



Table des matières

Notre Histoire.....	pages 4 - 5
Viandes fraîches de boeuf.....	page 8
Viandes fraîches de veau.....	page 9
Viandes fraîches de porc.....	Page 9
Viandes fraîches d'agneau.....	page 10
Plats traiteur.....	page 11
Préparation à base de viandes hachées.....	pages 12 - 13
Préparations à base de viandes.....	page 14
Charcuteries.....	pages 15 - 16
Salades.....	page 17

Notre Histoire

C'est en 1937 que **Guillaume Vanderbyse** décide de distribuer sa viande aux habitants de son village à l'aide de son cheval et de sa charette. Très vite, la passion pour son métier, la qualité des produits et la proximité avec ses clients payent et l'affaire de Guillaume grandit !

Quand **Joseph**, le fils de Guillaume reprend l'affaire, il dût faire face à l'apparition des super-marchés et des prix bradés. Pour cela, il lance son propre élevage de **Blanc Bleu Belge** et fournit de la viande de qualité à prix compétitif et le village est ravi !



Guillaume Vanderbyse
Le fondateur



Vincent Vanderbyse
votre artisan Boucher

Dans les années 70, la Boucherie Vanderbyse s'agrandit et s'étend dans les villages environnants. Pour s'adapter aux besoins des consommateurs, **Vincent Vanderbyse** (la 3ème génération) lance un service traiteur à emporter et un service catering pour les événements. Aujourd'hui, Vincent et sa fille **Camille** travaillent toujours en partageant la passion de Guillaume. Et c'est avec cette envie de relever des défis qu'ils proposent désormais leurs produits au secteur B2B pour permettre aux professionnels de bénéficier de **produits locaux, artisanaux et certifiés CE par l'AFSCA**.

Une passion
partagée de génération
en génération depuis

1937



Aujourd'hui, la Boucherie Vanderbyse travaille en collaboration avec des fermes locales pour vous fournir la meilleure qualité et garantir un circuit court : du producteur au consommateur!

Notre spécialité, la viande de boeuf est issue de la **Ferme Tilkin** à Lantin où Sophie élève ses bêtes avec amour. Leur alimentation, soigneusement sélectionnée provient de la production directe de la ferme. Ainsi, les bêtes peuvent grandir à leur rythme dans un bel environnement, ce qui garantit le

bien-être animal et la qualité de notre viande.

Depuis plus de 80 ans, notre maison a conservé les mêmes valeurs : la proximité avec nos clients, l'artisanat, la qualité de nos produits et l'authenticité !

Notre nouvelle collaboration avec **Poulet d'Ardennes**, nous permet de vous proposer davantage de produits pour répondre au mieux à vos besoins et vous fournir le meilleur sur le marché.









Réf.

117	Aiguillette: rôti four - viande	kg
111	Bouilli à l'os	kg
110	Carbonnade	kg
108	Contre-filet	kg
105	Côte à l'os	kg
103	Entrecôte	kg
116	Filet d'Anvers de boeuf	kg
101	Filet pur	kg
113	Jarret arrière	kg
125	Obus	kg
106	Pelé 1er choix: beefsteak	kg
104	Phalan	kg
109	Rôti casserole	kg
140	Rôti four	kg
107	Tournedos	kg

ORIGINE :
BELGIQUE



Viandes de BOEUF

~~Viandes de VEAU~~

Réf.

311	Blanquette à l'os	kg
312	Blanquette sans os	kg
305	Côtelette veau	kg
316	Filet d'Anvers veau	kg
301	Filet pur de veau	kg
313	Jarret veau	kg
306	Plat filet veau	kg
309	Rôti casserole veau	kg
302	Sauté de veau	kg
308	Spirling de veau	kg

