

LE COIN DU  
BOUCHER



LE GOÛT ESPAGNOL,  
L'ESPRIT FRANÇAIS



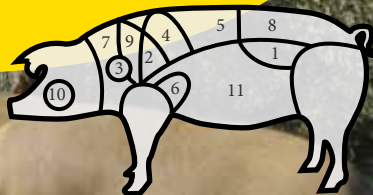
CHEF MARKET

# LE PORC IBERIQUE

Grâce à des partenariats stratégiques, Chef Market assure la sélection des plus belles bêtes de la péninsule ibérique. Nous définissons avec les éleveurs des cahiers des charges très stricts nous permettant de nous adapter aux exigences du marché français.

## Le Cochon ibérique Chef Market, que retenir ?

- Ibérique n'est pas une provenance mais une race de cochon exclusive de la péninsule ibérique.
- L'alimentation, l'élevage en plein air et l'âge des bêtes (minimum 12 mois) sont des éléments déterminants pour obtenir une viande de qualité.
- Chef Market propose des conditionnements et des découpes exclusives adaptées aux attentes et aux exigences du marché.





### **CARRÉ (5)**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 1,7kg env.

Disponible frais ou surgelé (sous vide).

Carré détalonné, manchonné à la française.

Texture fondante, saveur beurrée.

Pièces à rôtir, côtes à snacker.

Produits disponibles: Carré 8 côtes

Premium (Sélection limitée), Carré 11 côtes et Carré 8 côtes standard.

---



### **PLUMA (2)**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 200-250gr env.

Disponible frais ou surgelé (sous vide).

Pièces triées spécifiquement pour Chef Market (pluma entière).

Pièce la plus tendre du cochon (texture de la bavette, fondant du filet).

Pièce persillée, à snacker de préférence.

---



### **ENTRECOTE (5)**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 200 à 400gr env.

Disponible frais (disponibilité limitée) ou surgelé (sous vide).

Pièce rare du cochon ibérique et extrêmement fondante.

Pièce à mi-chemin entre l'échine et le carré à snacker ou à rôtir.

---



### **TAPILLA (9)**

Conditionnement sous vide, poids 200-250gr env.

Disponible frais ou surgelé.

Pièce de l'échine communément appelée «petite pluma».

Similarité de goût et de cuisson avec la pluma, pièce légèrement plus ferme

---



### **T-BONE (8)**

Conditionnement sous vide.

Disponible frais ou surgelé (sous vide).

Calibrage personnalisable (poids à la demande).

Morceau méconnu mais très savoureux (légèrement ferme).

Pièce à snacker ou à cuire à basse température.

---



### **FAUX-FILET (8)**

Conditionnement sous gaz (méthode de Conservation optimum), poids 900gr env.

Disponible frais ou surgelé (sous vide).

Pièce prélevée dans la partie basse de la longe (près du jambon).

Pièce intégralement désossée qui s'apparente au Carré.

---

**Autres produits disponibles :** presa, secreto, échine, joues, ventrèche, ribs, poitrine, etc. Nous consulter pour plus de renseignements.

# LE BŒUF ET LE VEAU DE GALICE

Elevé en milieu naturel en Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne, le bœuf de Galice est issu de petites exploitations. On distingue le Bœuf de Galice de petits paysans (celui que nous sélectionnons) du bœuf de Galice d'élevage intensif, radicalement différent. Les paysans en Galice ont une méthode d'élevage et un terroir (climat proche de l'Irlande) uniques au monde. Sans cette implication de paysans passionnés, le bœuf de Galice disparaîtrait.

## Le Bœuf de Galice Chef Market, que retenir ?

- Notre sélectionneur choisit ses bêtes sur pieds.
- Les bêtes sont âgées de 5 à 20 ans et la maturation oscille de 30 à 180 jours.
- Alimentation naturelle à base d'orge, de maïs, de betterave, de pomme de terre et d'herbes (salines).
- Notes de foie gras frais ou de fruits secs.
- Graisse abondante de couleur beige à jaune-orangée.
- Le bœuf de Galice n'est pas une viande persillée même s'il est possible d'en trouver. Chef Market s'adapte aux besoins de ses clients.
- Attention à la fraude (il se vend plus de bœuf de Galice qu'il n'en existe sur le marché).

