

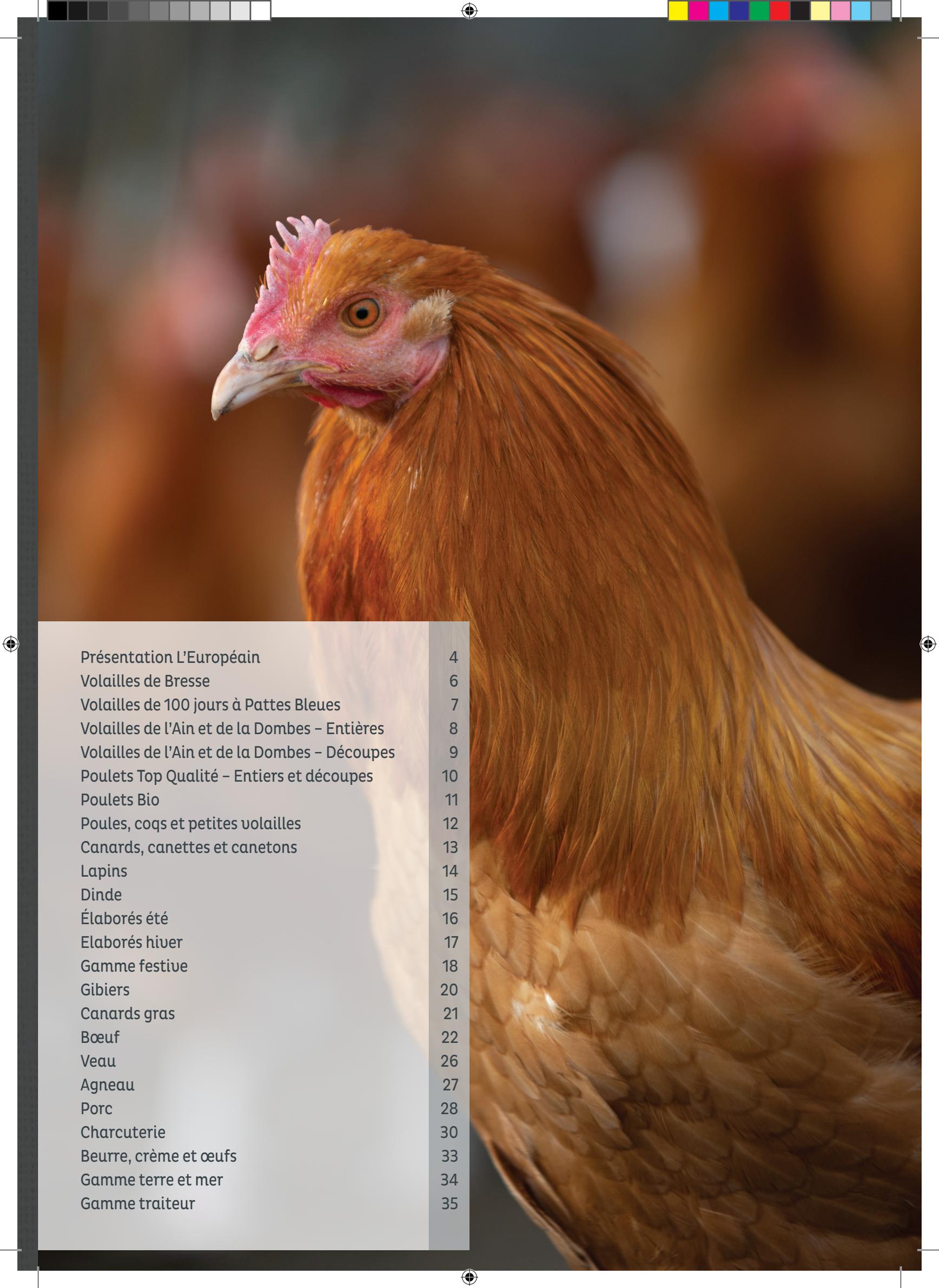


# L'EUROPÉAIN

Au service de votre talent







Présentation L'Européain	4
Volailles de Bresse	6
Volailles de 100 jours à Pattes Bleues	7
Volailles de l'Ain et de la Dombes - Entières	8
Volailles de l'Ain et de la Dombes - Découpes	9
Poulets Top Qualité - Entiers et découpes	10
Poulets Bio	11
Poules, coqs et petites volailles	12
Canards, canettes et canetons	13
Lapins	14
Dinde	15
Élaborés été	16
Elaborés hiver	17
Gamme festive	18
Gibiers	20
Canards gras	21
Bœuf	22
Veau	26
Agneau	27
Porc	28
Charcuterie	30
Beurre, crème et œufs	33
Gamme terre et mer	34
Gamme traiteur	35



Les volailles de l'Européain au service de votre talent depuis 50 ans.

## L'Entreprise

Notre entreprise, perpétue avec passion l'héritage et le savoir-faire familial de ses fondateurs. Fiers de notre ancrage au cœur de la Bresse, nous garantissons à nos clients une production de volailles élevées sur le territoire régional, dans des conditions idéales à leur développement.

Nous profitons également de la richesse des productions agricoles de notre région pour vous proposer une large gamme de produits de négoce sélectionnés avec les mêmes exigences que nous apportons au travail de nos volailles.



## La Volaille, notre ADN

Notre abattoir, ancré au cœur des territoires exceptionnels de la Bresse, de l'Ain et de la Dombes, perpétue un savoir-faire traditionnel. Il est composé d'une chaîne manuelle permettant d'exprimer au mieux tout le potentiel de nos volailles. Ce savoir-faire est régulièrement récompensé au Concours Général Agricole : 5 médailles sur les 4 dernières éditions.

L'Européain vous propose une gamme complète de produits entiers et de découpes traditionnelles :

- Poulet de Bresse AOP,
- Volailles fermières Label Rouge sans OGM,
- Poulet JA Top Qualité,
- Volailles festives : Chapons, Poulardes, Dindes, Volailles fermières de Bresse,
- Autres produits traditionnels : Canettes, Poules, Coqs, Pigeons, Cailles, Coquelets, Lapins,...



## Notre offre de négoce

Riche d'un catalogue de négoce de plus de 2000 articles en viandes, gibiers, charcuteries et autres, nous avons construit au fil du temps de solides partenariats avec des entreprises partageant les mêmes valeurs que nous.

Ainsi, nous proposons des produits d'excellence spécialement sélectionnés dans notre région et sur les meilleurs territoires de France.





## Ce qui nous différencie :

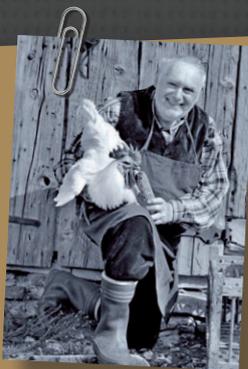


- La recherche systématique de produits authentiques de haute qualité à travers la sélection de producteurs et fabricants partageant les mêmes valeurs d'excellence et de savoir-faire traditionnel. Nous nous démarquons des pratiques habituelles du négoce en privilégiant les partenariats sur le long terme avec nos fournisseurs afin de vous proposer le meilleur du terroir français et la régularité tant recherchée dans nos métiers.

- La forte implication de nos équipes commerciales : expertes produits avant tout, elles sauront vous proposer l'offre adéquate parmi nos différentes gammes. Vous conseiller et vous apporter les produits nécessaires à l'expression de votre cuisine : les équipes de L'Européain sont au service de votre talent.



Pour satisfaire nos restaurateurs les plus exigeants, la majorité de nos gammes est disponible à marque Maison Michel !



