

GROS BOVINS
Fournisseur MASSONNIERE

	Produits	Muscles utilisés	Libellé Cotations	Taux cotation	Coef	PRIX HT KILO	Variation
1	BIFTECK QUALITATIF	Cœur de Rumsteck, Rond de tranche, Cœur de tendre de tranche	BŒUF vache (Tendre de tranche) semi-paré UE sous-vide	8,36	1,41	11,7876	-4,02%
2	BIFTECK STANDARD	Mouvant de tranche, Macreuse, Hampe	BŒUF vache (Boule de macreuse) prêt à découper UE sous-vide	7,56	1,45	10,962	-0,66%
3	BIFTECK SPECIFIQUE	Bavette d'ailoyau	BŒUF vache (Bavette d'ailoyau) prêt à découper UE sous-vide	9	1,54	13,86	-8,44%
4	PIÈCES ENTIÈRES POUR POT-AU-FEU	Collier, Basse-côte, Paleron	BŒUF vache (Collier) semi-paré UE sous-vide	5,48	1,66	9,0968	-1,79%
5	SAUTÉ MAIGRE ET NON GELATINEUX	Collier, Basse-côte	BŒUF vache (Collier) semi-paré UE sous-vide	5,48	1,79	9,8092	-1,79%
6	SAUTÉ GELATINEUX	Jumeau à braiser (sans la macreuse à braiser), Jarret, Nerveux de gîte	BŒUF vache (Jarret) semi-paré UE sous-vide	5,48	1,87	10,2476	5,38%
7	RÔTI QUALITATIF	Cœur de Rumsteck, Rond de tranche, Tendre de tranche parée et épluchée	BŒUF vache (Tendre de tranche) semi-paré UE sous-vide	8,36	1,87	15,6332	-4,02%
8	RÔTI STANDARD	Plat de tranche, Macreuse à bifteck	BŒUF vache (Boule de macreuse) semi-paré UE sous-vide	7,56	1,5	11,34	-0,66%
9	RÔTI SPECIFIQUE	Faux-filet	BŒUF vache (Faux-filet) semi-paré 5-7 Kg UE sous-vide	10,12	1,39	14,0668	-11,69%

GROS BOVINS (suite)

Fournisseur MASSONNIERE

	Produits	Muscles utilisés	Libellé Cotations	Taux cotation	Coef	PRIX HT KILO	Variation
10	ÉMINCÉS A POELER	Plat de tranche, Rond de tranche, Mouvant de tranche, Tende de tranche, Cœur de rumsteck, Boule de macreuse, Dessus de tranche, Poire, Merlan, Aiguillette de rumsteck, Aiguillette baronne, Hampe	BŒUF vache (Tende de tranche) semi-paré UE sous-vide	8,36	1,48	12,3728	-4,02%
11	ÉMINCÉS A MIJOTER QUALITATIF	Gîte noix, Paleron, Jumeau, Rond de gîte	BŒUF vache (Semelle) semi-paré UE sous-vide	6,89	1,37	9,4393	0,00%

VEAU

Fournisseur MASSONNIERE

	Produits	Muscles utilisés	Libellé Cotations	Taux cotation	Coef	PRIX HT KILO	Variation
1	ESCALOPES QUALITATIVES	Noix, Noix pâtissière, Sous noix, Quasi, Carré, Bavette d'aloyau	VEAU (Noix) semi-paré UE sous-vide	11,3	1,29	14,577	1,89%
2	ESCALOPES STANDARDS	Épaule ou Palette, Aiguillette baronne, Bavette de flanchet	VEAU (Épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	7,42	1,94	14,3948	0,54%
3	SAUTE/BLANQUETTE QUALITATIF	Épaule, Collier, Bas carré, Sous noix	VEAU (Épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	7,42	1,68	12,4656	0,54%
4	RÔTI QUALITATIF	Noix, Noix pâtissière, Sous noix, Quasi, Carré	VEAU (Noix) semi-paré UE sous-vide	11,3	1,06	11,978	1,89%
5	RÔTI STANDARD	Épaule sans jarret, Collier, Bas carré	VEAU (Épaule sans os) semi-paré UE sous-vide	7,42	1,68	12,4656	0,54%
6	ÉMINCÉS QUALITATIFS	Noix, Noix pâtissière, Sous noix, Quasi, Carré	VEAU (Noix) semi-paré UE sous-vide	11,3	1,23	13,899	1,89%

PORC
Fournisseur MASSONNIERE

	Produits	Muscles utilisés	Libellé de cotation	Taux cotation	Coef	PRIX HT KILO	Variation
1	ESCALOPES QUALITATIVES	Carré (4230), Filet (4240), Jambon (4105)	PORC à la découpe (Longe avec travers et palette) France	3,96	1,98	7,841	-3,89%
2	ESCALOPES STANDARDS	Épaule sans jarret, Palette (4302)	PORC à la découpe (Jambon sans mouille) France	3,26	1,87	6,096	-4,67%
3	SAUTÉ/ÉMINCÉ QUALITATIF	Échine (4220), Épaule sans jarret, Palette (4302)	PORC à la découpe (Jambon sans mouille) France	3,26	1,77	5,770	-4,67%
4	CÔTE AVEC OS QUALITATIVE	Carré (4230), Filet (4240)	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	1,93	6,543	-2,03%
5	CÔTE AVEC OS STANDARD	Échine	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	1,99	6,746	-2,02%
6	CÔTE SANS OS	Carré (4230), Filet (4240)	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	2,14	7,255	-2,02%
7	CÔTE SANS OS STANDARD	Échine (4220)	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	2,2	7,458	-2,02%
8	RÔTI QUALITATIF	Carré détalonné sans chaussette	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	1,93	6,543	-2,03%
9	ROTI STANDARD	Longe entière sans os et sans filet mignon	PORC à la découpe (Jambon sans mouille) France	3,26	2,14	6,976	-4,68%
10	MORCEAUX A BRAISER - ECHINE DEMI SEL	Échine sans os	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	2,25	7,628	-2,02%
11	PIÈCE SPÉCIFIQUE TRAVERS DE PORC	Découenné, paré et dégraissé	PORC à la découpe (Longe avec travers et palette) France	3,96	2,2	8,712	-3,88%
12	CARRE QUALITATIF	Carré sans chainette détalonné avec os	PORC à la découpe (Longe sans travers ni palette) France	3,39	1,93	6,543	-2,03%

AGNEAU**Fournisseur MASSONNIERE**

	Produits	Muscles utilisés	Libellé de cotation	Taux cotation	Coef	PRIX HT KILO	Variation
1	SAUTÉ STANDARD	Épaule, collier sans os, gigot, carré sans os	AGNEAU Boucherie (Épaule) UE	8,44	2,3	19,412	8,07%
2	CÔTES OU CÔTELETTES QUALITATIVES	Carré côtes d'agneau filet, carré côtes d'agneau couvert (premières et secondes), côtes découvertes	AGNEAU Boucherie (Carré) UE	7,08	1,42	10,054	-18,15%
3	CÔTES OU CÔTELETTES LAMB CHOP	Carré côtes d'agneau filet double	AGNEAU Boucherie (Carré) UE	7,08	1,42	10,054	-18,15%
4	RÔTI GIGOT AGNEAU	Gigot, entier ou raccourci, sans os	AGNEAU Boucherie (Culotte) UE	8,36	2,34	19,562	7,18%
5	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AVEC OS	Gigot raccourci	AGNEAU Boucherie (Culotte) UE	8,36	2,54	21,234	7,18%