



BARBECUE





SOMMAIRE

Les brochettes _____	p. 5
Les brochettes marinées _____	p. 7
Les brochettes XXL _____	p. 9
La volaille _____	p. 11
Le porc _____	p. 13
Les entrecôtes et T-Bones _____	p. 15
Les faux-filets _____	p. 17
Les côtes à l'os _____	p. 19
Les burgers _____	p. 21
Les saucisses à griller _____	p. 23
Le gibier _____	p. 27

Pour tout renseignement ou commande,
veuillez prendre contact avec nos représentants :

Pierre Ury	+352 49 89 477	ury@provencale.lu
Pierre-Jean Curé	+352 49 89 454	cup@provencale.lu
Kevin Figuiere	+352 49 89 393	fik@provencale.lu





BROCHETTES

570226

BROCHETTES DE RUMSTEAK DE BŒUF

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

510063

BROCHETTES MIXTES

Pièce de +170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

500908

BROCHETTES DE BŒUF ET DE PORC

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

501268

FARMER'S DRUMSTICKS NATURE

Pièce de +/- 85 gr
Sous atmosphère protectrice

570066

BROCHETTES DE POULET

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

510062

BROCHETTES DE BŒUF

Pièce de +170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

548212

**BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD
AVEC GRAISSE**

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

522518

BROCHETTES DE DINDE NATURE

Pièce de +170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

510064

BROCHETTES DE PORC NATURE

Pièce de +170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

510061

BROCHETTES D'AGNEAU

Pièce de +170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

547180

**BROCHETTES DE POULET NATURE
AUX OIGNONS**

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice

510065

BROCHETTES DE VEAU

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice







BROCHETTES MARINÉES

555702

BROCHETTES D'AGNEAU MARINÉES

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**

510088

BROCHETTES DE BŒUF MARINÉES

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**

501267

FARMER'S DRUMSTICKS MARINÉS

Pièce de +/- 85 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**

522515

BROCHETTES DE POULET MARINÉES

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**

379920

BROCHETTES DE DINDE MARINÉES

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**

519005

BROCHETTES DE PORC MARINÉES

Pièce de 170 à 250 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **céleri, lait**





40 CM

BROCHETTES XXL



DE LONG



575362

**BROCHETTE D'AGNEAU
AU CURRY ROUGE XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice

527527

**BROCHETTE DE RUMSTEAK
DE BŒUF XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice

565589

**BROCHETTE D'ONGLET
DE BŒUF XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice

521775

**BROCHETTES DE POULET
AUX 2 CITRONS XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice

528528

**BROCHETTE DE MIGNON DE PORC
À LA SAUCE BBQ AMERICAINE XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergènes: **sésame, moutarde**

500363

**BROCHETTE DE CHEVAL
À L'AIL ET AUX FINES HERBES XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice

501517

**BROCHETTE DE
CHICKEN WINGS XXL**

Pièce de +/- 600 gr
Sous atmosphère protectrice

500333

**BROCHETTE DE VEAU À LA TOMATE &
MOZZARELLA MARINÉE XXL**

Pièce de +/- 500 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergène: **lait**



LES MARINADES



Pensez à préparer la vôtre.
Pour ce faire, trois éléments sont nécessaires:

- Le premier, l'élément acide (jus d'agrumes, vin, vinaigre, moutarde, yaourt...) sert à attendrir les chairs.
- Le deuxième, les aromates (herbes, épices, sauces piquantes...), donnent du goût à la viande.
- Enfin, l'élément gras (huile, beurre, lait de coco...) véhicule les saveurs grâce à ses molécules.

MARINER SA VIANDE NE SERT PAS QU'À RELEVER SON GOÛT MAIS AUSSI À L'ATTENDRIR ET À LUI DONNER UNE BELLE COULEUR.

LES MARINADES VERSTEGEN

bouteille de 870 ml sans allergènes

703464

CURRY-GINGER

préparations au wok, riz, nouilles chinoises, poisson

703460

ROASTED GARLIC HUACATAY (Pérou)

viande de bœuf, wok, moules, burger

703462

GREEN HERBS GARLIC

viandes d'agneau et de porc, pomme de terre, haricots verts, champignons, beurre Maître d'Hôtel, fromage, salades.

