



meating your demands

FR

2024

QUI SOMMES-NOUS?

Meco est un producteur durable et un fournisseur global pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, votre partenaire de choix pour la fourniture fidèle et efficace d'une large gamme de produits alimentaires sains et savoureux à un prix juste.

Meco distribue à la fois de la viande, du poisson et des légumes sous forme brute et naturelle, ainsi que des composants de repas cuits et des plats prêts à consommer, répondant aux normes de qualité et de sécurité alimentaire les plus strictes.

MECO MEAT:

Depuis des années, la viande est l'activité principale de Meco. Aux débuts de notre entreprise, nous ne distribuions que de la viande fraîche, mais au fil des ans, de nombreux autres produits alimentaires se sont ajoutés. Meco Meat est devenu notre plus grande catégorie de produits au fil des ans, il est donc logique que vous puissiez vous attendre à une qualité absolue de notre part. Cette catégorie de produits comprend l'un de nos assortiments les plus étendus. Vous pouvez donc trouver chez nous notamment du bœuf de qualité supérieure et frais, du porc, de l'agneau, du cheval, du gibier et de la volaille, de la viande étrangère, des charcuteries, etc.

Découvrez dans ce catalogue une sélection de notre large gamme de viandes fraîches. De nombreuses autres options sont disponibles sur notre plateforme de commande en ligne.



**DECouvrez NOTRE
GAMME SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE:
shop.meconv.be**



La norme IFS Food est un certificat reconnu mondialement dans l'industrie alimentaire pour les entreprises alimentaires qui souhaitent mettre en place et mettre en œuvre un système garantissant la sécurité alimentaire. Nos collaborateurs sont formés par le biais de formations et sont impliqués dans toutes les actions entreprises. Nous nous engageons quotidiennement envers tous nos clients pour garantir et fournir la qualité, au niveau exigé et préconisé par l'IFS.

A-B

A-B = commandé aujourd'hui; livraison le jour ouvrable suivant
A-C = commandé aujourd'hui; jour ouvrable suivant +1, etc.



< 15:00

Commandez avant cette heure



Unité d'emballage



Lien vers le produit sur la boutique en ligne

BLANC-BLEU BELGE

Le Blanc-Bleu garantit une viande de qualité. La viande du Blanc-Bleu est maigre, tendre, juteuse et contient moins de gras grâce à ses fines fibres musculaires. Elle a une saveur unique et une belle couleur rouge. Avec cette délicatesse belge, les possibilités de combinaison sont infinies.

Tous les steaks peuvent être coupés à plat sur demande jusqu'à 1,5 cm.



STEAK DE BOEUF TRADITION

10074000



SV /1 /5 /20 pièces
Attendrie
Steak économique
Std: 100 - 250 gr ou portion

A-B



< 15:00



20 PC



STEAK DE BOEUF PRIMEUR

10072000



SV /1 /5 /20 pièces
Légèrement attendrie
Découpé dans du boeuf épais
et à grosse tête
Std: 120 - 250 gr ou portion
Plat: 180 - 300 gr ou portion

A-B



< 15:00



20 PC



STEAK DE BOEUF SUPERIEUR

10073913



SV /1 /5 /20 pièces
Légèrement attendrie
Parfait pour les restaurants
Std: 250 - 400 gr ou portion
Plat: portion

A-B



< 15:00



20 PC



STEAK DE BOEUF EXTRA

10071000



SV /1 /5 /20 pièces
Non attendrie
Std: 200 - 400 gr ou portion
Plat: 250 gr ou portion

A-B



< 15:00



20 PC



CHATEAUBRIAND DE BOEUF

10131000



SV /1 /5 /20 pièces
Non attendrie
Tendre

A-B



< 15:00



20 PC



GROSSE CUISSE DE BOEUF

10006000



SV =10kg /pièce
Prêt à trancher en steak
Dépouillé entièrement

A-B



< 15:00



1 PC



CONTRE-FILET DE BOEUF FUMÉ

71586000



SV /pièce
±2kg /pièce
Produit polyvalent; à servir
notamment en carpaccio, en
tartare ou en tagliata

A-B

< 15:00

1 PC



CONTRE-FILET DE BOEUF

10441000



SV ±5kg /pièce
Sans os
Nettoyé et
Prêt à trancher

A-B

< 15:00 1 PC



CONTRE-FILET DE BOEUF TRANCHÉ

10471000



SV /1 /20 /50 pièces
220-500gr /pièce
Tendre et juteux

A-B

< 15:00

15 PC



FILET PUR DE BOEUF SANS CHÂINETTE

10312000



SV ±4kg /pièce
Sans chaînette
Coupé de la grosse cuisse

A-B

< 15:00 1 PC



FILET PUR DE BOEUF LOURD AVEC CHÂINETTE

10311000



SV ±4 à 5kg /pièce
Coupé de la grosse cuisse

A-B

< 15:00

1 PC



FILET PUR DE BOEUF TRANCHÉ

10320000



SV /pièce
180-400gr /pièce
Sans chaînette

A-B

< 15:00 20 PC



CÔTE À L'OS DE BOEUF

10601000



SV /pièce
Sans MRS
500gr = 10604000
600gr = 10603000
1kg = 10602000
1,2kg = 10601000

A-B

< 15:00

10 PC



CÔTE À L'OS DE BOEUF SIX-CÔTES

10605000



SV /pièce
Portion à votre choix àpd 600g
Tendre et juteux

A-B

< 15:00 10 PC



PLATE CUISE DE BOEUF

10009000



SV ±5kg /pièce
Prêt à trancher
Belles pièces égales de la
tranche plate

A-B

< 15:00

PC



FILET D'ANVERS DE BOEUF

10202000



SV ±5kg /pièce
Régulier en forme
Idéal pour le rosbif,
le carpaccio, ...

A-B

< 15:00 PC



ENTRECOTE DE BOEUF MINUTE

10445000



SV /5kg
Sans os
Nettoyé &
Prêt à trancher

A-B



< 15:00



1 PC



ENTRECOTE DE BOEUF TRANCHÉ

10472000



SV /1 /20 /50 pièces
±250-280gr /pièce

A-B



< 15:00



15 PC



SIX-CÔTES DE BOEUF DÉSOSSÉES

10446000



SV /pièce; ±4kg /pc
Sans os
Nettoyé &
Prêt à trancher

A-B



< 15:00



1 PC



SIX-CÔTES DE BOEUF TRANCHÉES

10474000



SV /1 /20 /50 pièces
250 - 500gr /pc
Sans os

A-B



< 15:00



15 PC



MACREUSE À POT-AU-FEU (VIANDE DE RAGOÛT)

10501000



SV /2,5kg
Coupés dans le cou

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



MACREUSE À POT-AU-FEU MAIGRE

10511500



SV /2,5kg
Extra maigre
Coupés à la main dans des
muscles maigres

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



BOEUF À RAGOÛT TRADITIONNEL

10513001



SV /2,5kg

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



LANGUE DE BOEUF

50702000



±1,8kg /pc

A-B



< 15:00



6 ST



VIANDE DE BOEUF POUR BOUILLON SANS OS

10508000



SV 2,5kg /pièce
Sans os
(avec os = 10506000)
Idéal pour bouillon ou potage

A-B



< 15:00



2x 2,5kg



BOEUF IRLANDAIS HEREFORD:

L'Irlande possède une longue et riche tradition dans la production de viande bovine de première qualité. La qualité, la traçabilité et l'intégrité sont des valeurs très importantes dans ce processus.