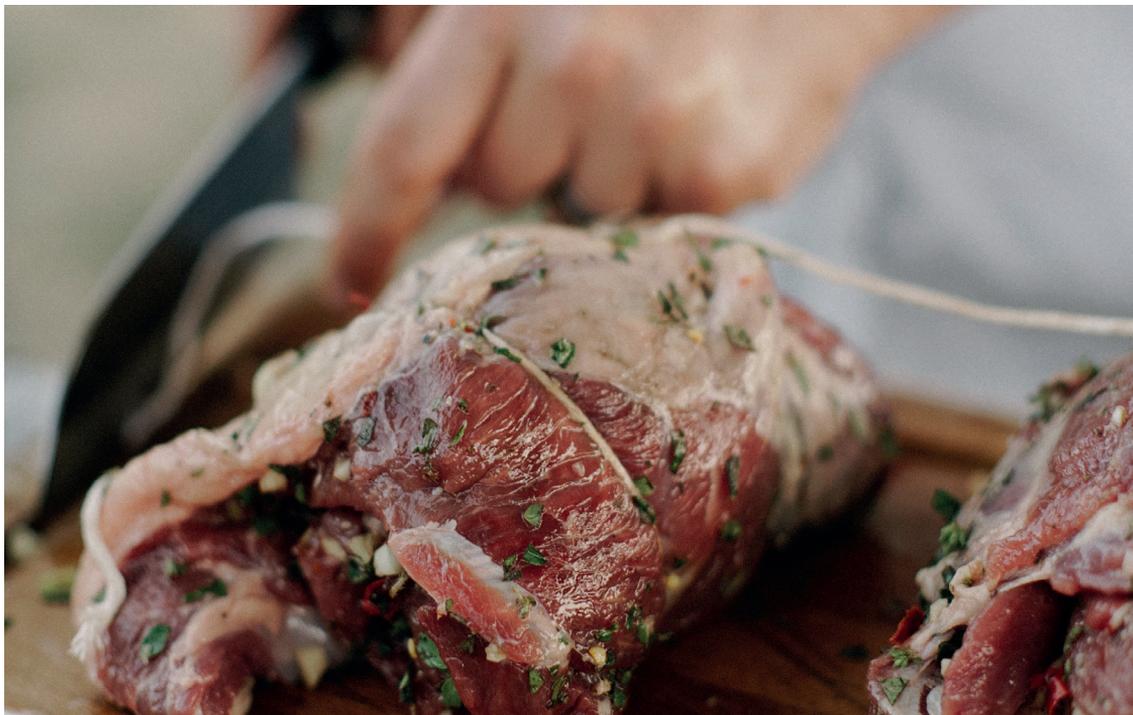
~~Viandes de PORC~~

Réf.

203	Carré désossé	kg
206	Côte à la côte	kg
205	Côte au filet	kg
207	Côte basse côte	kg
204	Cul de filet	kg
201	Filet de porc	kg
209	Noix d'épaule	kg
211	Plate côte	kg
227	Ribbs	kg
210	Rôti jambon	kg
202	Sauté de porc	kg
208	Spirling côtelette	kg
208	Spirling désossé	kg

ORIGINE :
BELGIQUE





Viandes d'AGNEAU

Réf.

405	Côte au filet agneau	kg
407	Côte spiraling agneau	kg
404	Epaule à l'os agneau	kg
403	Epaule désossée et roulée	kg
410	Gigot désossé	kg
402	Gigot entier	kg

ORIGINE :
ANGLETERRE



PLATS TRAITEUR

Réf.

66	Blanquette de veau à la crème	kg
515	Boulettes chasseur (2pcs)	pc
517	Boulettes provençale (2pcs)	pc
514	Boulettes tomate (2pcs)	pc
83	Carbonnades flamandes	kg
87	Fondus de volaille	kg
85	Fondus au fromage	kg
534	Fricadelle maison	pc
1322	Gratin dauphinois	kg
	Nuggets de poulet maison	kg
59	Pasticcio maison 500g (pâtes fraîches, bolognaise, sauce béchamel au jambon, emmenthal)	pc
60	Plumes à la crème 500g (penne, bolognaise, crème à l'ail, emmenthal râpé)	pc
72	Potée aux légumes	kg
1326	Purée de pommes de terre	kg
77	Salade liégeoise	kg
64	Sauce bolognaise	kg
1179	Soupe du jour en 1L	pc
63	Vol au vent	kg

uniquement en saison

51	Oeuf russe (céleri, carottes, macédoine de légumes, oeuf cuit dur, mayonnaise)	pc
52	Pêche au thon (pêche, thon mayonnaise, céleri, carottes, macédoine de légumes)	pc
53	Saumon Belle Vue (saumon cuit, sauce cocktail, céleri, carottes, macédoine de légumes)	pc

Réf.