*Bon goût  
ne saurait mentir*

*Paul Michel*



### Une sélection de produits d'exception

Comme la volaille AOP de Bresse et le poulet de 100 jours à pattes bleues, Maison Michel offre une sélection des meilleurs spécimens de nos labels.

Maître volailleur depuis plus de 80 ans, la marque a su préserver un savoir-faire traditionnel afin d'apporter un goût de terroir et d'authenticité à des produits de qualité.

Sélectionnés pour leur rareté ou leur réputation, nous vous proposons tout au long de ce catalogue poulets, pintades, lapins, pigeonneaux à marque Maison Michel, un bon argument sur la carte !

\*Vous retrouverez dans les pages qui suivent le logo indiquant les produits proposés par la marque





# Volailles AOP de Bresse

Depuis 1957, la Bresse est la seule AOP du monde de la volaille.



Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse



**Issue de la rencontre entre un savoir-faire traditionnel et un terroir unique au monde, la volaille de Bresse fait la fierté de sa région.**

Outre son terroir, c'est un cahier des charges drastique qui la rend unique et si exceptionnelle :

- Race : Gauloise,
- Confort de vie des animaux : un minimum de 10m<sup>2</sup> de parcours herbeux par poulet
- Conditions d'élevage : la taille des poulaillers est limitée à 50m<sup>2</sup>, afin que les volailles profitent au maximum de leurs espaces de plein air,
- Nourriture : l'éleveur fournit aux poulets des céréales de Bresse garanties sans OGM en

quantité déterminée, les volailles doivent trouver par elles-mêmes le complément à cette alimentation dans les espaces de plein air mis à leur disposition. Les deux dernières semaines de l'élevage en épinette s'effectuent aux produits laitiers.

- Durée d'élevage : **120 jours au minimum** pour les poulets,

Ces conditions sont adaptées à leur développement et leur garantissent un goût unique qui en font la volaille préférée des grands chefs et de tous les fins gourmets.

## Poulet de Bresse AOP entier effilé nu

ÉVISCÉRÉ AVEC ABATS



**Calibres Mâles :**

-1.90  
1.90-2.30  
+2.30

**Calibres Femelles :**

-1.50  
1.50-1.70  
1.70-2.00  
+2.00

## Poulet de Bresse AOP entier PAC

PRÊT À CUIRE



**Calibres :**

-1.40  
1.40-1.60  
1.60-1.80  
1.80-2.00  
+2.00



La qualité de nos volailles de Bresse AOP a été récompensée en 2018, 2019 et 2020 au Concours Général Agricole de Paris.

## Poularde de Bresse AOP non roulée effilée

ÉVISCÉRÉE AVEC ABATS

La poularde de Bresse passe plus de temps en plein air puisque son élevage est plus long de 30 jours, pour atteindre un total de 150 jours à l'abattage.

La finition aux produits laitiers en épinette est également plus longue puisqu'elle dure 3 semaines.

La poularde est ainsi plus lourde, plus grasse et plus goûteuse.

Pour ne pas s'y tromper, ce produit d'exception est identifié par un sceau indiquant la mention : « **Poularde de Bresse** ».



# Poulet de 100 jours à pattes bleues

Label Rouge depuis 1995, ce poulet affiné aux produits laitiers vous offre un goût d'exception.



Issu d'une souche à croissance lente traditionnelle, ce poulet noble et majestueux aux pattes bleues est un produit exceptionnel, régulièrement plébiscité lors des Concours Agricoles. **Elevé en plein air pendant 100 jours minimum**, il fait l'objet d'une attention toute particulière

de la part des éleveurs. Alimentation à base de céréales (75% minimum), il est affiné aux produits laitiers sur les 15 derniers jours d'élevage. C'est un poulet à la chair blanche moelleuse et persillée, à la texture ferme et juteuse.



## Poulet fermier de 100 jours à Pattes Bleues effilé

**EVISCÉRÉ AVEC ABATS**

Carton fenêtre de 2 pièces

**Calibre :**  
2.5 kg environ

## Poulet fermier de 100 jours à Pattes Bleues PAC

**PRÊT À CUIRE**

Carton fenêtre de 2 pièces

**Calibre :**  
2 kg environ





# Volailles fermières de l'Ain et de la Dombes

## ENTIÈRES

Label Rouge depuis 1984, l'Ain est une terre de volaille au savoir-faire authentique.



Les volailles de l'Ain, produites sous IGP, sont exclusivement élevées dans le **département de l'Ain** et ses cantons limitrophes. Elles sont élevées par des fermiers très attachés à leur territoire et qui perpétuent avec authenticité la tradition volaillière de leurs ancêtres.

La sélection des souches des volailles de l'Ain **privilégie la qualité** de chair aux performances de rendement.

- Les poulets, blancs ou jaunes, issus d'une souche « **cou nu** » rustique à croissance lente (81 jours

minimum), sont élevés en plein air sur de vastes parcours ombragés et avec une alimentation naturelle à base de céréales, de vitamines et minéraux, garantie sans OGM. Cela leur confère une chair tendre, fondante et un goût authentique.

- Les pintades sont élevées dans les mêmes conditions que les poulets sur une durée plus longue de 94 jours minimum.

Certifiées Label Rouge depuis 1984, elles sont façonnées à la main pour une meilleure conservation et une remarquable tenue à la cuisson.

### Poulet fermier PAC sans OGM

**PRÊT À CUIRE**

- Jaune de l'Ain
- Blanc de l'Ain
- Noir de la Dombes

**Calibres :**

- 1.20
- 1.20-1.40
- 1.40-1.60
- 1.60-1.90
- +1.90



### Poulet fermier effilé sans OGM

**ÉVISCÉRÉ AVEC ABATS**

- Jaune de l'Ain
- Blanc de l'Ain
- Noir de la Dombes



### Pintade fermière PAC ou effilée sans OGM

- IGP de l'Ain
- Label Rouge de la Dombes

**Calibres :**

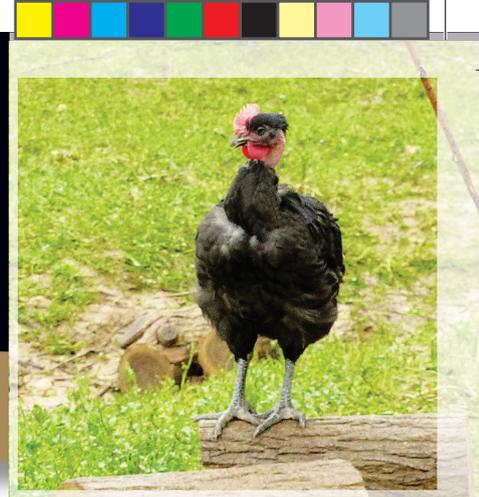
- 1.20
- 1.20-1.50
- 1.50-1.70
- +1.70



# Volailles fermières de l'Ain et de la Dombes

## DÉCOUPES

Label Rouge depuis 1991, la Dombes est un territoire unique, baigné d'étangs et riche d'une grande biodiversité.



La Dombes et ses multiples étangs a toujours été un territoire propice à l'élevage. Hommes de cœur et de terroir, les fermiers de la Dombes développent une **agriculture durable et responsable**. Ils prêtent une attention particulière aux parcours extérieurs des volailles, qu'ils arborent afin d'en faire des lieux idéals pour leur développement.

Les poulets Label Rouge de la Dombes sont élevés dans des conditions garantissant leur bien-être durant 81 jours minimum, avec une alimentation 100% végétale et minérale garantie sans OGM.

Ce respect des animaux se poursuit jusqu'à l'abattage qui se fait proche de leur lieu d'élevage pour minimiser le stress et améliorer la qualité de leur chair.