Pourquoi une qualité si élevée?

- Les animaux vivent toute l'année en plein air: calme, espace et nature
- Principalement nourris à l'herbe sans additifs
- Teneur élevée en matières grasses intramusculaires/marbrure
- Les graisses fondent à la cuisson et donnent une saveur et une tendreté supplémentaires à la viande.

RÉSULTAT:

Une viande délicieusement tendre avec une texture fine.



RIBEYE DE BOEUF IRLANDAIS
11021100



SV /pièce
Sans os

A-B  < 15:00  12kg



RIBEYE DE BOEUF IRLANDAIS HEREFORD
11021700



SV /pièce
Sans os
Hereford certifié

A-B  < 15:00  12kg



RIBEYE DE BOEUF IRLANDAIS DÉCOUPÉ
11021200



SV /pièce
Poid de la portion
Sans os

A-B  < 15:00  20 PC




STRIPLOIN DE BOEUF IRLANDAIS

11021300

SV /pièce
Sans os

Tranché = 11021310 (portion à votre choix)



A-B

< 15:00

15kg



TOURNEDOS DE BOEUF IRLANDAIS

11070000

SV /1 /20 pièces
150 - 300gr /pièce



A-B

< 15:00

20 PC



PELE OMOPLATE DE BOEUF IRLANDAIS

10106000

SV /±1 kg
±300 gr /pièce
Tendre et savoureux



A-B

< 15:00

10kg



FILET D'ANVERS DE BOEUF IRLANDAIS

11021500

SV ±3kg /pièce
Idéal comme rôti de bœuf
Entier



A-B

< 15:00

15kg



BABY TOPS DE BOEUF IRLANDAIS

11060000

SV /2 pièces
±1 kg /pièce
Tendre et savoureux



A-B

< 15:00

15kg



BABY TOPS HIP HUNG DE BOEUF IRLANDAIS

11061000

SV /2 pièces
±1 kg /pièce
Vieilli dans l'os de la hanche
pour plus de tendreté



A-B

< 15:00

15kg



FILET PUR DE BOEUF IRLANDAIS ENTIER

11013000

SV /pièce
Sans chaînette
±2,7kg /pièce
(1,8kg /pc = 11011000)



A-B

< 15:00

13kg



FILET PUR DE BOEUF IRLANDAIS TRANCHÉ

11012000

SV /pièce
Sans chaînette
180 - 250gr /pièce



A-B

< 15:00

20 PC



T-BONE DE BOEUF IRLANDAIS

11032000

SV /pièce



A-B

< 15:00

15kg



VIANDE DE BOEUF D'AMERIQUE DU SUD

La viande bovine d'Amérique du Sud est principalement importée du Brésil, d'Argentine et d'Uruguay. Les principales races de bovins sont le Zébu, Hereford et Angus, ainsi que des croisements de ceux-ci. Les bovins se déplacent librement dans de vastes pâturages et sont surveillés par des gauchos (cowboys sud-américains).

La différence entre l'alimentation à l'herbe et l'alimentation au grain ?

L'alimentation à l'herbe, également appelée herbage, désigne les animaux vivant dans les pâturages, passant presque toute l'année à l'extérieur et se nourrissant d'herbe, de plantes aromatiques, de fleurs et de foin séché au soleil. Cela donne une viande moins grasse, avec un taux plus élevé d'Oméga-3, moins d'Oméga-6 et généralement une couleur plus claire que celle des animaux nourris au grain. Le goût de la viande à l'herbe est souvent considéré comme plus subtil et complexe que celui des animaux nourris au grain.

Les bovins nourris au grain commencent comme n'importe quel autre bovin en se nourrissant d'herbe, mais ils sont ensuite engraisés avec un régime à base de céréales telles que le maïs et la luzerne (une plante). La viande nourrie au grain est réputée pour sa tendreté, son goût plus riche, sa texture plus pleine et son taux de matières grasses plus élevé que celle nourrie à l'herbe.

RIBEYE DE BOEUF URUGUAYEN

11173000



SV /pièce
±2 - 2,5kg /pièce
Grain fed
Quantités limitées
Tranché = 11173500
(SV /pc; portion à votre choix)

A-B

 < 15:00

 12kg



RIBEYE DE BOEUF BRÉSILIEN

11171000



SV /pièce
±2,5kg /pièce
Grass fed
Quantités limitées
Tranché = 11171500
(SV /pc; portion à votre choix)

A-B

 < 15:00

 12kg



PICANHA DE BOEUF URUGUAYEN

11313000



SV /pièce
Grain fed
Quantités limitées

A-B

 < 15:00

 15kg



BABYTOPS DE BOEUF BRÉSILIENS

51153000



SV /pièce
±1kg /pièce
Tendre et savoureux

A-B

 < 15:00

 15kg



La viande de veau provient du jeune bovin (moins de 8 mois). En raison de son jeune âge et de son alimentation spéciale, la viande de veau est tendre et juteuse. Les jeunes animaux ont relativement peu de tissu conjonctif, ce qui rend la viande maigre et facilement digestible. En raison du temps de cuisson court, la viande de veau s'intègre parfaitement aux tendances culinaires contemporaines.



MIGNONETTE DE VEAU
12507000

SV /pièce
Complètement désossé et pelé
Très tendre et juteux



A-B < 15:00 5kg



CARRÉ DE VEAU
12211000

SV /pièce
Sans os
Complètement désossé et pelé
Prêt à trancher



A-B < 15:00 5kg



FILET PUR DE VEAU
12301000

SV ±1kg /pièce
4x 1,5kg /carton
Très tendre

Surgelé = 52301000



A-B < 15:00 5kg



ALOYAU DE VEAU
12506000

SV ±1,5 /pièce
Dépouillé entièrement
Prêt à trancher
Extra tendre



A-B < 15:00 6kg



GRENADIN DE VEAU
12120000

SV /1 /10 pièces
100 - 250gr /pc
Coupé épais



A-B < 15:00 20 PC



STEAK DE VEAU TRADITION
12450000

SV /1 /5 /20 pièces
Portion à votre choix
Légèrement haché



A-B < 15:00 20 PC



SAUTÉ DE VEAU TRADITION
12475000

SV /1 /5 /20 pièces
Épaisseur de 1,5cm
Légèrement haché



A-B < 15:00 20 PC



STEAK DE VEAU
12451000

SV /1 /5 /20 pièces
Portion à votre choix
Légèrement haché



A-B < 15:00 20 PC



CÔTELETTE DE VEAU

12205000



SV /pièce
Portion à votre choix à pd 300gr

A-B

< 15:00

10 PC



OSSOBUCCO DE VEAU

78401000



250gr = 78401000
325gr = 78406000
400gr = 78408000

Belles pièces égales
de jarret

A-B

< 15:00

20 PC



TOURNEDOS DE VEAU

78703000



SV /2 pièces
Belles pièces égales,
sans perte de découpe

A-B

< 15:00

20x 30gr



BLANQUETTE DE VEAU

12402100



SV /2,5kg
Belles pièces égales,
découpé à la main

A-B

< 15:00

2x 2,5kg



ESCALOPE DE VEAU (EXTRA FINE)