704217

SMOKED PAPRIKA JALAPENO (Mexique)

poulet, lapin, viande d'agneau, saumon, 'baked potatoes', scampis





VOLAILLES

519042

AILES DE POULET SANS POINTES MARINÉES

Pièce de +/- 60 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

510857

BIFANA DE DINDE NATURE

Pièce de +/- 60 à 80 gr

Sous vide

580112

CUISSES DE POULET MARINÉES

Barquette de 1 kg

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

519095

PILONS DE POULET MARINÉS

Pièce de +/- 150 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

560098

BIFANA DE DINDE MARINÉE

Pièce de +/- 60 à 80 gr

Sous vide

Allergènes: **céleri, lait**





PORCS



505116

COTY DE PORC (CARRÉ)

Pièce de +/- 700 gr

502848

COTY DE PORC (CARRÉ) BBQ PRÉCUIT À BASSE TEMPÉRATURE MARINÉ AU MIEL

Pièce de +/- 650 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **moutarde, sésame, céleri, lait**

505118

COTY DE PORC (CARRÉ) MARINÉ ENTIER

Pièce de +/- 700 gr

Allergènes: **céleri, lait**

505115

COTY DE PORC ENTIER

Pièce de +/- 1,2 kg

502849

COTY DE PORC (CARRÉ) FRAIS MARINÉ AU MIEL

Pièce de +/- 500 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **moutarde, sésame**

505117

COTY DE PORC MARINÉ ENTIER

Pièce de +/- 1,2 kg

Allergènes: **céleri, lait**



BIFANA

500404

BIFANA DE PORC MARINÉE

Pièce de 60 à 100 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

500032

BIFANA DE PORC

Pièce de 60 à 100 gr

Sous atmosphère protectrice

CÔTE ET COLLET

505101

CÔTE DE PORC (COLLET) SANS OS MARINÉE

Pièce de 100 à 350 gr

Sous vide

Allergènes: **céleri, lait**

575104

CÔTE DE PORC MARINÉE (COLLET) AVEC OS

Pièce de 180 à 350 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

505096

COLLET DE PORC SANS OS

Pièce de 100 à 350 gr - Sous vide

505094

COLLET DE PORC AVEC OS COUPÉ

Pièce de 160 à 350 gr

Sous vide

575094

COLLET DE PORC AVEC OS COUPÉ

Pièce de 160 à 350 gr

Sous atmosphère protectrice

LARD

570439

LARD MAIGRE MARINÉ EN TRANCHE COUPÉ

Pièce de 150 à 250 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, lait**

570440

LARD MAIGRE FRAIS EN TRANCHE COUPÉ

Pièce de 150 à 250 gr

Sous atmosphère protectrice



ENTRECÔTES



500329
**ENTRECÔTE DE BŒUF
LUXEMBOURGEOISE
"PRODUIT DU TERROIR"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 200 à 400 gr
Sous vide



536994
**ENTRECÔTE DE BŒUF
"BEEF IRISH PRIME"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 200 à 400 gr
Sous vide



501171
**ENTRECÔTE DE BŒUF
"ARGENTINE - PAR AVION"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 150 à 350 gr
Sous vide



589123
**ENTRECÔTE DE BŒUF
"CERTIFIÉ ANGUS"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 200 à 400 gr
Sous vide

FAUX-FILETS



500210

**FAUX-FILET DE BŒUF
IRLANDAIS DRY AGED
COUPÉE**

Pièce de 180 à 400 gr
Sous vide



512511

**FAUX-FILET DE BŒUF
"CERTIFIÉ ANGUS"
COUPÉE SUR MESURE**

Pièce de 180 à 400 gr
Sous vide



536996

**FAUX-FILET DE BŒUF
"BEEF IRISH PRIME"
COUPÉE SUR MESURE**

Pièce de 180 à 400 gr
Sous vide



531001

**FAUX-FILET DE BŒUF
LUXEMBOURGEOIS
"PRODUIT DU TERROIR"
DRY AGED - 6 SEMAINES**

Pièce de +/- 5 kg
Sous vide







NOUS AVONS UNE LARGE GAMME
EN VIANDES 'DRY-AGED' DISPONIBLE
SELON ARRIVAGE.

DEMANDEZ LE CATALOGUE!