### Découpes de poulet fermier blanc ou jaune de l'Ain et noir de la Dombes sans OGM

- Coffre sur os
- Poulet crapaudine (Dombes)
- Poulet désossé entièrement (Dombes)
- Suprême avec manchon
- Filet avec ou sans peau
- Cuisse déjointée
- Cuisse désossée avec ou sans peau
- Émincé de cuisse sans peau
- Aile



### Découpes de pintade fermière de l'Ain et de la Dombes sans OGM

- Pintade crapaudine
- Pintade désossée
- Coffre avec manchons
- Suprême
- Cuisse désossée avec ou sans peau
- Cuisse sous vide ou en vrac



### Bon à savoir

Toutes nos pintades origine Ain et Dombes et nos poulets noirs de la Dombes bénéficient d'un caractère unique et d'une chair onctueuse grâce à une alimentation enrichie **en féculé de pomme de terre et en luzerne**.

Contribuant à leur bon engraissement et à une pigmentation de la peau caractéristique, ces compléments sont le résultat d'une étude de l'alimentation donnée de façon **ancestrale** dans les fermes.



# Poulets « Top Qualité »

## ENTIERS ET DÉCOUPES

Le poulet de notre marque « TOP QUALITÉ », est issu d'une souche à croissance lente et élevé 45 jours environ, soit 15 jours de plus qu'un poulet standard.

Principalement produit dans la région, il est soumis à un cahier des charges précis : alimentation à base de céréales et faible densité d'élevage.

Poulet blanc  
PAC ou effilé

**Calibres PAC :**

- 1.10
- 1.10-1.20
- 1.20-1.30
- 1.30-1.40
- 1.40-1.60
- 1.60-1.80
- +1.80



**Découpes classiques :**

- Coffre sur os avec manchons
- Poulet crapaudine
- Poulet désossé entièrement
- Suprême avec manchon
- Filet avec ou sans peau
- Cuisse déjointée

**Les abats :**

- Cœur
- Foie
- Cou
- Carcasse
- Peau

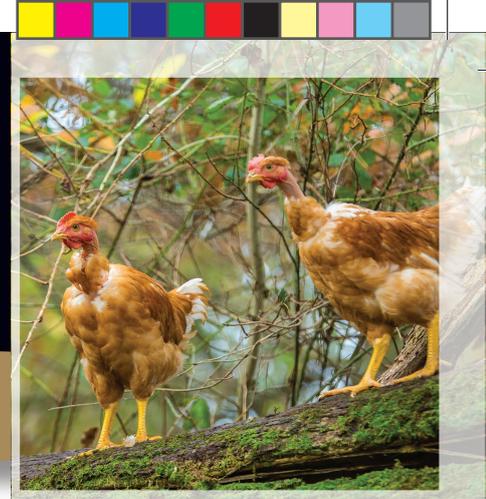
**Spécialités de découpe :**

- Cuisse désossée avec ou sans peau
- Émincé de cuisse nature ou mariné
- Haut de cuisse
- Pilon
- Aile
- Manchon
- Médiane
- Tulipe
- Stick de poulet
- Sot-l'y-laisse
- Bréchet



# Poulets fermiers BIO

Une certification Bio qui garantit le respect des volailles et des conditions d'élevage optimales.



Issus de souches à croissance lente, ces poulets fermiers Bio bénéficient d'un confort de vie exceptionnel, aussi bien dans les bâtiments qu'à l'extérieur dans les prairies herbeuses où ils passent la plupart de leur temps.

Les poulets sont nourris avec des aliments locaux, d'origine biologique (95% minimum), et élevés 81 jours minimum dans des élevages fermiers soucieux de leur bien-être et du respect de l'environnement.



Poulet fermier jaune bio PAC

**PRÊT À CUIRE**

Calibre :  
1.40-1.70



Découpes de poulet fermier jaune bio

- Filet sous-vide x4
- Cuisse vrac x10
- Cuisse sous-vide x4
- Suprême





# Poules, coqs et petites volailles

Une sélection des meilleurs éleveurs pour une qualité gustative irréprochable.

## I Poule blanche et Coq

Les poules et coqs sont très fragiles et nécessitent un abattage très soigné. Chez L'Européain, nous effectuons uniquement un travail manuel pour préserver au maximum l'aspect des volailles et proposer des produits au visuel très qualitatif.

- PAC ou effilé
- Coq découpé (cuisse et suprême)



## I Coquelet

Abattu de façon traditionnelle dans nos ateliers.

### 1/ Coquelet PAC

**PRÊT À CUIRE**

**Calibres :**  
500/600 g  
600/800 g



### 2/ Coquelet crapaudine

## I Pigeonneau Fermier

L'élevage de notre pigeonneau dure 30 jours minimum, en semi-liberté dans une volière, afin de lui laisser le temps de se développer dans les meilleures conditions. Son alimentation à base de céréales entières lui confère une peau sans gras et une chair savoureuse. Pour en préserver toute la qualité, il est **plumé à sec**.

- Pigeonneau effilé
- Pigeonneau Maison Michel (traditionnel ou étouffé)
- Pigeonneau crapaudine
- Filet
- Cuisse



## Bon à savoir

Grâce à un abattage à l'étouffée, le pigeonneau conserve son sang dans les chairs, lui conférant ainsi une **texture plus tendre et plus juteuse**, pour une onctuosité incomparable !

## I Caille

Notre caille, issue d'une souche à croissance lente, est élevée en France et arrive à maturité à 42 jours.

Pour en préserver toute la qualité, elle est plumée à sec.

### 1/ Caille PAC avec tête - Plumée à la cire

**PRÊTE À CUIRE**

**Calibre :**  
200/250 g

### 2/ Découpes de caille

- Caille crapaudine
- Filet de caille
- Cuisse de caille

### 3/ Œufs de caille

- Boîte d'œufs de caille x18
- Boîte d'œufs de caille cuits écalés x24



# Canards, canettes et canetons

La canette de la Dombes est un produit rare et extrêmement qualitatif.



Nos canards et canettes à peau jaune sont particulièrement appréciés pour leur saveur unique et généreuse. Nous les plumons de manière traditionnelle, c'est-à-dire à sec et à cadence lente afin de préserver au mieux la texture de la chair et d'optimiser la présentation et la conservation du produit.

Notre canette est issue exclusivement de la Dombes, c'est un produit rare sur le marché. Sa croissance lente de **11 semaines, soit 2 semaines de plus qu'une canette classique**, la rend plus charnue (2,3kg environ en effilé) et vous offre des **filets plus épais** à la chair tendre et joliment rosée.



## Canette de la Dombes 11 semaines

### Entière effilée

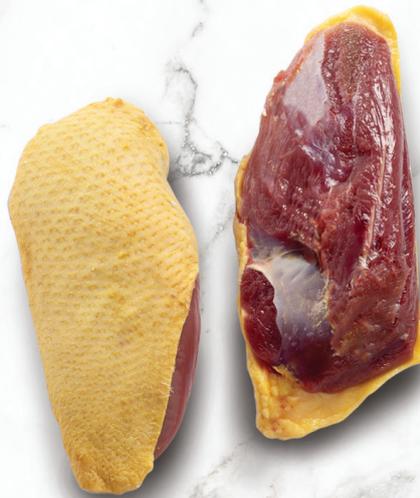
- Eviscérée avec abats 2.3 kg

### PAC

- Prête à cuire 1.9 kg

### Découpes

- Coffre avec manchons
- Canette crapaudine
- Canette entièrement désossée
- Filet
- Cuisse



## Canard 100% végétal

### Entier

- PAC 3 kg ou effilé élevé en Dombes

### Découpes

- Coffre avec manchons
- Canard entièrement désossé
- Filet
- Cuisse
- Aile / Manchon
- Viande de canard sans os, avec ou sans peau

## Caneton Vendéen Entier PAC ou effilé

Idéal pour 2 personnes.  
Disponible en blanc ou gris sur demande

### Calibre :

1.2 kg



## Bon à savoir

Le canard étouffé est abattu de façon à conserver son sang dans les chairs. Ce produit traditionnel d'exception, inscrit dans la gastronomie française, permet une cuisson et une offre déclinable sur un large choix de plats pour les convives.