**Exclusivité Chef Market :** nous vous invitons en Espagne à venir sélectionner vous-même vos déhanchés de bœuf de Galice dans nos chambres de maturation. Construisons ensemble l'histoire de votre sélection et celle que vous raconterez à vos clients. Pour plus d'informations, nous consulter.



### DÉHANCHÉ DE BŒUF DE GALICE

Conditionnement dans un linge en coton (stockinette), poids 30kg à 40kg env.

Disponible frais.

Maturation minimum de 30 jours impliquant l'absence du filet (pièce non maturable mais vendue séparément).

Découpes disponibles.

Goût puissant.

Race à viande à la texture légèrement ferme.



### FILET DE BŒUF DE GALICE

Conditionnement sous vide, poids 3kg minimum.

Disponible frais.

Fermeté de la chair crue.

Filet commercialisé avec chainette.

Pièce à snacker ou à rôtir.

Texture très fondante et très tendre.



### DÉHANCHÉ DE VEAU DE GALICE

Conditionnement dans un linge en coton (stockinette), poids 17 à 22 kg env.

Disponible frais, faible maturation (5 jours env), présence du filet.

Découpes disponibles.

Goût consensuel, viande extrêmement tendre.

## Le veau «rubia gallega»

Seule appellation d'origine contrôlée en Galice, le Veau ou Broutard de Galice, race « Rubia Gallega », est une bête âgées de 7 à 9 mois nourrie à la fois de lait de sa mère et de pâturages. Chef Market sélectionne des femelles qui ont la particularité d'être plus grasses, etc. Cette viande s'apparente volontiers au bœuf plus qu'au veau de lait.



# LE BŒUF WAGYU

Notre bœuf Wagyu est élevé en milieu naturel en Espagne, dans une ferme spécialisée dans cette race. Race à viandes originaire de Kobe au Japon, sa génétique est pure et adaptée au milieu dans lequel les bêtes évoluent (92% Wagyu / 8% Frisonne). Dans les exploitations, les bêtes bénéficient d'attentions très particulières de la part des éleveurs qui leur permettent d'être détendues (présence de musique classique, abondance d'abreuvoirs, brosses pour se frotter, etc).

## Le Bœuf Wagyu Chef Market, que retenir ?

- Mâles castrés de moins de 30 mois.
- Elevage extensif.
- Classification du marbrage (5/6, 7/8, 9+).
- Alimentation et engraissement à base de grains mélangés à du vin rouge.
- Méthode d'abattage unique tenant compte du facteur stress.
- Produit disponible Halal.



### **DÉHANCHÉ 8 CÔTES**

Conditionnement dans un linge en coton (stockinette), poids 25kg env.

Disponible frais.

Marbrages disponibles : 5/6, 7/8, 9+.

45 jours de maturation.

Viande extrêmement tendre.

Saveurs subtiles et douces.

Découpes disponibles.



### **CARRÉ 7 CÔTES**

Conditionnement dans un linge en coton (stockinette), poids 17kg env.

Disponible frais.

Marbrages disponibles: 5/6, 7/8, 9+.

45 jours de maturation.

Viande extrêmement tendre.

Saveurs subtiles et douces.

Découpes disponibles.



### **FILET**

Conditionnement sous vide.

Poids 3kg env.

Disponible frais.

Marbrages disponibles : 5/6, 7/8, 9+.

Disponible : avec chaînette, sans chaînette, cœur de filet.

Texture fondante et tendre.

Saveurs subtiles et douces.

