

TARIFS DES PRESTATIONS 2025 (TVA à 20%)

PRESTATIONS DE DECOUPE (au kg carcasse)

Type de viande	TARIFS en Euros HT/ Kg
Découpe caissette avec sacs SV inclus	
<i>Toutes espèces / Conditionnement par le producteur</i>	2,15
<i>Toutes espèces / Conditionnement par notre équipe</i>	2,65
Découpe pour transformation ultérieure	
<i>Toutes espèces sauf volaille et chevreau</i>	0,95
<i>Volaille, chevreau</i>	1,65

FACONNAGE DE BURGER (au kg mis en œuvre)

Viande hachée assaisonnée moulée à 110-120g/p	TARIFS en Euros HT/ Kg
Frais conditionné SV par 8 pièces	2,95

FACONNAGE DE CHARCUTERIES CUITES

Type de produit	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	vrac	SV
Pâté de campagne (démoulé 3 kg environ)		3,89
Rillettes/ Pâté de foie (moule en sus 2,5 à 3 kg)		4,77
Saucisson à l'ail (boyau naturel 800g environ)	4,44	4,93
Cervelas (boyau naturel 800g environ)	4,49	5,04

FACONNAGE DE SALAISONS (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg

Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg
Bacon	4,43
Bacon tranché sous-vide	5,95
Viande 1/2 sel (rôti, poitrine)	2,93
Jambon cuit (non fumé)	3,74
Jambon tranché sous-vide (6t/paquet)	5,28
Poitrine fumée/ Viande 1/2 sel fumée	4,43
Lardons fumés sous-vide	5,69
Fumage supplémentaire <i>(saucisson, fuseau, viande séchée, autre...)</i>	2,11

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT (au kg mis en œuvre)

	€ HT
Terrine plastique 2,5 kg à 3 kg sous-vide	2,55
cartons neufs	2,40
Sacs sous-vide + étiquette <i>(réalisé par le producteur)</i>	0,55

TARIFS DES PRESTATIONS 2025 suite (TVA à 20%)

FACONNAGE DE SAUCISSERIE (au kg mis en œuvre)

Minimum de fabrication : 10 kg (Une majoration de 10% sera appliquée pour toute fabrication inférieure à 10 kg)

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg	
	VRAC	SOUS VIDE
Chair à saucisse	2,63	3,18 <i>par 500g</i>
Chipolata, Merguez, Saucisse à griller	4,23	4,78 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse Blanche	4,74	5,29 <i>par 6 pièces</i>
Knack, Viennoise	5,26	5,81 <i>par 6 pièces</i>
Saucisse à cuire Nature	4,74	5,29 <i>par 4 pièces</i>
Saucisse à cuire fumée	5,26	5,81 <i>par 4 pièces</i>
Boudin Blanc	4,74	5,29 <i>par 4 pièces</i>
Boudin Noir	4,90	5,45 <i>par 4 pièces</i>

FACONNAGE DE PRODUITS SECS (au kg mis en œuvre)

Produits	TARIFS en Euros HT/ Kg		
	VRAC	SOUS VIDE	
Saucisson sec 400g cru	5,00	5,63 5,48	<i>individuel par 8 pièces</i>
Saucisse sèche, Chorizo	3,41	4,04 3,89	<i>individuel par 10 pièces</i>
Fuseau 1000g cru	5,41	6,04 5,89	<i>individuel par 6 pièces</i>
Bâton à croquer		5,62	<i>par 10 pièces</i>
Viande séchée	4,95	5,58	<i>par bloc de ± 500 g</i>

Viande de porc utilisée en fabrication : 6,20 € HT²/kg

TRANCHAGE et CONDITIONNEMENT

Les talons de tranchage sont mis sous-vide et étiquetés

	€ HT/ kg tranché
Poids du paquet à définir. Selon produits, mise sur cartonnette or et conditionnement sous-vide	3,05