\*Canette et caneton disponibles « étouffés », renseignez-vous auprès de votre commercial !



# Lapins

Le Fauve de Bourgogne, roi des lapins, est particulièrement apprécié pour la finesse de sa chair.

Le lapin aux yeux noirs est une espèce ancienne, élevée depuis des centaines d'années au cœur de la Bourgogne. Issu d'une souche à croissance lente, ce lapin se distingue par sa qualité et son goût authentique. Il est élevé durant 15 à 16 semaines, soit **2 fois plus longtemps** qu'un lapin standard.

Son alimentation enrichie en pulpe de betterave et de raisin lui assure finesse, tendreté et un goût exceptionnel. L'abattage est entièrement manuel pour préserver au mieux le produit.

## I Lapin entier de Bourgogne

Calibres :  
1.40-1.60  
1.70-1.90



## I Lapin entier

Calibre :  
1.70-1.90



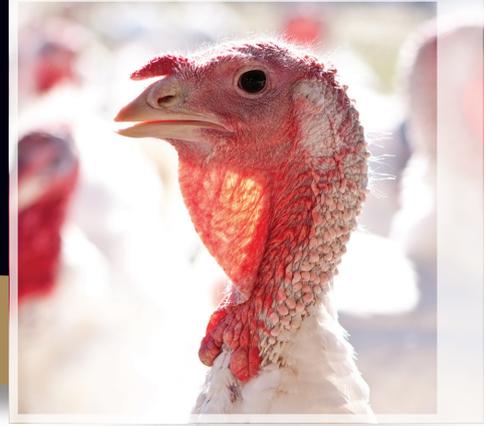
## I Découpes de lapin

- Cuisse ou culotte
- Râble
- Râble désossé
- Avant
- Epaule
- Foie



# Dinde

Une large gamme de découpes origine France.



La dinde est un produit pratique qui se cuisine d'une multitude de façons. Avec un temps d'élevage plus long que les femelles, les dindes mâles sont plus grosses et donnent de très beaux morceaux.

Pour vous offrir toujours plus de souplesse et de service, L'Européen vous propose une gamme de découpes **origine France, issues de dindes mâles** uniquement.

## I Découpes de dinde

- Filet
- Escalope
- Cuisse
- Roulé cuisse
- Sot-l'y-laisse
- Rôti de dinde 35/65
- Bourguignon sans os avec peau
- Sauté de dinde sans os sans peau ou osso bucco



### Bon à savoir

Nous proposons également des cordons bleus de dinde et des nuggets dans notre gamme de découpes de dinde.

Renseignez-vous auprès de votre commercial !

# Élaborés ÉTÉ

Issue d'une fabrication manuelle et artisanale dans notre atelier notre gamme Été saura surprendre vos convives les plus gourmands.

Incontournables lors de la saison estivale, L'Européain vous propose une large gamme de brochettes et découpes marinées généreuses et gourmandes. Nous assurons la qualité de nos fabrications par l'utilisation de matières premières nobles :

**volailles issues de notre abattoir** artisanal et sélection minutieuse de nos marinades, légumes et fruits frais. Nos brochettes sont toutes montées main à partir de cuisses de poulet, pour un goût et une présentation irréprochables.

## I Les brochettes

### Brochettes de Poulet (cuisse)

- Curry Gingembre
- Bressane
- Thaï
- Verger
- Moutarde au miel
- Tomate Basilic
- Thym Citron
- Piment d'Espelette
- Ail des ours
- Libanaise
- Louisiane
- Nature

### Brochettes de Dinde marinées

- Ail des ours
- Thaï
- Tomate Basilic

### Brochettes de Canard / Canette marinées (filet)



## I Les tapas (filet) - 30/60 g

Nos brochettes sont déclinées en tapas (Nature, tomate basilic, thaï)



## I Les découpes marinées

(au choix comme les brochettes de poulet)

### Poulet mariné

- Cuisse avec peau
- Emincé
- Aile
- Pilon
- Stick

### Lapin mariné

- Gigolette



Cette gamme est chaque année étoffée de nouvelles recettes. Renseignez-vous auprès de votre commercial !

# Élaborés HIVER

Notre attachement au travail manuel nous permet de réaliser des produits farcis de très haute qualité, dignes des plus belles assiettes.



Notre savoir-faire artisanal et la noblesse de nos matières premières sont les garants de notre qualité produit : volailles issues de notre abattoir et farces nobles (viande de poulet 75%, porc 20%, sans gras ajouté).

Pour le plaisir de vos yeux et de ceux de vos convives, nous assurons une présentation soignée et valorisante, aussi bien cru que cuit.

## | Les recettes au poulet

### Paupiettes et rôtis

- Farce Basquaise
- Farce Dijonnaise
- Farce forestière
- Farce petits légumes
- Farce Savoyarde
- Farce chèvre miel
- Farce ail des ours
- Farce Milanaise
- Farce aux cèpes
- Farce châtaignes



## | Les recettes de pintade

- Rôti forestier
- Ballotin forestier

## | Les recettes de dinde

- Rôti Basquaise 700/900g
- Rôti forestier 700/900g

Volailles issues de notre abattoir sauf fabrications à base de dindes et porcs entrant dans la composition de la farce.



# Gamme festive



Incontournables lors des repas de fêtes, les volailles festives l'Européain, issues d'un savoir-faire traditionnel, sont élevées à proximité de notre site. Chapons, dindes, poulardes, oies, autant de volailles de qualité qui sauront ravir les papilles de vos convives.

Notre élément différenciant: toutes nos volailles festives Label Rouge **bénéficient d'une alimentation sans OGM !**

## I Volailles de Bresse

- Chapon effilé
- Poularde effilée roulée / non roulée
- Dindon effilé
- Dinde PAC ou effilée



### Bon à savoir

Pour plus de prestige, toutes les volailles de Bresse sont disponibles en lot primé lors des célèbres concours des **Glorieuses de Bresse !**

## Volailles fermières de l'Ain et de la Dombes

- Chapon blanc de l'Ain ou de la Dombes PAC ou effilé
- Chapon jaune de l'Ain PAC ou effilé

Calibres PAC :  
2.5-3.5 kg  
3.5-4.5 kg



- Dinde de l'Ain ou de la Dombes PAC ou effilée
- Calibres PAC :  
2.4-3 kg  
3-4 kg

- Oie de l'Ain ou de la Dombes saignée non vidée ou PAC
- Calibres PAC :  
3-4 kg  
4-5 kg

- Poularde de l'Ain PAC ou effilée
- Calibre PAC :  
1.7-2.4 kg



# Gamme festive

Nos volailles sont disponibles en découpes en privilégiant les équilibres matières.



## I Volailles Maison Michel

- Chapon effilé
- Dinde PAC 4-5 kg ou effilée
- Poularde effilée
- Chapon de pintade effilé
- Oie saignée non vidée



## I Chapon de pintade

- Effilé roulé
- PAC

Sélection



Pour plus d'exclusivité nos meilleurs spécimens sont disponibles sous l'appellation Maison Michel !

