteurs pour la réalisation de tapas, assiette à partager.

Plus c'est petit, plus c'est sûr d'être fini...

131050 Mini Steak Hachés rond, 15%mg,
18grs, Carton 3kgs





Tomahawk Angus, Frais, Sous vide

Le Tomahawk c'est une pièce unique et originale. Sans doute une des meilleures viande de bœuf au monde et sûrement la qualité la plus régulière de toutes les viandes bovines.

Cette découpe en forme de hache, a été imaginée pour préserver la viande de toute agression lors de la cuisson car elle est manipulée grâce au manche.

Le tomahawk de bœuf provient de la même pièce que la côte de bœuf.

Épatez vos convives et faites vous plaisir avec cette magnifique pièce d'exception !

131405 Tomahawk Angus, sous vide, +/- 1kg
« Irlande »





Bavette Aloyau Angus, Frais,

La renommée de la race Angus est mondiale, et il n'est pas rare de trouver des pièces d'Angus à la carte des établissements gastronomiques les plus réputés.

C'est un des morceaux les plus goûteux qui sera apprécié par tous! La bavette est une viande rare et persillée aux fibres longues et peu serrées. Un goût particulier, que vous aurez du mal à l'oublier

Conseil de cuisson :

Cuire la bavette 1min 30 par face à feu vif et saler après la cuisson avec de la fleur. Dégustez-la saignante.

131412 Bavette Aloyau Angus, +/- 2kgs
« Irlande »





Saucisses apéro CORN DOGS 30grs

Typique aux Usa lors des fêtes foraines, ces petits bâtonnets de viande de porc et de bœuf sont enrobés d'une délicieuse pâte à beignet au maïs doré.

Ils se dégustent soit en tapas ou en snack à emporter. Leur couleur dorée apparaît après une simple cuisson au four ou à la friteuse. Ces tapas sont très faciles et rapides à mettre en œuvre. A accompagner de frites, moutarde ou de ketchup.

Parfait également en guise de menu enfant pour le côté ludique.

131322 Saucisses apéro CORN DOGS, 30grs, carton 60pcs





Ris de Veau Cœur, Frais, Sous Vide, +/- 550grs

Le ris de veau de cœur est considéré par tous les chefs comme un vrai délice! Dans le domaine culinaire, c'est la meilleure viande d'organe. Le ris de veau de cœur (la noix) à une forme ronde est charnue, sa texture est blanche et tendre au goût très fin, est à réserver pour les plats affinés. Savoureux, il s'accommode entier ou en escalope.

Conseil de cuisson :

La préparation classique consiste à blanchir les ris de veau dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Retirer de l'eau puis peler. Puis trancher en tranches épaisses et faire frire dans une poêle chaude avec du vrai beurre. Du poivre du moulin et du sel de mer.

131327 Ris de Veau Cœur, sous vide,
+/- 550grs



VANDENBULCKE S.A.S



Gilbert Lemelle
charcutier - traiteur

KIT Choucroute + 4 viandes Fraiche pour 10 personnes

La choucroute, un incontournable de la cuisine alsacienne.

Composition du kit :

- Choux
- 10 saucissons fumés
- 10 saucissons de Francfort
- 10 tranches de poitrine
- 20 tranches de saucisson à l'ail

**130443 Kit choucroute + 4 viande,
paquet de 3,9kgs**



VANDENBULCKE S.A.S



depuis 1948

Gilbert Lemelle

charcutier - traiteur

L'Andouillette 190grs x2 Fraiche Diplômé 5A

L'andouillette est une spécialité régionale, et pas un troyen n'échappe à la gourmandise face à cette délicieuse charcuterie. Ce produit fin est confectionné à base de chaudins, c'est à dire des intestins et d'estomacs de porcs. Ceux-ci sont coupés en lanières. Ils sont ensuite assaisonnés à la main avec un mélange d'épices et d'oignons frais. .

Grande star des restaurants troyens, l'andouillette se mange en brochettes, au barbecue, en papillotes ou même froide à l'apéro !

131277 Andouillette 190grs x2



Gilbert Lemelle
charcutier - traiteur

Choucroute Fraiche à composer soi-même

130442 CHOUX CUIT AU RIESLING 10KG

131302 FRANCFORT BC 50GX20

131282 STRASBOURG BC 50GX20

131278 SAUCISSE FUMEE SUP CUITE 60G

131279 SAUCISSE FUMEE SUP CUITE 120G

131256 SAUCISSON AIL SUP

133501 POITRINE FUMEE CUITE VPF 1,5 KG

133502 POITRINE FUMEE CRUE VPF 1,5 KG





Bavette Aloyau Frais 3kgs/pc « PAD »

La bavette d'aloiau est un muscle de l'abdomen pesant entre 2 et 3 kilos. Ses fibres sont longues et peu serrées. Ce morceau, tendre et goûteux, est idéal pour les biftecks.

Conseil de cuisson :

La bavette à l'échalote, une recette incontournable de la cuisine française, vous permettra d'apprécier toutes ses qualités gustatives. Il vous suffit de confire les échalotes dans une poêle avec du beurre. Attendez qu'elles se colorent en les tournant continuellement, puis ajoutez du sucre et de l'eau et laissez le tout caraméliser à feu doux jusqu'à évaporation totale du jus.

Un vrai régal!!

131259 Bavette Aloyau PAD sous vide
3kgs/pc



Cœur de Rumsteak Frais +/- 2kgs/pc

Une très belle pièce !
Le cœur de rumsteck est une pièce maigre à fibre très courte et très serrée, ce qui lui apporte sa tendreté.

