

Cordon Rouge

Votre boucher à domicile



Cordon Rouge

Votre boucher à domicile



A la demande de nombreux clients, privés et professionnels, WINEGROUP crée le service “Cordon Rouge” et sélectionne pour vous des viandes de **qualité supérieure**.

Qualité

Les bêtes sont élevées dans le Charolais, le Limousin, la Galice espagnole ou l’Italie, régions réputées pour la qualité de leur viande. La tendreté et la jutosité doivent beaucoup à la découpe: la viande est nettoyée de ses graisses par une équipe de professionnels de la boucherie, avec une éthique sanitaire de premier plan. Tous les morceaux sont sans os.

Certifications

La production est supervisée par le **Rav Rottenberg** de la communauté orthodoxe de Paris ou le Rav Kahn (Chabad Paris) qui assurent un label **Glatt Kosher Lamehadrin** à nos produits.

Hygiène, conditionnement & Transport

- Les viandes sont emballées avec un système sous-vide innovant qui permet de conserver ces **viandes fraîches** plus longtemps au réfrigérateur, puis au congélateur pour plusieurs mois.
- Nous avons fait le choix de **petites portions** d’environ 1 Kg pour faciliter la vie des familles et éviter les réemballages.
- L’enlèvement depuis le lieu d’abattage par camion réfrigéré a été confié à une société genevoise réputée et leader dans son domaine. Aucune viande n’est manipulée à Genève, elle voyage sous-vide de l’abattoir jusqu’à votre assiette.
- Les portions vous sont livrées par box réfrigérés, de très haute qualité, mis au point par un partenaire en Suisse alémanique. Dûment scellés, ils sont **expédiés très rapidement jusqu’à votre domicile, avant 9h00 le lendemain matin**, grâce un partenariat avec **Swiss Express Lune** de la Poste suisse.

Le Prix

- Cette viande, bien que de qualité supérieure, est proposée à **des tarifs inférieurs** à ceux pratiqués par les boucheries et commerces de Suisse et à des prix quasi identiques à la France voisine. Pourquoi? Cordon Rouge, qui fonctionne avec une structure légère, des marges réduites et les méthodes d’une start-up moderne, se positionne comme importateur et distributeur direct aux privés à la fois, sans aucun intermédiaire. Pour le plus grand bien du consommateur final. Et pour en finir avec des prix beaucoup trop élevés pour les fidèles qui consomment kosher et encourager celles et ceux qui souhaitent le faire.
- Les prix ci-après s’entendent livraison et toutes charges comprises (transport, assurance, logistique, emballages, etc.). Nous demandons toutefois une participation pour moitié aux frais d’emballage et de port de **25.- par Box** et un minimum de 10kg par envoi.

Alors bienvenue chez *Cordon Rouge*

Votre **boucher à domicile**.

TARIF de VIANDE Fraiche

au 1er Avril 2019

MORCEAUX	PRIX au Kg	CONDITIONNEMENT
<i>BOEUF sans Os / Rind ohne Bein</i>		
- Entrecôtes 1ère / ohne Bein	39.00 CHF/ kg	environ 500g
- Entrecôtes 2ème / ohne Bein	32.00 CHF/ kg	environ 500g
- Steak persillé / Steak Untererbug	29.00 CHF/ kg	environ 500g
- Rôti macreuse ficelé (Rosbeef) XL / Mittelbug Rollbraten	29.00 CHF/ kg	environ 2 kg
- Langue / Rinds-Zunge	29.00 CHF/ kg	environ 1 kg
- Jarret / Rinds-Haxen ohne Bein	26.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Paleron / Schaufelbug ohne Bein	26.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Paleron XL 2.5 Kg environ/ Schaufelbug ohne Bein XL - 2.5 Kg	26.50 CHF/ kg	environ 2.5 Kg
- Jumeau / Runder Bug ohne Bein	26.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Viande hâchée / Hackfleisch	24.50 CHF/ kg	Bloc de 500g
- Plat de côte / Federstück ohne Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Basses côtes / Federstück ohne Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Poitrine/Brust ohne Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Collier/ Hals ohne Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1 Kg
- Bourguignon/Gulash ohne Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1 kg
<i>VEAU sans Os / Kalb ohne Bein</i>		
- Rôti ficelé (épaule et collier) / Mittelbug Rollbraten	45.00 CHF/ kg	environ 1,5 Kg
- Jarret de veau sans os / Haxen ohne Bein	42.00 CHF/ kg	environ 1 kg
- Blanquette-émincé / Gehackt ohne Bein	37.50 CHF/ kg	environ 1 kg
- Roulade (poitrine fine roulée) / Brust Rollbraten	37.50 CHF/ kg	environ 1 kg
<i>AGNEAU / Lamm</i>		
- Côtes d'agneau 4x / Lammkoteletts 4x	39.90 CHF/ kg	environ 400g
- Rôti dans l'épaule ficelé / Mittelbug Rollbraten	46.00 CHF/ kg	environ 1,3 Kg
- Epaule d'agneau avec os / Shulter Mit Bein	36.00 CHF/ kg	environ 1,4 Kg
- Collier avec os / Hals Mit Bein	26.50 CHF/ kg	environ 1 Kg
- Navarin (Poitrine avec os) / Brust Mit Bein	24.50 CHF/ kg	environ 1000g

Nos thermo box pour une viande fraîche et saine



La MECATHERM® Thermo-Box

Isole parfaitement : épaisseur de 27 mm pour un grand pouvoir isolant

Matière ferme et sûre – en polystyrène expansé (EPS) 20 kg/m³

Ecologique – les boîtes en EPS sont fabriquées sans CFC

Envoi par la Poste – les boîtes conviennent à l'acheminement postal

Les Plus

- Un **accumulateurs de froid surgelé** est introduit dans la Box pour une chaîne du froid parfaite. En période de chaleur de la **neige carbonique à -60°C** est ajoutée dans la Box.

- La Thermo Box est scellée et insérée dans un **carton extérieur supplémentaire**.

Cet emballage coûte 50 CHF inclus le port express. Votre participation: 25 CHF.

Votre commande minimale est de 10Kg par Box

Votre Box peut contenir jusqu'à **20 kg** de viande fraîche et environ 13 Kg de viande surgelée.

10kg de viande représentent le volume du bac à légumes d'un réfrigérateur standart!

Cordon Rouge

Votre boucher à domicile

Mieux connaître le boeuf c'est varier les plaisirs



Poêler

Saisir la viande puis la cuire à haute température dans de la matière grasse.



Griller

Saisir la viande à haute température sur un grill ou dans une poêle sans matière grasse.



Rôtir

Cuire la viande au four avec peu ou pas de matière grasse.



Braiser

Faire revenir la viande puis la cuire à couvert dans un peu de liquide, très doucement et très longtemps pour qu'elle exprime toute sa saveur et son fondant.



Bouillir

Plonger entièrement la viande dans un liquide et la cuire longuement à petits frémissements.



Cordon Rouge, by WINEGROUP

Office: Avenue du Vieux-Bourg, 20 - 1225 Chêne-Bourg (Genève)

Expéditions: 6, route des Jeunes - 1227 Carouge (Genève)

Tel : +4178 690 01 22 - contact@lehayim.ch

www.lehayim.ch