



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'Ardenne**, 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.

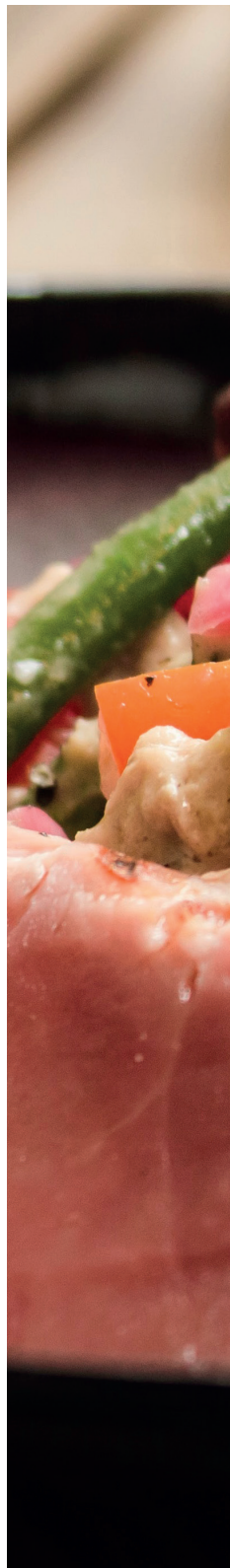
| | | |
|-----|---------------------|----|
| 311 | Blanquette à l'os | kg |
| 312 | Blanquette sans os | kg |
| 305 | Côtelette veau | kg |
| 316 | Filet d'Anvers veau | kg |
| 301 | Filet pur de veau | kg |
| 313 | Jarret veau | kg |
| 306 | Plat filet veau | kg |
| 309 | Rôti casserole veau | kg |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

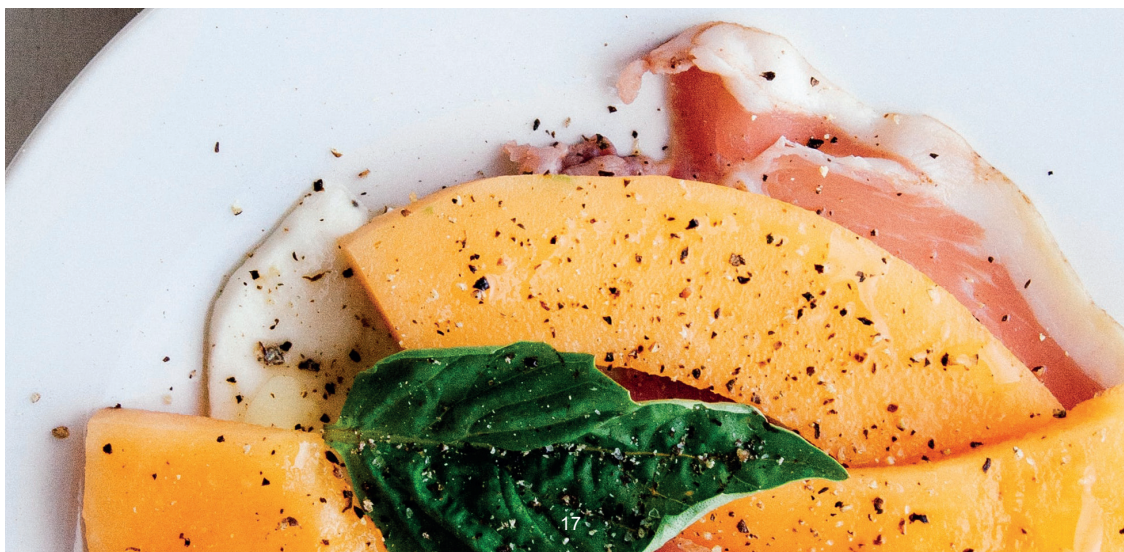
| | | |
|-----|---|----|
| 609 | Noix fumée | kg |
| 714 | Pain de viande nature (porc et veau) | kg |
| 713 | Pain viande provençal (porc et veau) | kg |
| 614 | Pancetta | kg |
| 722 | Pâté au poivre vert | kg |
| 721 | Pâté à la provençale | kg |
| 719 | Pâté campagne | kg |
| 720 | Pâté crème | kg |
| 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 |



NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



NOTES

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

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