524	Boulette crue	kg
356	Boulette crue porc et veau	kg
224	Chipolata porc et veau	kg
336	Chipolata de volaille	kg
119	Filet américain nature	kg
418	Haché d'agneau	kg
118	Haché de boeuf	kg
337	Haché de boeuf et veau	kg
218	Haché de porc	kg
338	Haché de porc et veau	kg
318	Haché de veau	kg
232	Haché mélange (porc et boeuf)	kg
340	Haché mélange campagne (porc & boeuf, œufs, persil, oignons)	kg
341	Hamburger de boeuf 125g/145g/175g	kg
505	Hamburger de boeuf aux oignons	kg
120	Hamburger pur boeuf (USA) 125g/145g/175g	kg
339	Hamburger de veau 125g/145g/175g	kg
	Hamburger de volaille pané 125g/145g/175g	kg
424	Merguez d'agneau	kg
	Merguez de volaille	kg
221	Oiseaux sans tête	kg
580	Pain de viande cru	kg
321	Paupiette de veau	kg
428	Paupiette de volaille	kg

Réf.

341	Saucisse boeuf et veau	kg
223	Saucisse de campagne (oeufs, oignons, persil)	kg
222	Saucisse porc et boeuf	kg
344	Saucisse porc et veau	kg
504	Steak ardennais 125g (jambon et fromage)	kg





Réf.		
501	Américain préparé	kg
520	Brochette d'agneau	kg
520	Brochette d'agneau et merguez	kg
519	Brochette de boeuf (viande de boeuf, oignons, poivrons, lardons)	kg
518	Brochette de porc (viande de porc, oignons, poivrons, lardons)	kg
598	Brochette de volaille	kg
561	Cordon bleu de porc (sauté de porc farci au fromage, jambon cuit et chapelure)	kg
564	Cordon bleu de volaille maison (filet de poulet farci au fromage, jambon cuit et chapelure)	kg
502	Côte ardennaise (côtelette de porc farcie au fromage, jambon fumé et chapelure)	kg
569	Escalope milanaise de veau	kg
509	Gyros de porc (émincés de porc, oignons, poivrons, marinade)	kg
506	Gyros de volaille (émincés de volaille, oignons, poivrons, marinade)	kg
576	Pochette italienne (fine tranche de boeuf farcie au jambon italien et mozzarella, huile d'olives et origan)	kg
508	Porc pané (sauté de porc en chapelure)	kg
226	Rôti Orlof	kg
597	Tomates farcies crues	kg
570	Wok de boeuf (boeuf, émincés de légumes, marinades)	kg

CHARCUTERIES

Réf.

613	Boeuf fumé	kg
711	Boudin à la langue	kg
709	Boudin aux herbes	kg
708	Boudin blanc	kg
710	Boudin noir	kg
352	Boulette four	pc
516	Boulette rôtie (2pcs)	pc
629	Chipolata séchée	kg
631	Chorizo	kg
607	Cobourg fumé	kg
633	Filet de saxe porc	kg
707	Foie piqué	kg
717	Francfort	kg
712	Galantine de veau	kg
755	Hure de dinde	kg
704	Hure de porc	kg
622	Jambon à l'os	kg
623	Jambon braisé	kg
621	Jambon cuit	kg
621	Jambon coupé en cube	kg
	Jambon dégraissé	kg
724	Jambon dinde	kg
611	Jambon façon Parme	kg
705	Jambonneau	kg
618	Lard au jambon	kg
526	Lard braisé	kg
616	Lard fumé	kg
620	Lard salé	kg
780	Lardons fumés	kg
645	Lardons salés	kg