12146000



SV /1 /5 /20 pièces
Portion à votre choix
Extra finement tranchée

< 15:00

5kg



ROGNON DE VEAU (AVEC DU GRAS)

52805000



SV /pièce
±1kg /pièce
Avec de la graisse de rognon

A-B

< 15:00

6 ST



RIS DE VEAU DE COEUR

12713000



SV /kg
Qualité supérieure
Grands morceaux

Surglé = 52813000

A-B

< 15:00

5kg



LANGUE DE VEAU

52807000



SV /pièce
±800gr /pièce
Entièrement nettoyée

A-B

< 15:00

16 ST



Le porc possède des caractéristiques qui le rendent parfaitement adapté à une alimentation saine et équilibrée. Les protéines contenues dans la viande de porc sont d'une grande valeur biologique. En ce qui concerne les graisses, il est courant de penser que le porc est très gras. Cependant, la quantité de graisse a considérablement diminué au cours des dernières décennies grâce à la composition des aliments pour animaux, à la sélection des animaux et à l'abattage précoce des animaux.



FILET PUR DE PORC ENTIER

14101000



SV ±550gr /pièce
Nettoyé

A-B

< 15:00

10 PC



FILET PUR DE PORC "ROYAL"

30429000



SV ±700gr /pièce
filet de porc enroulé de bacon

A-B

< 15:00

10 PC



FILET PUR DE PORC ARDENNAIS

30428000



SV /pièce; 10x 500gr /ct
Légèrement fumé

A-C

< 15:00

10 PC



CARRE DE PORC MILIEU (DÉSOSSE)

14403000



SV ±2,5kg /pièce
Rôti de filet mignon (milieu)
Légèrement dégraissé
Sans chaînette

A-B

< 15:00

2x 2,5kg



MIGNONETTE DE PORC

14407000



SV ±2kg /pièce
Entièrement désossé et
dénervé

A-B

 < 15:00

 2x 2kg



MIGNONETTE DE PORC TRANCHÉ

14604000



SV /20 pièces
80 - 250gr /pièce

A-B

 < 15:00

 5kg



JAMBON DE PORC (SANS OS)

14411000



SV ±1,5kg /pièce
Entièrement désossé et
dénervé

A-B

 < 15:00

 5kg



ÉPAULE DE PORC (SANS OS)

14413000



SV ±1kg /pièce
Entièrement désossé et
dénervé
Savoureux & juteux

A-B

 < 15:00

 5kg



SPIRENGUE DE PORC (SANS OS)

14408000



SV ±2kg /pièce
Belle marbrure
Entièrement nettoyé
Sans os

A-B

 < 15:00

 5kg



ESCALOPE DE PORC

14600000



Emballé sous atmos
Portion à votre choix
Découpé très fines
Idéal pour les cordon bleus

A-B

 < 15:00

 kg



CÔTELETTE DE PORC

14202000



Emballé sous atmos ou en vrac
150 - 250gr /pièce

A-B

 < 15:00

 5kg



CÔTELETTE DE PORC SPIRINGUE

14203000



SV /pièce
150 - 250gr /pc

A-B

 < 15:00

 5kg



SAUTÉ DE PORC

14602000



SV /20 pièces
Portion à votre choix
Idéal pour paner

A-B

 < 15:00

 5kg



SAUTE DU SPIRENGUE DE PORC

14603000



SV /20 pièces
Portion à votre choix
Très savoureux et juteux

A-B

 < 15:00

 5kg



SAUTÉ DU CARRÉ DE PORC

14601000

SV /20 pièces
Portion à votre choix



A-B < 15:00 5kg



FILET DE COCHON DE LAIT

70435000

SV ±500gr /pièce
Légèrement salé



A-B < 15:00 5kg



CARBONNADE DE PORC

14501100

SV /2,5kg
Cubes uniformes,
coupé à la main



A-B < 15:00 2x 2,5kg



CARBONNADE DE PORC (EXTRA MAIGRE)

14502000

SV /2,5kg
Cubes uniformes
Extra maigre



A-B < 15:00 2x 2,5kg



LARD DE PORC (ENTIER)