### **Autres produits disponibles :**

Entrecôte, faux-filet, rumsteack, paleron, picana, etc



# AGNEAU DE LAIT

L'agneau de lait est l'un des plats phares de la gastronomie espagnole, recherché pour sa viande blanche très tendre mais néanmoins savoureuse. En Espagne, les agneaux se consomment très jeunes et sont nourris exclusivement au lait de brebis. Notre partenariat avec plusieurs fermes de petits producteurs nous permet de sélectionner des agneaux ayant été élevés dans les meilleures conditions.

## L'agneau de lait Chef Market, que retenir ?

- Race à viandes Churra (petits agneaux blanc et noir).
- Les bêtes ont environ une trentaine de jours au moment de l'abattage.
- Viande gouteuse malgré le jeune âge des bêtes
- Agneaux de petite taille (5 à 6kg ou 7 à 9kg).
- Possibilité d'acheter des agneaux entiers ou de la découpe.
- Produit rare et d'exception.





### **AGNEAU ENTIER**

Conditionnement dans un linge en coton (stockinette), poids 5-6kg ou 7-9kg env.

Disponible frais.

Carcasse d'agneau entier avec rognons.

Viande très tendre et savoureuse.

---



### **GIGOTS**

Conditionnement sous vide, poids 800gr à 1,1kg (autres tailles disponibles, nous consulter).

Disponibles frais ou surgelés.

Possibilité d'avoir des gigots désossés.

Pièces à rôtir.

---



### **EPAULE**

Conditionnement sous vide, poids 600 à 800gr (autres tailles disponibles, nous consulter).

Disponibles frais ou surgelés.

Pièces à rôtir.

---



### **CARRÉ**

Conditionnement sous vide, poids 1kg à 1,5kg env.

Disponibles frais ou surgelés.

Carrés de 13 côtes brut incluant la selle et le talon.

---

**Agneau (nourri au lait de brebis et pâturages):** mêmes produits disponibles. Nous consulter pour plus de renseignements.

**Autres produits disponibles :** coffre, ris de cœur, rognons, pieds, etc .

# NOS BURGERS DE BOUCHER

CHEF MARKET Création travaille avec un laboratoire spécialisé qui réalise, de façon artisanale, de vrais steaks hachés de boucher. Le hachage est réalisé dans de petites cuves, le modelage des burgers s'effectue à la main tout comme le conditionnement. Une attention toute particulière est portée à la qualité des viandes utilisées qu'il s'agisse de bœuf de races prestigieuses comme le Bœuf de Galice, le porc ibérique ou encore l'agneau de lait de Castille et Léon.



## Les Burgers Chef Market Création, que retenir ?

- Véritables burgers de boucher.
- Burgers façonnés à la main.
- Composition à partir de pièces nobles (pièces présentes dans les arrières. Exemples : poire, araignée, etc).
- Maîtrise du taux de matières grasses (15% env) pour obtenir le meilleur équilibre gras / fondant.
- Personnalisations: calibrage du hachage / grammage / recettes.
- Disponible Halal



### **BURGER DE BŒUF DE GALICE**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 180gr (personnalisable).  
disponible frais ou surgelé.  
Burger d'appellation.



### **BURGER DE PATA NEGRA**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 150gr (personnalisable).  
disponible frais ou surgelé.  
Burger original aux saveurs douces et subtiles du meilleur cochon espagnol.



### **BURGER À LA TRUFFE**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 150gr (personnalisable).  
Disponible frais ou surgelé.  
Produit disponible prochainement – recette en cours d'élaboration.



### **BURGER DE BOEUF MATURE**

Conditionnement sous gaz (méthode de conservation optimum), poids 150gr (personnalisable).  
Disponible frais ou surgelé.  
Goût puissant réservé aux amateurs de viandes.

**Autres produits disponibles:** nous sommes capables de réaliser des burgers à base de tous types de viandes tels que du veau, de l'agneau de lait, des races de bœuf autochtones espagnoles, etc. Pour plus d'informations, nous consulter.



CHEF MARKET

CONTACTEZ-NOUS / CONTACT US

- ☎ España: +34 917 528 628
- ☎ France: +33 (0) 698 95 01 09
- ✉ info@chef-market.com

[www.chef-market.com](http://www.chef-market.com)