CÔTES À L'OS



500642
**CÔTE À L'OS DE BŒUF
"HERFORD" IRLANDE
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice



536988
**CÔTE À L'OS DE BŒUF
"IRISH PRIME"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice



500326
**CÔTE À L'OS DE BŒUF
LUXEMBOURGEOIS
"PRODUIT TERROIR"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice



565961
**CÔTE À L'OS DE BŒUF
"CERTIFIÉ ANGUS"
COUPÉE SUR MESURE**
Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice

T-BONES



570570

**T-BONE DE BŒUF
"ANGUS CERTIFIÉ"
COUPÉE SUR MESURE**

Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice



500640

**T-BONE DE BŒUF
"HERFORD"IRLANDE
COUPÉE SUR MESURE**

Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice



500175

**T-BONE DE BŒUF
LUXEMBOURGEOIS
"PRODUIT DU TERROIR"
COUPÉE SUR MESURE**

Pièce de 500 gr à 1,2 kg
Sous atmosphère protectrice





BURGERS

570406

HAMBURGER 70% DE BŒUF 30% DE PORC

Pièce de 140 gr
Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **céleri, blé**

500548

STEAK DE VEAU PRESSÉ

Pièce de 80 à 180 gr
Sous atmosphère protectrice

500084

CHICKENBURGER

Pièce de 180 gr
Sous atmosphère protectrice

Allergènes: **lait, oeuf**

526732

STEAK DE BŒUF PRESSÉ 20% DE MATIÈRE GRASSE

Pièce de 80 à 180 gr
Sous atmosphère protectrice

570750

STEAK DE BŒUF PRESSÉ 10% DE MATIÈRE GRASSE

Pièce de 80 à 180 gr
Sous atmosphère protectrice



541527

BEEFBURGER «BLACK ANGUS USA» CONGELÉ INDIVIDUELLEMENT

Pièce de 200 gr



SAUCISSE À GRILLER

530737

BÄRLI

Pièce de +/- 140 gr

Sous vide

Allergène: **lait**

502372

CHEESINGER

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

Allergène: **lait**

520310

FEIERWURST

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

510775

LETZEBUERGER GRILLWURST

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

571091

CHIPOLATA

Pièce de +/- 100 gr

Sous atmosphère protectrice

Allergène: **œuf**

500237

KEISWIRSCHTCHEN

Pièce de +/- 120 gr - par 1,8 kg

Sous atmosphère protectrice

Allergène: **lait**

530727

LEIDELINGER (SAUCISSE DE VOLAILLE)

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

573900

MERGUEZ PIQUANTE

Pièce de +/- 100 gr

Sous atmosphère protectrice

545178

METTWURST CUIE PUR PORC/FROMAGE

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

Allergène: **lait**

518013

METTWURST AU FROMAGE FUMÉE CRUE

Pièce de +/- 100 gr - par 1,8 kg

Sous atmosphère protectrice

Allergène: **lait**

570489

MERGUEZ

Pièce de +/- 100 gr

Sous atmosphère protectrice

510492

METTWURST CUIE

Pièce de +/- 100 gr

Sous vide

510491

METTWURST

Pièce de +/- 120 gr

Sous vide

555057

NÜRNBERGER

Pièce de +/- 70 gr

Sous vide





523111

SALCICCIA PIQUANTE FRAÎCHE

Pièce de +/- 60 gr
Sous atmosphère protectrice

523112

**SALCICCIA AUX HERBES
ITALIENNES FRAÎCHE**

Pièce de +/- 60 gr
Sous atmosphère protectrice

523113

SALCICCIA AU FENOUIL FRAÎCHE

Pièce de +/- 60 gr
Sous atmosphère protectrice

523110

**SALCICCIA MAGRA
FRESCA FRAÎCHE**

Pièce de +/- 60 gr
Sous atmosphère protectrice

510901

WIRSCHTERCHER

Pièce de +/- 100 gr
Sous vide

588233

PEPPERONI GRILL

Pièce de +/- 100 gr
Sous vide

571752

SAUCISSE DE TOULOUSE FRAÎCHE

Pièce de 120 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergène: **oeuf**

570420

SAUCISSE FERMIERE À RÔTIR

Pièce de 120 gr
Sous atmosphère protectrice
Allergène: **oeuf**

501254

WIENER GRILL

Pièce de 80 gr
Sous vide
Allergène: **lait**



SAISON DES BARBECUES

ET POURQUOI PAS LE GIBIER ?

Et si on remplaçait cette année le bœuf par le chevreuil et le porc par le sanglier pour réaliser nos barbecues, cette cuisine du soleil et des loisirs.

Peu chargée en calories, la viande de gibier naturelle par définition fera plaisir à toutes celles et à tous ceux qui veulent manger moins gras. Les médecins et les diététiciens voient même dans le gibier une alternative supplémentaire pour leurs programmes alimentaires. En fait, la viande de gibier est pauvre en lipides et riche en protéines.

Griller du gibier, c'est perpétuer la tradition des produits du terroir. Les gourmets l'attendent avec impatience, il ne vous reste plus qu'à allumer vos barbecues!

