

# *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 ou dans la Galice espagnole, 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, hormis les côtes de Boeuf à griller.

## Certifications

La production est supervisée par le **Rav Rottenberg** de la communauté orthodoxe de Paris qui assure 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 500g 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

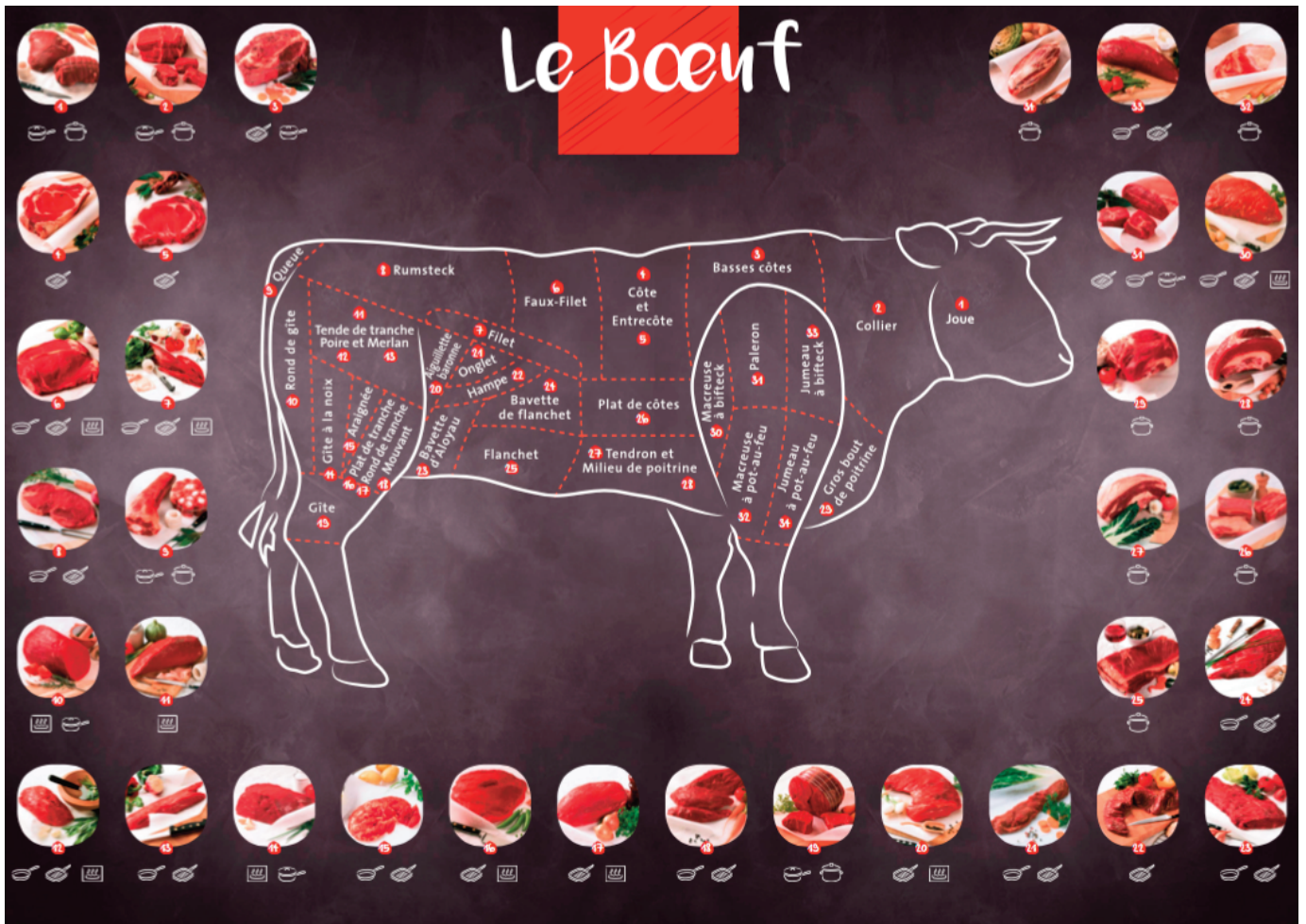
- Cette viande, bien que de qualité supérieure, est proposée à **des tarifs inférieurs** à ceux pratiqués par les boucheries et commerces de Suisse et à des prix quasi identiques à la France voisine. Pourquoi? Cordon Rouge, qui fonctionne avec une structure légère, des marges réduites et les méthodes 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**.