14008000

±5kg /pièce
Tranché sur le côté
Avec la couenne



A-B < 15:00 5kg



LARD DE PORC DÉCOUPÉ

14009000

SV /kg
Portion à votre choix



A-B < 15:00 5kg



CÔTES DE CARRÉS DE PORC BELGE

54301000

Emballé par 2 pièces
±500gr /pièce



A-B < 15:00 10kg



CÔTES DE CARRÉS DE PORC POLONAISES

54307000

Emballé par 2 pièces
±500gr /pièce



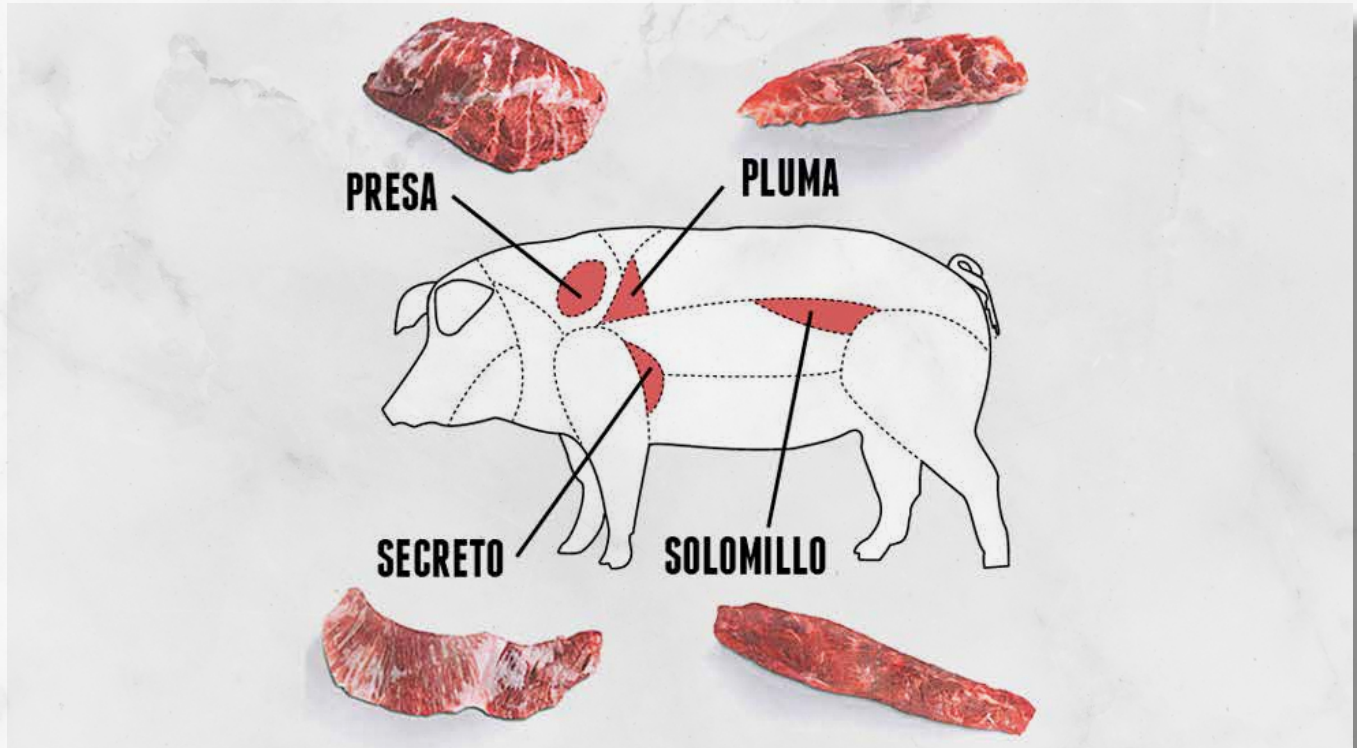
A-B < 15:00 10kg



VIANDE DE PORC (IBERIQUE)

Les porcs ibériques sont principalement nourris avec des glands, ce qui leur confère leur goût caractéristique de noisette. La liberté de mouvement rend la vie des porcs ibériques agréable. La viande est une véritable sensation.

Vous n'avez jamais goûté autant de saveur dans du porc. Une recommandation absolue!



COURONNE DE PORC IBÉRIQUE

14902000



SV 2,5kg /pièce
Les côtelettes du porc ibérique

A-B < 15:00 10kg

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE

14901000



SV ±1kg /pièce
Entrecôte de porc ibérique
Saveur caractéristique de noisette

A-B < 15:00 10kg

FILET PUR DE DE PORC IBÉRIQUE (SOLOMIO)

14900000



SV ±1kg /pièce
Très tendre et savoureux
Viande joliment persillée
provenant du dos du
cochon ibérique

A-B < 15:00 4kg

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

14904000



SV ±550 /pièce
Viande exclusive d'un
cochon exclusif
Contient peu de tendons
et joliment marbré

A-B < 15:00 4kg

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE

14903000



SV ±550 /pièce
Le secret le mieux gardé du
cochon ibérique

A-B < 15:00 4kg



RÔTI DE PORC ARDENNAIS (SANS FILET)

30421100



SV ±2,5kg /pièce
Sans filet
Légèrement salé et fumé

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC "DIABOLIQUE"

30422000



SV ±2,5kg /pièce
Rôti de filet sans chaînette
Avec des épices
diaboliquement épicées

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE

30425000



SV ±2,5kg /pièce
Sans chaînette
Avec de la moutarde artisanale

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC ORLOFF

30423000



SV ±2,5kg /pièce
Roulé avec du fromage
et du jambon
En filet

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC "WESTERN"

30436000



SV ±2,5kg /pièce
Sans chaînette
Avec une marinade épicée
au paprika

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC "BRETON"

30438000



SV ±2,5kg /pièce
Sans chaînette
Avec une marinade épicée
au paprika
Légèrement salé & fumé

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC DES LANDES

30427000



SV ±2,5kg /pièce
Sans chaînette
Mariné avec une marinade
aux herbes vertes

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC FARCI DE LARD

30424000



SV ±2,5kg /pièce
Sans chaînette
Entrelardé de lard fumé

A-B

< 15:00



5kg



RÔTI DE PORC DES ALPES

30439000



SV ±2,5kg /pièce
Rôti d'échine désossée
Mariné à sec

A-B

< 15:00



5kg



NOIX DE JAMBON MARINÉ

31107000



SV ±1,5kg /pièce
Avec une marinade épicée
au paprika

A-B

< 15:00



5kg



La viande d'agneau est consommée partout dans le monde. La viande est particulièrement appréciée pour sa texture tendre et son goût prononcé. L'agneau est délicieux sur le barbecue, cuit au four ou dans des plats mijotés. La viande rôtie est à son meilleur lorsqu'elle est saignante ou rosée. Les meilleurs morceaux d'agneau sont le gigot et les côtelettes d'agneau, et sont parfaitement adaptés pour rôtir ou griller. L'épaule d'agneau peut être utilisée pour rôtir et les côtelettes d'agneau sont délicieuses pour mijoter.

La viande d'agneau de Nouvelle-Zélande est riche en goût.



COURONNE D'AGNEAU COUPE COURTE

13301000



SV /2 pièces
±350g /pièce
Coupe courte
Entièrement dégraissé
Alliance / Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

10kg



COURONNE D'AGNEAU COUPE COURTE

78311000



SV /2 pièces
±350g /pièce
Coupe courte
Entièrement dégraissé
Alliance / Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

10kg



COURONNE D'AGNEAU COUPE LONGUE

78314000



SV /2 pièces
±400gr /pièce
Coupe longue
Alliance / Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

10kg



ALOYAU D'AGNEAU NOUVELLE-ZÉLANDE

78309000



SV /4 pièces
±150gr /pièce
Dépouillé entièrement
Très tendre

A-B

< 15:00

12kg



FILET D'AGNEAU NOUVELLE-ZÉLANDE

78308000



SV /pièce
±150gr /pièce
Coupé dans le dos
Dépouillé entièrement
Tendre & juteux

A-B

< 15:00

10kg



TOURNEDOS D'AGNEAU

78705000



SV /2 pièces
Morceaux égaux
Pas de perte de découpe

A-B

< 15:00

24x 90gr



CÔTELETTE D'AGNEAU

78307000



Surgelé en vrac
±70gr /pièce
±75mm
Précoupé

A-B

< 15:00

5kg



SELLE D'AGNEAU

78301000



SV /pièce
6 pièces /ct
Sans MRS
Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

15kg



GIGOT D'AGNEAU

78318000



SV ±1,8kg /pièce
Entièrement désossé et ficelé
Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

10kg



GIGOT D'AGNEAU TRANCHÉ

78320000



SV /2 pièces
±180gr /pièce
Avec os
Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

8kg



JARRET D'AGNEAU

78321000



SV /2 pièces
±400gr /pièce
Coupé dans le gigot arrière
Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

10kg



ÉPAULE D'AGNEAU

78323000



SV ±1kg /pièce
Sans os
Emballé dans un filet

A-B

< 15:00

10kg



LANGUE D'AGNEAU

53203000



SV /4 pièces
±5kg /carton
Entièrement nettoyé

A-B

< 15:00

5kg



RIS D'AGNEAU

78325000



10x ±500gr /carton
Nouvelle-Zélande

A-B

< 15:00

5kg



NAVARIN D'AGNEAU TRADITION

13105000



SV /2,5kg
Coupé à la main

A-B

< 15:00

5kg



NAVARIN D'AGNEAU (DU GIGOT)

13107000



SV /2,5kg
Coupé à la main,
dans le gigot et sans os

A-B

< 15:00

5kg



AGNEAU ENTIER

13001000



±20kg /pièce
Découpe gratuite en 4 parties
+ 1,5 €/kg pour découpe complète

A-D

< 12:00

1 PC



La viande de cheval est l'une des viandes les plus saines à consommer. Elle est très maigre et contient beaucoup de fer. Ce n'est pas sans raison que de nombreux spécialistes du domaine médical recommandent la consommation de viande de cheval.