## I Les découpes

### Chapon

- Coffre avec manchons
- Chapon désossé entièrement
- Suprême 400 g
- Filet avec peau
- Cuisse entière
- Sauté sans os avec ou sans peau
- Foie

### Poularde

- Coffre
- Désossée entièrement
- Suprême
- Cuisse entière
- Sauté sans os avec ou sans peau



### Dinde

- Coffre avec manchons
- Désossée entièrement
- Suprême
- Filet
- Cuisse entière
- Sauté sans os avec ou sans peau
- Foie



# Gibiers

L'Européain est sans cesse à la recherche des plus beaux gibiers disponibles sur le marché.

Nous sélectionnons pour vous les meilleurs gibiers du marché : de gros **gibiers de chasse d'Alsace et de Lorraine** (chevreuils, cerfs, sangliers), pour vous garantir une qualité de viande exceptionnelle en vous apportant toutes

les garanties sanitaires. Nous vous proposons également des petits gibiers d'origine française ou européenne quand l'origine France n'est pas disponible.

## I Petit Gibier

### origine France

- Colvert PNVD\*
- Faisan et faisane PNVD
- Perdreau rouge PNVD
- Perdreau gris PNVD
- Lièvre en peau

### origine Grande-Bretagne et UE

- Pigeon ramier plumé ou PAC
- Grouse jeune PNVD\*
- Lièvre en peau ou PAC
- Cuisse de lièvre sous vide par 2
- Garenne en peau
- Râble de lièvre sous vide par 1 ou 2

\*PNVD: Plumé non vidé

### Sanglier, origine Alsace / Lorraine

- Cuisson avec os
- Dos avec ou sans os
- Epaule avec ou sans os
- Civet +3 kg



## I Gros Gibier

### Chevreuil, origine Alsace / Lorraine

- Cuisson avec os
- Dos avec ou sans os
- Epaule avec os
- Civet +3 kg

### Cerf, origine Alsace / Lorraine

- Cuisson avec os
- Dos avec ou sans os
- Epaule avec ou sans os
- Civet +3 kg
- Pavé, origine France



### Bon à savoir

Un savoir-faire spécifique en Alsace : la Noix de jambon fumé de sanglier.

# Canards Gras

Une sélection des meilleurs Foies gras et produits issus du canard gras.



Pour vous garantir une satisfaction optimale, L'Européain est à la recherche de partenaires d'excellence dans tous les domaines. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs

producteurs et les produits les plus adaptés à vos utilisations. Notre assortiment de Foie gras et Canard gras est garanti origine France.



## I Foie gras cru entier

- Lobe Entier EXTRA IGP Sud-Ouest sous-vide 500/600 g
- Lobe Entier EXTRA origine France sous-vide 500/600 g
- Lobe Entier EXTRA « Spécial Terrine » origine France sous papier 500/600 g

## I Foie gras cru éveiné

- Lobe Entier EVEINE IGP Sud-Ouest sous-vide 600/700 g
- Lobe Entier EVEINE EXTRA Trousse origine France 500/600 g
- Lobe EVEINE EXTRA origine France s/at 500/600 g
- Lobe EVEINE « Spécial Terrine » origine France sous papier 450/550 g

## I Foie gras cru éveiné surgelé

- Foie gras EVEINE Grande Cuisine - plaque 4 kg
- Escalopes 40/60g origine France - sachet 1 kg
- Escalopes GRAND CHEF 60/80g origine France - sachet 800 g

## I Terrine de foie gras

- Foie gras entier bq 500 g
- Foie gras entier aux 2 poivres et Champagne bq 500 g
- Foie gras mi-cuit IGP Sud-ouest - bocal 40/60 g

## I Magret de canard

- Magret de canard cru IGP Sud-Ouest 400 g
- Magret de canard cru 400 g
- Magret de canard Fumé 400 g
- Magret de canard Séché Long Affinage 400 g



## I Confit de canard

- Cuisse de canard confite x6 sachet 1600 g
- Cuisse de canard confite IGP Sud-Ouest x12 bidon 5/1
- Graisse de canard 5/1 - 4/4

### Bon à savoir

Nos foies gras et magrets du Sud-ouest sont également disponibles en Label Rouge. Renseignez-vous !





# Le Bœuf : Charolais et Montbéliard

Label Rouge depuis 1974, le bœuf Charolais du Bourbonnais est le premier bovin adulte à bénéficier de ce label.



## Le bœuf Charolais du Bourbonnais

Présent depuis plus de deux siècles dans le bocage Bourbonnais, garantissant son IGP, le Charolais est élevé dans le respect de la tradition locale.

Excellente race bouchère, elle est particulièrement appréciée pour sa viande d'un **rouge intense**, son **goût persillé** et sa faible teneur en gras.

- Filet
- Faux-filet avec ou sans os
- Côte avec os 0.9-1.5 kg
- Entrecôte
- Carré
- Bavette d'Aloyau
- Cœur rumsteck
- Araignée / Merlan



## La Montbéliarde

Race emblématique de la Franche-Comté, la Montbéliarde est très appréciée des amateurs de bonne viande de par :

- une chair d'un **rouge profond** et un goût prononcé
- des **muscles de plus petite taille**, idéals pour la découpe en restauration
- une **race très localisée** sur les terres de l'Ain et les montagnes du Jura

*Nos critères de choix visent à sélectionner les meilleurs spécimens afin de vous proposer le **meilleur de la race** dans l'assiette. Ils sont formalisés dans un cahier des charges Volailles de l'Européain reprenant les optimums d'âge (moins de 6 ans), de poids (370/390 kg) et d'engraissement (grade 3 minimum).*

*50% des Montbéliardes seulement sont éligibles à notre cahier des charges.*



- Filet 2.6-2.9 kg et +3 kg
- Faux-filet 7-8 kg
- Côte / Carré détalonné
- Demi faux-filet
- Entrecôte +4 kg
- Cœur de rumsteck
- Bavette d'Aloyau

# Le Bœuf : Autres races à viande

Une sélection de morceaux issus de la meilleure qualité de bœuf français et d'origine internationale, reconnus pour leur qualité de chair.



## Les races à viande françaises

Des découpes issues des meilleures races de bœuf français.

### Charolais

### Aubrac

### Limousin

### Salers

- Filet +3 kg
- Faux-filet en demi
- Carré détalonné
- Côte
- Entrecôte



## Les races à viande import

### Angus et Black Angus

Le bœuf Angus possède un excellent indice de gras intramusculaire conférant à sa viande une tendreté et une texture juteuse lors de la cuisson.

Notre sélection s'est portée sur un partenaire Irlandais, Linden, reconnu pour la qualité de ses découpes et sa régularité.

- Filet
- Faux-filet
- Carré baguette
- Entrecôte
- Paleron
- Picanha
- Onglet



### Le bœuf Simmental

Originnaire de Suisse, la Simmental, race polyvalente, est caractérisée par sa viande musculeuse d'un rouge prononcé. Offrant de grosses pièces, elle séduit par son fondant et ses morceaux de haute qualité.

### Le Bœuf Wagyu

Originnaire du Japon, la viande de bœuf Wagyu se différencie de celle des autres races de bœuf par son aspect et son goût inimitables. Bénéficiant d'un environnement calme et peu stressant, il offre une chair très marbrée et riche en arômes.





# Le Bœuf : Viande maturée et autre sélection

Un process d'affinage longue durée maîtrisé pour sublimer la tendreté de chaque morceau.