# Cordon Rouge

Votre boucher à domicile



**Aspect d'un pavé de Boeuf de qualité supérieure découpé et nettoyé.**

**TARIF**  
**VIANDE DE BOEUF FRAICHE**

au 7 Mars 2018

| MORCEAUX                            | PRIX au Kg    | CONDITIONNEMENT        |
|-------------------------------------|---------------|------------------------|
| - Côte de Boeuf avec os, XL         | 39.90 CHF/ kg | 1 pièce, environ 1.2kg |
| - Entrecôtes 1ère                   | 39.00 CHF/ kg | 2 pièces, environ 500g |
| - Entrecôtes 2ème                   | 32.00 CHF/ kg | 2 pièces, environ 500g |
| - Steak persillé                    | 29.00 CHF/ kg | 4 pièces, environ 500g |
| - Rôti macreuse ficelé (Rosbeef) XL | 29.00 CHF/ kg | Rôti d'environ 2 kg    |
| - Langue                            | 29.00 CHF/ kg | Pièce d'environ 1.5 kg |
| - Jarret                            | 26.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Paleron                           | 26.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Jumeau                            | 26.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Steacks hâchés, Hamburger         | 26.00 CHF/ kg | 2 pièces de 115g       |
| - Steacks hâchés Hamburger épicés   | 26.00 CHF/ kg | 2 pièces de 115g       |
| - Viande hâchée                     | 24.50 CHF/ kg | Bloc de 500g           |
| - Plat de côte                      | 24.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Basses côtes                      | 24.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Poitrine                          | 24.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Collier                           | 24.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |
| - Bourguignon                       | 24.50 CHF/ kg | Paquet d'environ 800g  |

NB: Mis à part la Côte de Boeuf, tous les morceaux sont sans os!

**Bientôt...**

- Emincé
- Brochettes
- Joue
- Veau, agneau, volaille, charcuterie & spécialités.
- Recettes & suggestions de préparation

## **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/m<sup>3</sup>

**Ecologique** – les boîtes en EPS sont fabriquées sans CFC

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

### **Les Plus**

- Deux **accumulateurs de froid** sont introduits dans la Box pour une chaîne du froid parfaite

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

Cet emballage coûte 44 CHF inclus le port express. Votre participation: 25 CHF.

**Votre commande minimale est de 10Kg par Box**

Votre Box peut contenir jusqu'à **25 kg** de viande

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

# Cordon Rouge

Votre boucher à domicile

## BOX mini

environ 10 kg  
268.- environ  
+ Livraison 25.-



- Entrecôtes 2ème
  - Steak persillé
  - Rôti ficelé XL
  - Jarret
  - Paleron
  - Jumeau
  - Steacks hâchés
  - Viande hâchée
  - Plat de côte
  - Basses côtes
  - Poitrine
  - Collier
  - Bourguignon
- 2 pièces, environ 500g  
4 pièces, environ 500g  
Rôti d'environ 2kg  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
2 pièces de 115g = 230 g  
Bloc de 500g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g

## BOX family

environ 12 kg  
349.- environ  
+ Livraison 25.-



- Côte de Boeuf XL
  - Entrecôtes 1ère
  - Entrecôtes 2ème
  - Steak persillé
  - Rôti ficelé XL
  - Jarret
  - Paleron
  - Jumeau
  - Steacks hâchés
  - Viande hâchée
  - Plat de côte
  - Basses côtes
  - Poitrine
  - Collier
  - Bourguignon
- 1 pièce, environ 1.2kg  
2 pièces, environ 500g  
2 pièces, environ 500g  
4 pièces, environ 500g  
Rôti d'environ 2kg  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
4 pièces de 115g = 460 g  
Bloc de 500g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g

## BOX jumbo

environ 15 kg  
455.- environ  
+ Livraison 25.-



- Côte de Boeuf XL
  - Entrecôtes 1ère
  - Entrecôtes 2ème
  - Steak persillé
  - Rôti ficelé XL
  - Jarret
  - Paleron
  - Jumeau
  - Steacks hâchés
  - Viande hâchée
  - Plat de côte
  - Basses côtes
  - Poitrine
  - Collier
  - Bourguignon
- 2 pièces, environ 1.2kg = 2.4 Kg  
4 pièces, environ 1Kg  
4 pièces, environ 1 Kg  
4 pièces, environ 500g  
Rôti d'environ 2kg  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
10 pièces de 115g = 1150 g  
2 Blocs de 500g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g  
Paquet d'environ 800g

## BOX sur mesure

minimum 10 kg  
et jusqu'à 25kg  
+ Livraison 25.-

Merci d'utiliser le **Bulletin de commande** (formulaire Xcel) pour bâtir votre commande. Vous pouvez le télécharger sur [www.lehayim.ch](http://www.lehayim.ch) (Menu food - Cordon Rouge viande fraîche) et nous le renvoyer par email à [contact@lehayim.ch](mailto:contact@lehayim.ch)

Cordon Rouge, by WINEGROUP  
Expéditions: 6, route des Jeunes - 1227 Carouge - Genève.  
Tel : 078 690 01 22 - [contact@lehayim.ch](mailto:contact@lehayim.ch) - [www.lehayim.ch](http://www.lehayim.ch)

# 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: Rue de Vermont, 46 - 1202 Genève

Expéditions: 6, route des Jeunes - 1227 Carouge - Genève.

Tel : 078 690 01 22 - [contact@lehayim.ch](mailto:contact@lehayim.ch)

[www.lehayim.ch](http://www.lehayim.ch)