Le cheval vit sainement, bouge beaucoup, mange une bonne alimentation, n'est pas stressé, et tout cela contribue à la qualité de la viande.



FILET PUR DE CHEVAL

16102000



SV /pièce; 3 pièces /ct
1,5 à 2kg /pièce
Très maigre et savoureux
Portions découpés = 16103000

A-B



< 15:00



1 PC



CONTRE-FILET DE CHEVAL

16001000



SV ±4kg /pièce
Très maigre et savoureux
Portions découpés
(250 / 275 / 300gr) =
16005000

A-D



< 12:00



1 PC



STEAK DE CHEVAL

16004000



SV /1 /5 /20 pièces
Portion à votre choix
Morceau de viande doux

A-B



< 15:00



20 PC



CARBONNADE DE CHEVAL

16202000



SV /2,5kg
Extra maigre
Coupé à la main,
en cubes uniformes

A-B



< 15:00



5kg



VIANDE DE VOLAILLE - POULET

Poulet, dinde, caille, pintade, autruche,... Ils ont des tailles et des poids variés, mais ils constituent sans exception une délicieuse et saine variation des viandes classiques. Autrefois, la volaille était le plat phare des jours de soleil et des jours de fête, aujourd'hui elle est plus fréquemment servie, et à juste titre ! La volaille est maigre et facilement digestible. Elle est riche en éléments essentiels pour le corps humain tels que les protéines, le fer, le zinc et les vitamines B.



POULET RÔTI

15011000



±1,1kg /pièce
Entier; coupé
en deux (15012000) ou
en quatre (15012500)
Artisanal (classe 1)
Poids variable sur commande

A-C

< 15:00

10 PC



POULET JAUNE

15017000



±1kg /pièce
Très juteux

A-D

< 12:00

8 ST



POUSSINS

55004000



SV /2 pièces
±500-550gr /pièce

A-B

< 15:00

20 PC



POULE À BOUILLIR

55003000



±2,8kg /pièce

A-B

< 15:00

4 ST



PILONS DE POULET

55063000



Surgelé, par pièce
±100gr /pièce
Première qualité

A-B

< 15:00

10kg



CUISSE DE POULET (300/350G)

15071300



230/260gr = 15071230
270/300gr = 15071270
400gr = 15071400
Première qualité

A-B

< 9:00

10kg



BLANC DE POULET (FILET) SIMPLE

15032000



SV /1 /20 pièces
50 - 250gr /pièce

A-B

< 15:00



20 PC



BLANC DE POULET (FILET) DOUBLE

15031000



SV /pièce
±400gr /pièce
Grosse double filet

A-B

< 15:00



20 PC



BLANC DE POULET JAUNE AVEC PEAU

15047000



SV /6 pièces
±150gr /pièce
Surglé = 55048000

A-B

< 15:00



5kg



CÔTELETTE DE POULET

15075000



SV /pièce
±150gr /pièce
Cuisse avec peau et os

A-B

< 9:00



5kg



AILES DE POULET

55062000



Surglé individuellement
Dépourvu de pointes



A-B

< 15:00



10kg



VIANDE DE CUISSE DE POULET SANS PEAU

15034000



SV /2,5kg
Découpé à la main dans la
cuisse supérieure

A-C

< 15:00



5kg



RAGOÛT DE POULET

15052000



SV /2,5kg
Cubes maigres du filet
Coupé à la main

A-B

< 15:00



5kg



FILET DE COUCOU DE MALINES SANS PEAU

15022000



±250gr /pièce
Emballé sous atmos
Sans peau
Artisanal (classe 1)

A-D

< 12:00



5kg



FILET DE COUCOU DE MALINES AVEC PEAU

15020000



±300gr /pièce
Emballé sous atmos
Avec peau
Artisanal (classe 1)

A-D

< 12:00



5kg



COUCOU DE MALINES

15021000



±1,3kg /pièce
Artisanal (classe 1)

A-D

< 12:00



10 PC



FILET DE DINDE

15121000



SV ±2kg /pièce
Surgelé = 55111000

A-B

< 15:00

10kg



FILET DE DINDE ARDENNAIS

30463000



SV ±2kg /pièce
Légèrement fumé

A-B

< 15:00

6kg



ESCALOPE DE DINDE

15161000



SV /5 pièces
Coupé dans le filet
Portion à votre choix

A-B

< 15:00

20 PC



OSSOBUCCO DE DINDE

55184000



Surgelé individuellement
20x ±250gr /carton
Découpé dans la sous-cuisse

A-B

< 15:00

5kg



RAGOÛT DE DINDE

15141000



SV /2,5kg; 5kg /ct
Viande maigre
du haut de cuisse
Coupé à la main

A-B

< 15:00

5kg



CUBES DE FILET DE DINDE

15144000



SV /2,5; 5kg /ct
Viande maigre de filet
Coupé à la main

A-B

< 15:00

5kg



ROULADE DE VOLAILLE

78208000



Surgelé individuellement
±2,5kg /pièce
Pas de perte de découpe

A-B

< 15:00

7,5kg



VOLYS CATERROL

78236000



Surgelé individuellement, cru
±2,5kg /pièce
Délicieusement mariné
Le film de cuisson spécial
permet de garder le produit
juteux, tendre et facile à
trancher.

A-B

< 15:00

4x 2,5kg



Préparer du canard est aussi facile que de cuisiner du poulet, surtout lorsqu'il s'agit de filet de canard ! Ne laissez pas la graisse du canard vous décourager, vous pouvez facilement la retirer après la cuisson ou même la faire fondre pour obtenir une couche croustillante. N'oubliez pas que la graisse ajoute également de la saveur. En effet, elle contient également de bons acides gras insaturés.