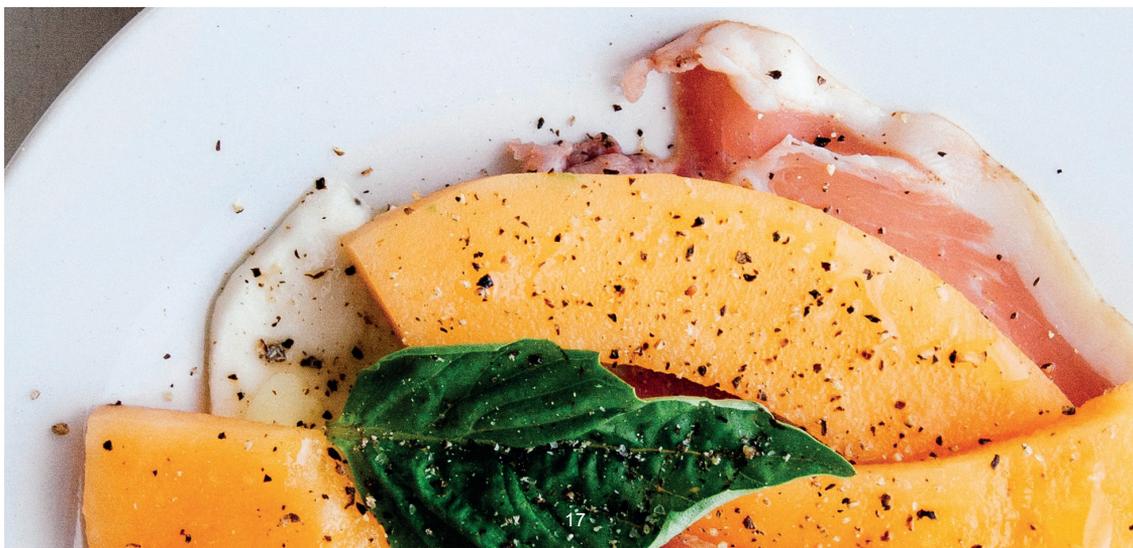
609	Noix fumée	kg
714	Pain de viande nature (porc et veau)	kg
713	Pain viande provençal (porc et veau)	kg
614	Pancetta	kg
722	Pâté au poivre vert	kg
721	Pâté à la provençale	kg
719	Pâté campagne	kg
720	Pâté crème	kg
640	Poivre d'Ardennes	kg
718	Polonais	kg
637	Rosette	kg
601	Salami à l'ail	kg
643	Salami de dinde	kg
602	Salami sans ail	kg
604	Saucisse fumée	kg
605	Saucisse piquante	kg
603	Saucisse séchée	kg
715	Saucisson au jambon	kg
716	Saucisson de Paris	kg
748	Saucisson de poulet	kg
756	Saucisson de poulet aux légumes	kg
612	Saucisson gaumais	kg
701	Tête de veau à l'ancienne	kg
702	Tête pressée	kg



SALADES

Réf.

910	Concombre crème	kg
908	Poulet curry	kg
909	Poulet hawaïen	kg
938	Poulet piquant	kg
917	Salade poulet maison	kg
914	Salade viande macaroni	kg
916	Salade carottes	kg
915	Salade céleri	kg
929	Salade chou rouge	kg
929	Salade de chou blanc	kg
902	Salade de crabe	kg
903	Salade de thon mayonnaise	kg
903	Salade de thon piquant	kg
913	Salade de viande	kg
901	Salade de langoustines	kg
934	Salade scampi ail	kg



NOUS CONTACTER

CAMILLE VANDERBYSE

04/ 75 97 58 70

camille@boucherie-vanderbyse.be

CAROLINE MOUSNY

04/ 257 51 61

caroline@boucherie-vanderbyse.be



Vanderbyse
Boucherie • Charcuterie • Traiteur