Le Rumsteck développe un goût plus marqué c'est qui en fait une viande de caractère particulièrement juteuse.

Idéale pour vos rôtis au four (crouste, foie gras, crouste de sel,...), il convient aussi pour la fondue bourguignonne, les pierrade et les pavés.

À déguster de préférence saignant !

131303 Cœur de Rumsteck sous vide
+/- 2kgs/pc





Filet de dinde Frais cru HALAL 5kgs

Le filet de dinde est un des morceaux les plus qualitatifs. Ayant le plus faible apport en matières grasses. C'est un morceau facile à préparer, à la chair tendre, fine et moelleuse

Le filet de dinde s'intègre parfaitement dans une alimentation équilibrée. En escalope ou en rôti, il est également le meilleur morceau pour réaliser des émincés, ou se déguster avec de la crème fraîche, en blanquette, à la moutarde, cuit au four, en croûte ou avec un petit jus au thym, avec des pruneaux ou des abricots secs.

131276 Filet de dinde cru HALAL sous vide, 5kgs

Foie Gras France Eveine 600grs

Le foie gras, est un produit emblématiques du terroir français. Depuis octobre 2019, un logo « Foie gras de France » a été lancé par les professionnels de la filière. Ce nouveau label garantit l'origine française et la traçabilité de ces productions. Seuls les produits issus d'oies et/ou de canards nés, élevés, engraisés, transformés, conditionnés et étiquetés en France peuvent ainsi être porteurs des logos de la filière.

En apéritif ou plat :

Accompagné de pain d'épices, d'un confit de figues ou d'oignons, le foie gras s'apprécie lorsque les papilles sont les plus disposées à le savourer.

En entrée :

Le foie gras comble les invités également en salade périgourdine avec de tendres petits morceaux de gésiers et de magrets fumés.

130862 Foie gras France Eveine +/- 600grs



Foie Gras Union Européenne Eveine 400grs

Le foie gras est une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards.

Le foie gras est un mets de fête populaire et bien connu dans la cuisine française. Il se consomme cru, mi-cuit ou cuit, et peut être proposé sous forme de produits frais ou en conserve, consommé seul ou en accompagnement d'autres plats comme une viande.

Recette :

Le pain d'épices et le foie gras s'accordent à merveille dans des recettes variées. Pour vous régaler à coup sûr à l'occasion de votre apéritif de fêtes, nous vous proposons de délicieux toasts de foie gras au pain d'épices.

130848 Foie Gras UE, Eveine +/- 400grs





Osso bucco Frais 300Grs pièce

Le jarret de veau est l'ingrédient incontournable du célèbre ragoût italien osso buco.

Il se situe sur la partie basse des membres du veau, à l'arrière entre la crosse et le cuisseau.

Tendre, pas trop gras et doté d'un os riche en moelle, il est très apprécié pour réaliser des sauces et des bouillons. Ce morceau de viande de veau est parfait pour réaliser des plats mijotés.

Comme beaucoup de pièces de viande, le jarret de veau ne se conserve pas plus de 3 jours dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur.

Pensez à le laisser dans son emballage d'origine et sortez-le bien en avance pour que la viande soit revenue à température ambiante avant cuisson.

131138 osso bucco 300grs pièce, paquet +/-1,5kg





Saute de veau frais +/- 1,5kg

Ce sauté de veau devrait vous ravir, effectivement vous allez retrouver un mélange de morceaux provenant du "collier« et autres morceaux, sans os.

Comme vous le savez il s'agit de morceaux que l'on va laisser mijoter tranquillement et qui vous permettront bien entendu de réaliser vos meilleures blanquettes de veau et bourguignons, tajines et plat en sauces

Attention à ne pas trop cuire le veau pour qu'il garde une chair tendre et savoureuse.

Cette viande étant emballée sous vide, elle est pratique à manipuler et stocker au réfrigérateur ou au congélateur.

131139 Saute de veau, sous vide, paquet
+/-1,5kg





Filet de bœuf Galice Maturée frais +/- 2,5kg

Le bœuf de Galice, comme son nom l'indique cette viande provient de la région de Galice, nourrit au maïs. Chaque bête évolue dans les prés verdoyants.

Le filet de bœuf est un morceau extrêmement tendre, peu gras puisqu'il s'agit d'un muscle situé le long de l'épine dorsale de l'animal qui n'est pas réellement sollicité durant ses différents mouvements. ...

Entier, le filet de bœuf sera généralement consommé sous forme de rôti ou en tranches pour cuisiner des steaks et des tournedos de préférence saignant.

Le filet de bœuf s'accompagne très bien de frites, de patates douces, ratatouille ou pâtes.

Il se cuisine aussi bien avec des sauces sucrées, aigres douces ou à base de fromage.

Cette viande étant emballée sous vide

131313 Filet de bœuf Galice +/- 2,5kg



ONGLET DE VEAU Frais +/-2,5kg

L'onglet de veau est une pièce noble, ressemble à celui du bœuf, mais il est de plus petite taille. C'est un morceau qui est classé dans les abats rouges. De couleur rose foncé, c'est un morceau d'une tendreté exceptionnelle, au goût incomparable, très apprécié des amateurs, il s'apparente à la bavette.

Elle est principalement préparée en poêlée ou grillée et surtout saignant pour décupler toutes ses saveurs.

Cette viande étant emballée sous vide

131146 Onglet de veau, +/- 2,5kg