501264

GRILLWURST DE MARCASSIN

Pièce de +/- 100 gr
Sous vide

600015

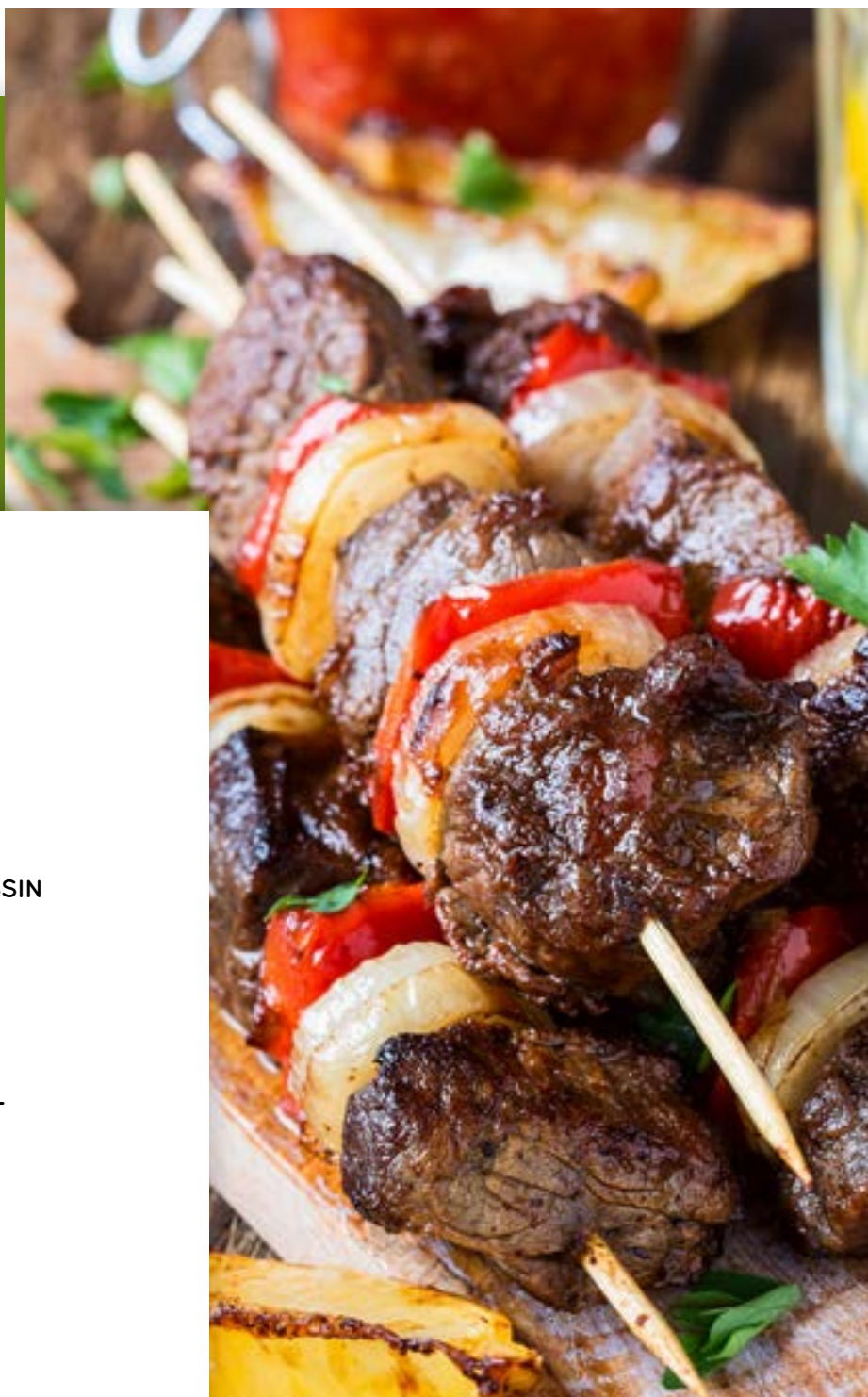
**BROCHETTE DE FILET DE
MARCASSIN MARINÉE XXL**

Pièce de 500 gr
Sous atmosphère protectrice

600026

METTWURST DE CERF

Pièce de +/- 120 gr
Sous vide





LA PROVENCALE l'adresse des chefs

LES HALLES DE LUXEMBOURG Z.I. Grasbësch L-3370 Leudelange
Tél: (+352) 49 89 1 • Fax: (+352) 49 89 333 • www.provencale.lu