## I Viande de bœuf français

- Filet 2.6-2.9 kg et +3 kg
- Faux-filet +7 kg
- Entrecôte
- Carré détalonné / Côte avec os
- Rosbeef cœur de tranche
- Rond de veine PAD
- Gîte noix PAD
- Jarret avec ou sans os
- Macreuse PAD
- Poire / Merlan / Surprise / Hampe
- Paleron
- Queue coupée
- Pot au feu avec ou sans os
- Os à moelle / Moelle



### 1/ Races à viande maturée

(Race Salers / Charolais)

Maturée sur os **4 à 6 semaines**, les arômes sont alors concentrés pour se libérer lors de la cuisson, la **tendreté est optimale** à ce stade de maturation.

- Faux-filet avec ou sans os - entier/demi
- Carré détalonné
- Paleron
- Pavé du boucher
- Picanha

### 2/ Les déhanchés maturés

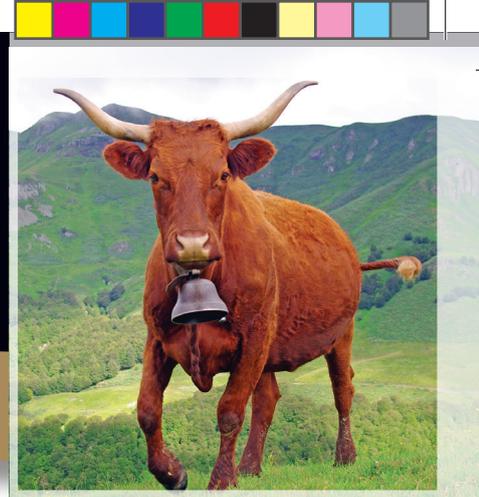
(Race Aubrac / Limousin / Charolais)

**Disponible en colis de 20-25 kg.**

- Filet
- Faux-filet
- Entrecôte
- Bavette
- Bourguignon

# Le Bœuf : Haché et piécé

Des découpes et abats variés adaptés à vos besoins.



## I Les hachés et piécés

- Tournedos filet
- Faux-filet tranché
- Entrecôte tranchée
- Pavé / Steak de rumsteck
- Steak haché 150 g
- Tartare couteau
- Tartare couteau Charolais
- Carpaccio frais sous vide
- Viande de bœuf hachée



## I Abats

- Onglet
- Noix jumeau
- Langue coupe Suisse
- Rognon
- Tripes cuites



# Le veau

Une sélection de découpes de veau né, élevé et abattu en France.

## I Les découpes

- Filet
- Carré avec os entier ou 7 côtes
- Longe sans os
- Noix / Noix pâtissière
- Quasi
- Pavé quasi
- Escalope noix
- Epaulé ou collier sans os
- Sauté épaule sans os
- Paleron
- Jarret avec os / Osso bucco cœur
- Poitrine avec ou sans os
- Queue / Os / Parures



## I Elaborés

- Rôti épaule
- Rôti farci
- Paupiette



## I Abats

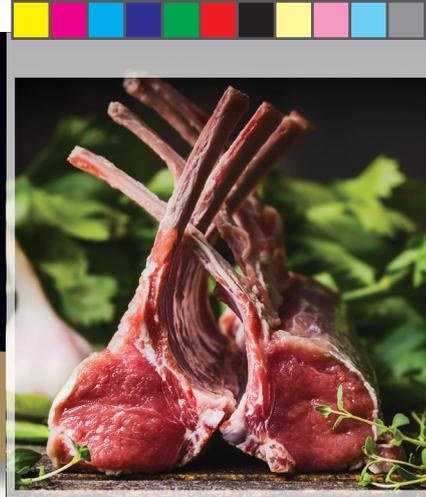
- Onglet
- Ris de Veau Cœur français
- Foie de Veau Aveyron LR ou Origine France
- Rognon
- Noix de joue
- Tête sans os ou 1/2 tête roulée
- Langue

## Bon à savoir

Notre gamme est également disponible en IGP Label Rouge Veau d'Aveyron et du Segala. Élevé au sein de fermes familiales en Midi-Pyrénées et allaité par sa mère 2 fois par jour, il détient une viande d'une qualité gustative supérieure.



# L'Agneau



Label Rouge depuis 1990 et 1992, l'agneau du Bourbonnais et l'agneau de lait des Pyrénées sont appréciés pour leur chair d'une qualité supérieure.

## I Agneau Bourbonnais

L'Agneau du Bourbonnais, certifié Label Rouge et produit sous IGP, est né et élevé dans le même élevage au sein de la région du Bocage Bourbonnais. **Allaité pendant 60 jours minimum** et issu d'élevages traditionnels, il se nourrit essentiellement de végétaux trouvés dans la prairie. Âgé de 90 à 210 jours à l'abattage, il possède une chair fine et rosée avec un goût subtil pouvant rappeler celui de la noisette.

- Carré 8 côtes - dévertébré - manchonné
- Epaule avec os
- Filet façon magret
- Gigot avec os
- Selle avec ou sans os
- Souris



## I Agneau Lait des Pyrénées

Produit sous IGP, l'agneau de lait des Pyrénées est né et élevé exclusivement dans le département des Pyrénées-Atlantiques, territoire de production ovine ancestrale. Certifié Label Rouge, il est le seul agneau au monde nourri **exclusivement au lait de sa mère** à bénéficier de ces deux signes de qualité et d'origine. Âgé de 45 jours maximum à l'abattage, son jeune âge ainsi que son alimentation confèrent à sa viande une couleur rosée et une tendresse agrémentée d'un léger goût d'épices.

- Agneau sans tête avec ou sans fressure
- Coffre
- Epaule
- Gigot



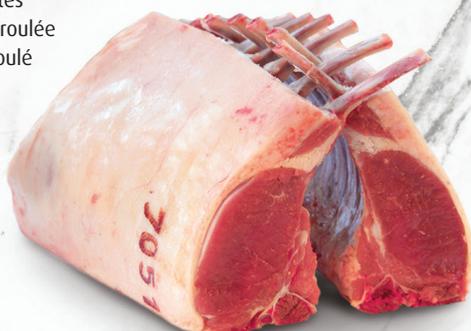
## I Agneau Français - Sélection L'Européain

Notre cahier des charges est la garantie d'une viande goûteuse et raffinée. Nous sélectionnons des agneaux de bergerie ayant une alimentation riche en lait ma-

ternel et abattus jeunes (entre 4 et 6 mois). Les carcasses font l'objet d'une découpe à façon avant de nous être expédiées.

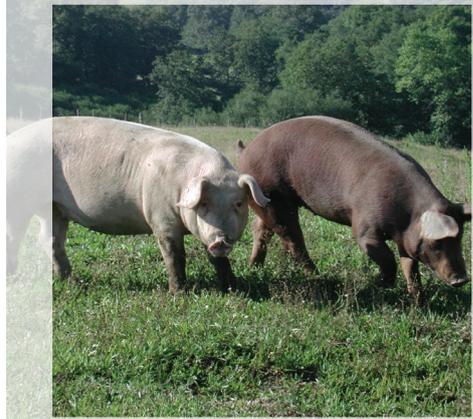
### Les découpes

- Carré 6 ou 8 côtes
- Epaule sans os roulée
- Gigot sans os roulé
- Souris
- Selle



### Les abats

- Ris
- Rognon



# Porc d'Auvergne, Porc Noir de Bigorre et Porc Ibérique

Un morceau de terroir dans l'assiette !



## I Porc Label Rouge IGP Auvergne

Élevé en liberté tout en ayant accès à divers abris permettant de favoriser son bien-être, le porc fermier d'Auvergne bénéficie d'une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique et sans OGM. Label Rouge et sous IGP, sa viande détient une qualité gustative excellente avec une texture tendre et juteuse pour un goût remarquable après cuisson.