MAGRET DE CANARD TRADITION

15251000



SV /2 pièces
±350-400gr /pièce
Surgelé = 55251000

A-B

< 12:00



5kg



CUISSES DE CANARD

78202000



SV /2 pièces
±300-400gr /pièce
Également disponible en confit
(80727000)

A-B

< 15:00



5kg



MAGRET DE CANARD FUMÉ CHAUD

15252000



SV /pièce
±250-300gr /pièce
Fumé chaud
Goût raffiné

A-C

< 15:00



10 PC



MAGRET DE CANARD FUMÉ FROID

15255000



SV /pièce; ±2,5kg /ct
±250-300gr /pièce
Fumé froid
Goût raffiné

A-B

< 15:00



10 PC



MAGRET DE CANARD FUMÉ FROID TRANCHÉ

15254000



Tranché
Fumé froid

A-D

< 15:00



500gr



PINTADE ENTIÈRE

55301000



Surgelée individuellement
±1kg /pièce
Bien charnu



A-B

< 15:00

10 PC



CUISSE DE PINTADE

78612000



Surgelée
SV /pièce
±200gr /pièce
Avec peau



A-B

< 15:00

5kg



FILET DE PINTADE AVEC PEAU

15351100



SV /4 pièces
±200gr /pièce
Surgelé = 55351000 (A-B)

A-D

< 12:00

5kg



FILET DE PINTADE SANS PEAU

15352000



SV /4 pièces
±180gr /pièce
Surgelé = 55352000 (A-B)

A-C

< 12:00

5kg



FILET DE PINTADE SUPRÊME

15353000



SV /2 pièces
±220gr /pièce
Filet avec peau et aile
Surgelé = 78613000 (A-B)

A-C

< 11:00

5kg



TOURNEDOS DE PINTADE SURGELÉ

78711000



SV /2 pièces
Pièces uniformes
Pas de perte de découpe



A-B

< 15:00

24x 90gr





CAILLES SANS OS
55402000



SV /4 pièces
±150gr /pièce

Fraîches (sur commande)
= 15403000 (A-D)

A-B

< 15:00

3,5kg



FILET DE CAILLE SURGELÉ
55451000



SV /kg
±50gr /pièce

Fraîches (sur commande)
= 15451000

A-D

< 15:00

3kg



CAILLES AVEC OS
55401000



SV /4pièces
±300gr /pièce

Fraîches (sur commande)
= 15402000 (A-D)

A-B

< 15:00

7kg



PIGEONNEAU FRANÇAIS
78205000



Surgelé individuellement
±450gr /pièce
Avec os
Nettoyé

A-D

< 12:00

10 PC



CUISSE DE LAPIN TRADITION ÉTRANGÈRE

78611000



Surgelé individuellement
±250gr /pièce
Origine étrangère

A-B

< 15:00

5kg



CUISSE DE LAPIN TRADITION BELGE

57881000



Surgelé individuellement
±250gr /pièce
Origine belge

Fraiche = 17871000

A-B

< 15:00

10kg



ÉPAULE DE LAPIN

78610000



SV ±150gr /pièce
avec os

A-B

< 15:00

10kg



FILET DE LAPIN

78609000



SV ±1kg /pièce
Sans os, dépouillé

A-B

< 15:00

10kg



RÂBLE DE LAPIN AVEC OS

78607100



Surgelé individuellement
±10kg /ct
±300gr /pièce
Origine belge

A-C

< 12:00

10kg



LAPIN DÉCOUPÉ SUR PLAQUE

78608000



SV ±1,4kg /pièce
Origine belge
Découpé

A-C

< 12:00

10kg



CUBES DE LAPIN

57862000



SV /kg: ±5kg /ct
±1kg /pièce
Coupé à la main
en cubes uniformes

A-B

< 15:00

5kg



RAGOÛT DE LAPIN

17851000



SV /2x 2,5kg
Coupé à la main

A-B

< 15:00

5kg



LAPIN EN ENTIER

17811000



SV ±1,4kg /pièce

A-D

< 12:00

1 PC



Viande marinée a plusieurs avantages : elle acquiert une saveur plus épicée, devient plus tendre grâce à la marinade et se conserve également plus longtemps. Chez Meco, la viande est marinée à froid, ce qui favorise le goût. Les herbes sont réparties sur la viande pendant une période plus longue, permettant ainsi non seulement d'obtenir une saveur à la surface de la viande, mais également à l'intérieur de celle-ci.

La viande marinée est principalement utilisée pour le barbecue et le grill, mais peut également être simplement cuite et servie en plat principal.

CÔTE CARRÉ DE PORC MARINÉE

31108000

SV ±600gr /pièce
Marinade épicée
Tendre, savoureuse et juteuse**A-B**

< 15:00



10 PC

**LARD FRAIS MARINÉ TRANCHÉ**

31112000

Portion à votre choix
Sans os; coupée sur le côté
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**STEAK DE BOEUF MARINÉ "BARBECUE"**

31001000

Sous atmos
80-200gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**CÔTE À L'OS DE BOEUF MARINÉE**

31007000

SV /pièce
±500 / 1000gr / 1200gr /pièce
Marinée épicée**A-B**

< 15:00



5kg

**ENTRECÔTE DE BOEUF TRANCHÉE & MARINÉE**

31008000

SV ±350gr - 400gr /pièce
Marinée épicée**A-B**

< 15:00



ST

**CÔTELETTE DE PORC MARINÉE**

31101000

Sous atmos
150 - 250gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**ESCALOPE DE PORC MARINÉE**

31103000

Emballé sous atmos
100 - 200gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**MÉDAILLON DE PORC MARINÉ**

31106000

Sous atmos
100 - 200gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**CÔTELETTE SPIRINGUE DE PORC MARINÉE**

31102000

Sous atmos
150 - 200gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg

**ESCALOPE SPIRINGUE DE PORC MARINÉE**

31104000

Sous atmos
100 - 200gr /pièce
Marinade rouge**A-B**

< 15:00



5kg



CÔTELETTE D'AGNEAU MARINÉE

31303000



Sous atmos ±80gr /pièce
Marinade verte épicée pour agneau

A-B



< 15:00



5kg



COURONNE D'AGNEAU MARINÉE

31306000



Sous atmos ±300gr /pièce
Marinade verte épicée pour agneau

A-B



< 15:00



5kg



TOURNEDOS D'AGNEAU MARINÉ

31307000



Sous atmos ±90gr /pièce
Marinade verte épicée pour agneau

A-B



< 15:00



5kg



ALOYAU D'AGNEAU MARINÉ

31302000



Sous atmos ±75gr /pièce
Marinade verte épicée pour agneau

A-B



< 15:00



5kg



STEAK DE DINDE MARINÉ "EXOTIQUE"

31211000



Sous atmos ±100 à 200gr /
pièce
Marinade exotique

A-B



< 15:00



5kg



CUISSE DE POULET MARINÉE "EXOTIQUE"

31210000



Sous atmos ±300gr /pièce
Marinade exotique

A-B



< 15:00



5kg



MÉDAILLON DE POULET MARINÉ "CURRY"

31207000



Sous atmos ±100 à 200gr /
pièce
Marinade au curry épicée

A-B



< 15:00



5kg



PILON DE POULET MARINÉ "CURRY"