- Carré avec couenne
- Carré avec couenne 8 côtes détalonné manchonné
- Longe avec os
- Poitrine parée 4 faces et désossée



## I Porc AOP Noir de Bigorre

Présent depuis toujours en Bigorre, dans les Pyrénées centrales, le Porc Noir de Bigorre est élevé durant 12 mois minimum. Musclé de par sa nature de marcheur, il possède un gras intramusculaire de très bonne qualité résultant de sa richesse en acide oléique.

- Carré 4/5 côtes
- Carré 8/9 côtes
- Echine avec ou sans os
- Longe ou rein
- Poitrine sans os avec ou sans couenne



Fondant rapidement à la chaleur, son gras apporte cette onctuosité tout en restituant un goût délicat aux arômes marqués par les aliments naturels ingérés tout au long de sa vie. Produit de plaisir, il apportera la satisfaction de vos convives en une seule bouchée.

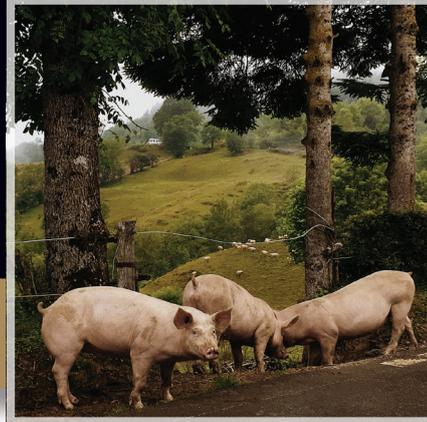


## I Porc Ibérique

Le porc ibérique est l'une des dernières espèces porcines élevées en plein air en Europe, il ne représente que 10% des porcs en Espagne. De race pure et protégée, il se distingue des autres races par sa capacité d'infiltration du gras dans les tissus musculaires offrant ainsi à sa viande une saveur incomparable et un arôme intense.

- French rack 8 côtes
- Presa Iberica
- Pluma Iberica
- Solomillo Iberico (filet mignon)

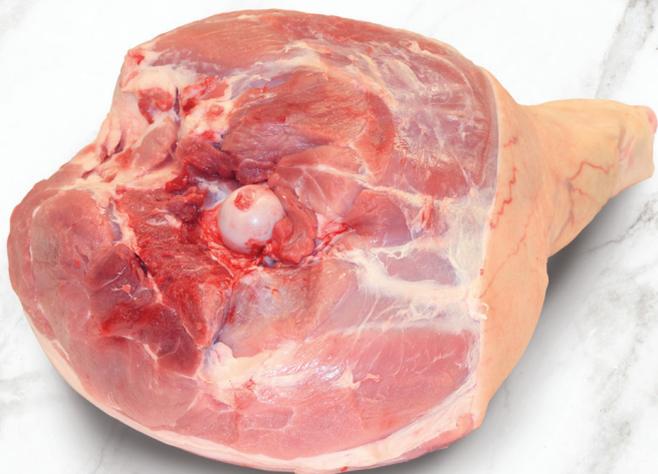
# Porc de montagne, porcelet et porc français



## I Porc de montagne

Issu d'un élevage à croissance lente en zone de montagne et avec un poids à l'abattage plus élevé que dans un élevage classique, le porc de montagne bénéficie d'une viande au persillé unique.

- Carré avec os et avec couenne détalonné
- ½ Longe sans os
- Echine
- Filet mignon x4
- Poitrine sans os
- Sauté de porc



## I Viande de Porc Français

Une sélection de nos meilleures coupes de porc français.

- Carré avec os avec ou sans couenne
- Longe sans os
- Filet mignon
- Echine sans os
- Côte échine ou filet
- Rôti échine
- Poitrine sans os
- Jambonneau avec os
- Kakos
- Noix joue
- Tête sans os
- Araignée
- Travers ou spare ribs
- Crépine
- Os / Parure / Pied

## I Porcelet

- Entier**
- Porcelet

**Découpes**

- Carré à la française
- Carré double
- Cuissot
- Echine sans os sous filet
- Epaule sans os roulée
- Poitrine entière

Nous avons choisi un fournisseur de porcelet entier, élevant lui-même ses porcelets au cœur de la région Rhône-Alpes à proximité de notre site. Nous privilégions les éleveurs locaux tout en garantissant un produit artisanal de qualité supérieure.





# Gamme saucisserie et tranchée

Une sélection des meilleurs acteurs locaux pour une qualité de viande irréprochable.

## | Spécialités régionales

- Andouillette aux Côtes du Jura
- Andouillette 5 A
- Diot de Savoie
- Knack
- Saucisse de Montbéliard IGP
- Saucisse de Morteau Label Rouge IGP
- Saucisson à cuire
- Saucisson brioché pistache



## | Gamme mini et petit déjeuner

- Mini boudin blanc ou noir
- Mini chipolatas pur porc 30 g
- Véritable bacon anglais tranché
- Saucisse pur veau

### Exclusivité :

Mini saucisse 100% volaille réalisée à partir de nos volailles avec une recette « Maison »

## | Gamme tranchée

- Coppa tranchée 500 g
- Bacon tranché 500 g
- Jambon de Bayonne tranché 250 g
- Jambon blanc noix fine 15 tranches
- Poitrine fumée tranchée 0.8-1 kg
- Lardon fumé



## | Les incontournables

- Chair à saucisse
- Chipolata pur porc nature ou aux herbes
- Merguez
- Saucisse de Toulouse
- Saucisse brasse

### Bon à savoir

Pour accompagner vos saucisses et andouillettes, nous vous proposons une sélection de chou cru et cuit.

Renseignez-vous auprès de votre commercial !

# Charcuterie française



## I Gamme cuit

- Jambon\* A/C supérieur - Entier ou demi  
\*disponible en truffé ou ail des ours
- Jambon de dinde cuit forme cœur
- Jambon gouge cuit fumé - Jura



## I Spécialité régionale

- Jambon 9 mois de Savoie sans os



## I Porc Noir de Bigorre

Le jambon Porc Noir de Bigorre AOP, affiné minimum 20 mois, se caractérise par un goût aux notes de noisettes et de fruits secs.

- Jambon sans os 24 mois
- Ventrèche plate ou roulée
- ½ jambon sans os et sans couenne
- Saucisson sec

## I Nos autres spécialités

- Demi poitrine fumée ou salée
- Jambonneau / Pied / Cotty salé
- Rosette pur porc
- Saucisson sec pur porc
- Viande de grison
- Jambon saumuré avec ou sans os





# Charcuterie espagnole et italienne

Le choix de produits d'exception venus d'Espagne et d'Italie.

## I Charcuterie espagnole

La maîtrise parfaite de l'approvisionnement et de l'équilibre du salage nous permet de vous proposer des produits d'une qualité exceptionnelle. Le jambon ibérique est issu de porc de race Ibérique, le label Bellota est garant d'une alimentation à base de glands, lui conférant un goût inimitable.

**Le saviez-vous ? Son élevage est très extensif : un porc par hectare de forêt.**

- Jambon Ibérique Bellota sans os 75% 48 mois entier ou 1/2
- Jambon Ibérique de Cebo de campo sans os
- Lomo Ibérique Bellota
- Chorizo Bellota ou mini Bellota 200 g
- Chorizo extra cular extra maigre doux
- ½ Cecina IGP Jeon
- Serrano reserva + 12 mois sans os



### Bien choisir votre Serrano Reserva

Grâce à son équilibre exceptionnel, le Serrano Reserva est un jambon bien plus qualitatif que les jambons « tout venant » que sont les Bodegas.