31206000



SV ±100gr /pièce
Marinade au curry épicée

A-B



< 15:00



5kg



BROCHETTE DE PORC

30022014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Avec poivron
Possibilité oignon + poivron
Coupé à la main

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE PORC MARINÉE

31109014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Marinade rouge
Avec oignon
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE BOEUF

30013014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Avec oignon en paprika
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE

31006014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Marinade rouge
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE POULET

30034014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE POULET MARINÉE

31204014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Marinade au curry épicée
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE DINDE

30031014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE DE DINDE MARINÉE

31201014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Marinade au curry épicée
Avec oignon
Coupé à la main

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE D'AGNEAU AVEC OIGNON

30051014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Marinade verte épicée pour
agneau
Avec oignon
Possibilité oignon + poivron

A-B < 15:00 5kg



BROCHETTE "GOURMET"

30081014



Sous atmos ±130 à 200gr /
pièce ou portion à votre choix
Bœuf, porc, lard fumé et boudin
blanc
Avec oignon en paprika

A-B < 15:00 5kg



MIXED GRILL

70504000



Sous atmos ±400gr /pièce
±12 pièces /carton
Côtelette d'agneau, steak, escalope de
porc, escalope de dinde et boudin blanc
Surgelé

A-B < 15:00





ÉMINCÉS NATURELS

Porc: 14503000
Boeuf: 10504000
Veau: 12100300

Agneau: 13103000
Poulet: 15051000
Dinde: 15142000

GYROS DE PORC 30321000



SV /2,5kg
Émincés de filet maigres
marinés
Avec oignon, poivron vert et
rouge

A-B < 15:00 5kg



GYROS DE BOEUF 30311000



SV /2,5kg
Émincés de filet maigres
marinés
Avec oignon, poivron vert et
rouge

A-B < 15:00 5kg



GYROS DE POULET 30332000



SV /2,5kg
Émincés de filet maigres
marinés
Avec oignon, poivron vert et
rouge

A-B < 15:00 5kg



GYROS DE DINDE 30331000



SV /2,5kg
Émincés de filet maigres
marinés
Avec oignon, poivron vert et
rouge

A-B < 15:00 5kg



PITA SHOARMA

Porc: 30322000 Boeuf: 30323000
Agneau: 30324000 Poulet: 30325000



SV /2,5kg
Émincés de filet;
Avec des épices à shawarma
Avec oignon

A-B < 15:00 5kg



ÉMINCÉS DE BOEUF "LOUISIANA" 10504700



SV /2,5kg
avec oignon, carotte, poivron,
maïs, petits pois

à pd 5kg

A-B < 15:00 5kg



ÉMINCÉS DE PORC "ZANZIBAR" 14504000



SV /2,5kg
Avec oignon, pomme et ananas

A-B < 15:00 5kg



ÉMINCÉS DE PORC "HELSINKI" 14507000



SV /2,5kg
Avec oignon, champignons et
petits pois

A-B < 15:00 5kg



ÉMINCÉS DE POULET "HANOI" 30334000



SV /2,5kg
Avec oignon, poivron rouge et
vert et ananas

A-C < 15:00 5kg



ÉMINCÉS DE POULET "AGADIR" 30335000



SV /2,5kg
Avec oignon, carotte, céleri-ra-
ve, poireau et ail

A-C < 15:00 5kg



CORDON BLEU DE PORC

30221014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Escalope avec jambon & fromage
Pané rouge

A-B



< 15:00



5kg



CORDON BLEU DE POULET

30235014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Escalope avec jambon & fromage (sur demande: disponible avec jambon de dinde)
Pané blanc

A-B



< 15:00



5kg



CORDON BLEU DE DINDE

30233014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Escalope avec jambon de dinde & fromage
Pané blanc

A-B



< 15:00



5kg



SCHNITZEL DE DINDE

30141014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Fine tranche de filet de dinde
Pané blanc

A-B



< 15:00



5kg



ESCALOPE DE POULET PANÉ JAUNE

30144014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Fine tranche de filet de poulet
Pané jaune

A-B



< 15:00



5kg



ESCALOPE DE PORC PANÉ ROUGE

30121014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Découpé dans la hanche
Pané rouge

A-B



< 15:00



5kg



ESCALOPE DE PORC MILANESE

30129014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
Filet de porc Milanese
Pané blanc
±5mm d'épaisseur

A-B



< 15:00



5kg



ESCALOPE DE VEAU PANÉ BLANC

30161014



Atmos ±130 à 200gr /pièce ou portion à votre choix
100% viande de veau
Pané blanc

A-B



< 15:00



5kg



i Tous les produits panés peuvent être panés sur demande avec de la chapelure rouge, jaune ou blanche.

HACHES & PREPARATIONS DE HACHE

En plus de notre gamme de préparations de viande hachée standard, nous proposons également d'autres variantes de viande hachée telles que des mélanges, par exemple : porc/veau, porc/bœuf et toutes les déclinaisons possibles. De plus, des variétés de viande hachée pure comme 100% porc, 100% bœuf, etc. sont toujours disponibles sur commande.

Nous proposons également des options de viande hachée sans sel ni épices ajoutés ou à moitié salées. N'hésitez pas à nous contacter pour cela.

AMÉRICAIN DE BOEUF 20002005



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
Grain lâche
Maigre

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ DE BOEUF 20003014



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
100% viande de boeuf
Épicé

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ DE PORC 20101014



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
100% porc
Épicé
Idéal pour la sauce bolognaise

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ MÉLANGÉ EXTRA 20611014



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
Épicé
Porc - Boeuf

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ EXTRA

Porc 30322000 Boeuf 30323000
Agneau 30324000 Poulet 30325000



Disponible en portions de 500g, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
100% viande de veau
Épicé

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ D'AGNEAU 20301014



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
100% viande d'agneau
Épicé

A-B < 15:00 PRT



HACHÉ DE VOLAILLE 20201014



Disponible en portions de 500gr, 1kg, 3kg, 10kg ou portion à votre choix
100% viande de volaille
Épicé

A-B < 15:00 PRT



NID D'OISEAU MÉLANGÉ 25613111



Portion à votre choix
atmos
Porc - Boeuf
Pané

A-B < 15:00 5kg



NID D'OISEAU DE VEAU 25401011



Portion à votre choix
atmos
100% viande de veau
Pané

A-B < 15:00 5kg



NID D'OISEAU DE VOLAILLE 25203011



Portion à votre choix
atmos
100% viande de volaille
Pané

A-B < 15:00 5kg



BOULETTE MÉLANGÉE

25612011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg



BOULETTE DE CAMPAGNE

25618011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Avec oignon et persil

A-B

< 15:00



5kg



BOULETTE MÉLANGÉE + FROMAGE

25617011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Avec du fromage râpé

A-B

< 15:00



5kg



BOULETTE DE VEAU

25403110



Portion à votre choix
Atmos ou Vrac
100% viande de veau
Épicé

A-B

< 15:00



5kg



BOULETTES POUR POTAGE (PORC-BOEUF)

25611000



6gr /boulette; 5kg /carton
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Épicé

A-B

< 15:00



5kg



ÉPIGRAMME D'AGNEAU

22303011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
100% viande d'agneau
Épicé

A-B

< 15:00



5kg



OISEAU SANS TÊTE MÉLANGÉ

23611011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Roulé dans une fine tranche de boeuf

A-B

< 15:00



5kg



OISEAU SANS TÊTE ARDENNAIS

23613011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf avec morceaux de lard fumé + roulé dans une tranche de lard fumé

A-B

< 15:00



5kg



OISEAU SANS TÊTE AU LARD MÉLANGÉ

23612011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Roulé dans une tranche de lard fumé

A-B

< 15:00



5kg



BÛCHETTE MÉLANGÉE

24611011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Pané

A-B

< 15:00



5kg



BÛCHETTE DE VEAU

24401011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Pané

A-B

< 15:00



5kg



BÛCHETTE AU FROMAGE

24801011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf
Avec fromage râpé
Pané

A-B

< 15:00



5kg



SAUCISSE MÉLANGÉE

21611011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B



< 15:00



5kg



SAUCISSE DE CAMPAGNE

21614011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Épicé
Porc - Boeuf

A-B



< 15:00



5kg



SAUCISSE DE BARBECUE

21616011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Épices barbecue
Porc - Boeuf

A-B



< 15:00



5kg



SAUCISSE DE VOLAILLE

21201011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA MÉLANGÉ SUR BÂTONNET

21613011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA MÉLANGÉ ÉTIRÉ

21623111



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA DE POULET SUR BÂTONNET

21204011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B



< 15:00



5kg



CHIPOLATA DE POULET ÉTIRÉ

21206111



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B



< 15:00



5kg



MERGUEZ D'AGNEAU SUR BÂTONNET

21302011



Portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B



< 15:00



5kg



MERGUEZ D'AGNEAU ÉTIRÉ

21303011



Portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B



< 15:00



5kg



STEAK HACHÉ DE BOEUF 22001011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac

A-B < 15:00 5kg



BEEF BURGER ROYALE 62013000



Hamburger de bœuf artisanal Assaisonné de poivre et sel ±180gr /pièce Ø ±13cm Atmos ou Vrac

A-B < 15:00 7,2kg



STEAK HACHÉ AMERICAIN DE BOEUF 22002011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac 100% viande de boeuf Extra maigre

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ ANGUS SURGELÉ 62001150



150gr /pièce 100% viande de boeuf Angus Surgelé Atmos ou Vrac

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ DE VEAU EXTRA 22401011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ MÉLANGÉ 22611011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ MÉLANGÉ AUX LÉGUMES 22105110



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ "PRINTEMPS" 22910011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf Légumes de printemps séchés

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ ARDENNAIS AUX LARDONS 22613011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf Avec des lardons hachés

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ ARDENNAIS 22617011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf Avec du lard autour

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ AU FROMAGE NATURE 22801515



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix Atmos ou Vrac Porc - Boeuf

A-B < 15:00 5kg



STEAK HACHÉ PROVENÇAL

22614011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ ORLOFF**

22615011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ PITA**

22619011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ SUISSE**

22805110



Portion à votre choix
A/20 - V/50
Porc - Boeuf
Atmos ou Vrac
Pané & épicé

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ HAWAII**

porc 30322000 boeuf 30323000 agneau 30324000
poulet 30325000



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ AUX POMMES**

22860011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Varken-Rund
Met appelstukjes

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS**

22871011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ AU POIVRE**

22892011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ TZIGANE**

22900011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ D'AGNEAU**

22301011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ DE VOLAILLE**

22202011



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Pané blanc

A-B

< 15:00



5kg

**STEAK HACHÉ DE POULET**

22204026



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Pané blanc

A-B

< 15:00



5kg



Nous proposons différentes variétés de viande hachée dans nos nombreux types de pains de viande. Les pains de viande sont généralement proposés en version panée, en filet ou nature, et sont disponibles en portions individuelles ou en vrac. Ils sont toujours emballés dans un plat en aluminium adapté au four.

PAIN DE VIANDE DE BOEUF 26002011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE DE VEAU 26404011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE MÉLANGÉ 26615011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Porc - Boeuf
Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE HACHÉ DE CAMPAGNE NATURE 26619011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Porc - Boeuf

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE ARDENNAIS 26616011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion
Aux lardons fumés
Porc - Boeuf
Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE PROVENÇAL 26617011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion
Aux poivrons rouges & verts
Porc - Boeuf
Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE AU FROMAGE 26802011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Porc - Boeuf
Pané jaune

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE HAWAÏ 26852020



Atmos ou Vrac 2kg ou portion
Aux morceaux d'ananas
Porc - Boeuf
Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE DE POULET 26207011



Atmos ou Vrac 2kg ou portion

Pané

A-B < 15:00 3 ST



PAIN DE VIANDE DE POULET PROVENÇAL 26211010



Atmos ou Vrac 2kg ou portion
Aux poivrons rouges & verts

Pané

A-B < 15:00 3 ST



Les légumes farcis peuvent être préparés de différentes manières : au four, à la vapeur ou à la poêle. Pour la cuisson au four, nous recommandons de bien graisser le plat de cuisson et de laisser cuire les légumes pendant 35 minutes à 180°C.

Les légumes farcis peuvent être servis en entrée, en plat principal pour le déjeuner, mais aussi accompagnés de riz, de pâtes fraîches ou de pommes de terre gratinées (également gratin dauphinois). Nous utilisons toujours des légumes frais remplis avec la meilleure viande hachée, déjà assaisonnée à l'avance pour vous offrir un plat prêt à être préparé.

Veillez noter : veuillez indiquer clairement la quantité de viande hachée souhaitée dans les légumes (= poids total). D'autres types de viande hachée peuvent être utilisés sur simple demande.

TOMATE FARCIE
27611014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Avec du fromage râpé
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg



COURGETTE FARCIE
27630014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Avec du fromage râpé
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg



CHICON FARCI
27640014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Avec du fromage râpé
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg



POIVRON VERT FARCI
27625014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Avec du fromage râpé
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg



POIVRON ROUGE FARCI
27626014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Avec du fromage râpé
Aux lardons fumés
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg



POIVRON JAUNE FARCI SANS FROMAGE
27501014



Disponible en portions de 130gr, 150gr, 175gr, 200gr ou portion à votre choix
Atmos ou Vrac
Porc - Boeuf

A-C < 15:00 5kg




A large area of the page is filled with horizontal dotted lines, providing a space for handwritten notes.

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

MECO
G R O U P

meating your demands



meating your demands

Siège social
Leegaardsdijk 2, 8400 Oostende

Meco Wallonie
Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi

Contact et questions +32 (0)59 70 91 95 / orders@meconv.be
Site web www.meconv.be