Pour ne pas s'y tromper, il faut se référer au Sceau certificateur apposé sur le produit, seule réelle garantie de son processus de fabrication : la sélection de la viande et l'affinage lent et naturel selon une durée contrôlée et certifiée.



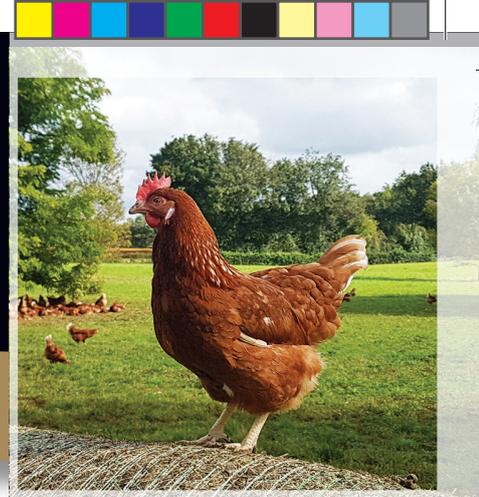
## I Charcuterie italienne

- Bresaola Punta d'Anca
- Coppa de Parme
- Jambon speck en demi
- Jambon de Parme sans os
- Lard colonata 1.3 kg
- Lard d'Arnad
- Mortadelle pur porc 1.5 kg
- Pancetta plate nature



# Beurre, Crème et Œufs

Aujourd'hui seules 3 laiteries en France sont habilitées à fabriquer la Crème et le Beurre AOP de Bresse.



Bénéficiant d'une AOP depuis 2012, le beurre et la crème de Bresse sont fabriqués grâce à un savoir-faire transmis de génération en génération. Le lait de Bresse est écrémé dès sa réception et transformé dans le respect des étapes de fabrication ancestrales pour offrir des produits d'une grande qualité organoleptique, aussi bien crus que cuits.

## | Beurre de Bresse de baratte extra fin AOP

- Plaquette 250 g ou Motte 5 kg

## | Beurre de baratte extra fin

- Plaquette 250 g ½ sel Alpes ou Rouleau 1 kg

## | Crème de Bresse épaisse 36% MG/litre AOP

- Pot 50 cl
- Seau 5 l

## | Crème de Bresse semi-épaisse Gastronomique 40% MG/litre AOP

- Pot 38 cl
- Seau 1 l ou 5 l

## | Fleurette 33% MG/litre

- Topette 25 cl
- Bouteille 50 cl ou 1 l
- Seau 5 l



## | Lait

- Lait ½ écrémé (6 x 11)

## | Fromage frais

Gamme 7% MG sur poids total = 40% MG sur extrait sec

- Barquette 12 x 100 g sécable
- Seau 2 kg

## | Yaourt artisanal de l'Ain

Pot en Plastique 125 g - x6

- Yaourt nature
- Yaourt fruits rouges
- Yaourt fruits jaunes

## | Œufs

Présente dans l'Ain depuis une trentaine d'années, Avibresse offre une production locale dans le respect du bien-être animal avec des œufs provenant de poules élevées en liberté. Une relation privilégiée est mise en place avec ses éleveurs et l'impact écologique est réduit grâce à une proximité de son centre de conditionnement avec ceux-ci.

- Œuf Plein Air Bresse - Gros x 96 en boîte
- Œuf Plein Air - Bio x 96 en boîte
- Œuf Plein Air - Très Gros x 200
- Œuf ponte au sol - Gros x 90





# Gamme terre et mer

Le prestige de mets d'exception en provenance de la terre ou de la mer.

## I Saumon Fumé

Fumé à froid en respectant un savoir-faire traditionnel dans la Dombes, la fumée produite lors de la friction du bois de hêtre et de chêne sur une meule apporte au saumon fumé une saveur subtile aux notes boisées.

### Nos produits phares – Origine Ecosse :

- Cœur de filet de saumon fumé 0.7/0.9 kg
- Filet de saumon fumé non tranché
- Filet de saumon fumé tranché main 1.8/2.5 kg

Disponible entier et tranché dans différentes origines (Ecosse, Norvège, sauvage) et en bio.



## Bon à savoir

Et si vous essayiez autre chose en poisson fumé: carpe, truite, esturgeon, omble chevalier, anguille, espadon, thon !

## I Truffes

Diamants noirs de la gastronomie, elles sont triées et brossées lors des cueillettes, pour être ensuite délicatement transformées afin de garantir un goût puissant et un parfum enchanteur.

### Fraîche

- Tuber Estivum
- Tuber Uncinatum
- Tuber Melanosporum



TRUFFES - DOMAINE D'ARGENS

## I Grenouille fraîche

- Lyonnaise ou Parisienne

## I Caviar Prunier Tradition

Grâce à un degré de maturation et à l'usage de différentes techniques spécifiques à la Maison Prunier, le caviar détient un goût et une fragrance uniques.

- Boite de 50 g ou 125 g



### En conserve

- Entière brossée
- Morceaux
- Brisures
- Pelures
- Jus
- Huile de truffe blanche ou noire en boîte 1/4 ou 4/4

Nous vous proposons des bouillons Ariaké de volaille, bœuf ou crustacés pour vos préparations culinaires, disponibles en sachet (5x55 g).

# Gamme traiteur

Une offre complémentaire en collaboration avec nos fournisseurs locaux reconnus pour la qualité de leurs produits.



Au fil des années, nous avons construit pour nos clients restaurateurs et hôteliers, une gamme traiteur essentiellement destinée aux repas du personnel ainsi que pour des événements parti-

culiers tels que les séminaires. Une partie de nos plats cuisinés est élaborée à partir de nos volailles élevées au cœur de la Bresse.

## I Salade traiteur

Nous vous proposons une gamme de produits permanents et saisonniers avec un conditionnement spécifique de 2.5 kg.



## I Pâtes

Nous avons fait le choix de nous approvisionner chez un fournisseur local établi non loin de notre site. Riche d'un savoir-faire traditionnel, il fournit des pâtes fraîches associées à des ingrédients sélectionnés avec la plus grande attention.

- Pâtes fraîches
- Ravioles du Royans
- Cappelletti
- Gnocchi
- Divers pâtes



## I Plats cuisinés

Une gamme de produits variés, disponibles de manière permanente et saisonnière (1.5 à 2.5 kg).

Les plats cuisinés à base de volailles ont été élaborés par une **entreprise artisanale de la région avec nos volailles**, pour encore plus de traçabilité et de proximité.



## I Quenelles

Fraîches ou en conserves, nos quenelles répondent au cahier des charges qualité de L'Européain. Elles sont fabriquées à partir d'ingrédients nobles et sont garanties sans conservateurs, sans colorants et sans OGM.

### Gamme frais

- Quenelle au brochet 85 g
- Quenelle à la volaille 50 g
- Quenelle à la truite 85 g
- Quenelle au comté 90 g

### ConsERVE

- La véritable quenelle de Nantua au brochet
- Sauce Nantua format 1/4



**Les quenelles et la sauce Nantua Nolo Frères respectent la même recette depuis 1948.**

La recette des quenelles est structurée autour du filet de brochet ou de volaille (minimum 22 % des ingrédients, contre 12 % pour la norme autorisée) et respecte une bonne quantité d'œufs entiers frais : ni trop, ni trop peu, pour assurer des quenelles tendres et légères en bouche.



L'EUROPÉAIN

Au service de votre talent

8 rue Joseph Jacquard • BP 7025 • 01007 BOURG-EN-BRESSE  
Tél. : 04 74 22 13 55 • Fax : 04 74 23 38 04 • e-mail : [contact@europeain.fr](mailto:contact@europeain.fr)