



Boucher ★ Charcutier ★ Traiteur
Chez Yves

Maître Artisan

*Le Goût
avant tout !*



Boucherie CHEZ YVES

www.boucherie-chez-yves.fr



boucheriechezyses_rooms

Située au cœur du village, la boucherie historique de Ruoms, s'est refait une beauté pour se parer de ses plus beaux atours et vous invite à découvrir un espace convivial, mélange moderne et rustique à la fois.

Yves et son équipe mettent à votre service leur savoir-faire. Ils sauront vous orienter et vous conseiller en toutes circonstances, pour vous faire déguster de nombreux produits du terroir, des spécialités locales et des plats cuisinés.

A la Boucherie CHEZ YVES, vous trouverez du dynamisme, des sourires et de la bonne viande !



La qualité en circuit court

Implantée sur un territoire aux multiples ressources, la boucherie s'est naturellement entourée d'éleveurs et producteurs locaux à qui elle rend régulièrement visite. Ce circuit court entre ces partenaires et votre assiette met en valeur la tradition du métier et vous assure la traçabilité des produits.

Toutes les découpes et fabrications sont réalisées, sur place, par les bouchers pour vous garantir qualité et fraîcheur optimales.

L'été vous trouverez un festival de saveurs et de couleurs :

un large éventail de grillades, brochettes, marinades, saucisses... Tout pour embellir vos repas d'été y compris la plancha mise à votre disposition gratuitement. Et pour toujours plus de plaisirs, l'équipe vous accueille (en juillet et août) tous les jours.

Le Fin Gras du Mézenc

Chaque année, de février à juin, la viande de bœuf AOP Fin Gras du Mézenc fait le bonheur de tous. Une viande issue de bovins nourris au foin des prairies situées sur les hauts plateaux ardéchois, foin composé de plantes dont la Cistre, emblème de cette appellation et qui donne, une viande persillée au goût unique !



Boucherie, charcuterie, plats cuisinés, spécialités ardéchoises, fromages, vin de pays et épicerie fine.



LE DRIVE PIÉTONS

Comment ça marche ?

- Vous commandez sur place ou par téléphone la veille au plus tard
- Vous choisissez votre jour et heure de passage
- Nous préparons votre commande le matin même
- Le jour du retrait, vous sonnez à la porte de sortie, nous vous faisons entrer dans le magasin pour récupérer votre commande !



Toute l'année : trois services à votre disposition... Prix identiques qu'en magasin

Libre Service 24h/24 - 7J/7



**Viande et charcuterie
de pays
Plats préparés
Spécialités ardéchoises**

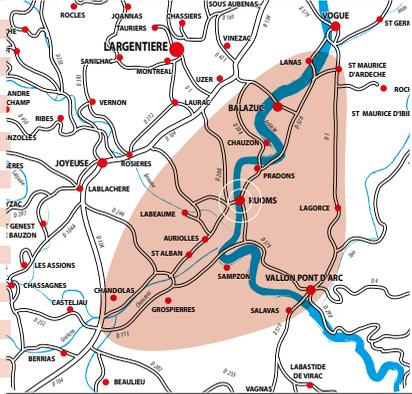


Plus de
50 produits
frais
à votre
disposition



Carte
Bancaire
Uniquement

Livraison



**• Livraison gratuite :
- dès 40€ d'achat
- tous les mercredis
de 14h à 19h**



Commande
par téléphone
avant le mardi 19h



Préparation de votre
commande



Transport réfrigéré
réalisé par notre équipe

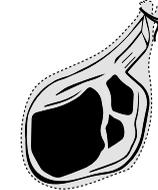
Expédition



**• Frais d'expédition
De 0 à 6 kg : 25€
Au-delà de 6 kg :
3€ le kilogramme
• Paiement par CB**



Commande
par téléphone



Préparation et conditionnement
sous vide de votre
commande



Transport Express
réfrigéré
réalisé par notre partenaire
Chronofresh

les traditionnelles & les Estivales



VIANDES MARINÉES

Beef
Paleron
Brochette de bœuf
Brochette d'agneau
Côte de porc
Travers/Ribs de porc
Filet mignon de porc
Araignée de porc
Brochette de porc
Poitrine de porc
Brochette de poulet
Aile de poulet
Cuisse de poulet
Brochette de dinde
Magret de canard
Brochette de canard

Marinade au choix : miel/citron ou texane ou persillade ou figue/miel/pain d'épice

SAUCISSERIE



Merguez
Godiveau nature
Godiveau spécial :
Herbes
Olives
Piment d'Espelette
Emmental

Vigneron
Dijonnais
Italien
Thym/Citron
Caillette
Cèpes
Saucisse à cuire
Saucisson à cuire
Chorizo à griller
Soubressade ou Longanisse
Andouillette
Godiveau de veau
Saucisse au chou
Saucisson forestier
Saucisson pistache

BROCHETTE



Bœuf
Agneau
Porc
Poulet
Dinde
Canard
Caille
Abats
Mini andouillette

POULET RÔTI

Label Rouge
Fermier

TERRINE - CHARCUTERIE

Terrine Grand-mère
Terrine ardéchoise :
- A la figue
- A la châtaigne
Terrine au poivre
Terrine poulet/citron
Terrine de lapin
Pâté de campagne
Pâté croûte pur porc
Pâté croûte porc/canard
Jambon blanc
Jambon rôti aux herbes
Jambon cru de pays
Fromage de tête persillé
Jambon persillé
Pouytrol
Salami
Mortadelle
Saucisson à l'ail
Jambonnette
Jésus cru
Rosette
Pancetta
Bacon
Chorizo
Coppa

SAUCISSES SÈCHES

Pur porc
Bleu de chèvre

GRIGNOTONS

Nature, Parmesan, Poivre
Provençale, Chorizo

SAUCISSONS

Pur porc
Pur porc enrobé herbes
Pur porc enrobé poivre
Pur porc au Beaufort
Pur porc aux noisettes
Porc et sanglier



AUTOUR DE LA CAILLETTE

Traditionnelle
Châtaigne
Pomme de terre
Mini apéro (traditionnelle)
Terrine

BŒUF

De février à juin, le bœuf est AOC Fin Gras du Mézenc (les prix évoluent)

Rumsteak
Cœur de Rumsteak**
Filet
Faux-filet**
Entrecôte**
Pièce à fondue
Basse-côte
Côte**
Poire, Merlan, Araignée**

Onglet
Bavette d'ailoyau
Rond de gîte
Tartare au couteau
Bourguignon/Collier
Plat de côte
Jarret avec os
Paleron
Aiguillette baronne
Macreuse
Jarret sans os
Viande hachée ou Steak haché*

*supérieure à 350g ou 3+1 offert
**Réservation conseillée

AGNEAU

Collier
Gigot raccourci
Gigot en tranche
Côte filet
Côte première
Epaule avec os
Foie
Cervelle
Gigot entier avec os
Selle ou Souris
Barron sans os
Epaule sans os
Rognon

PORC

Filet mignon
Côte échine ou filet
Araignée
Rôti longe sans os
Rôti orloff
Rôti aux pruneaux
Poitrine sans os
Travers/Ribs
Rouelle d'épaule
Chair pur porc
Farce à légumes (3 viandes)
Rôti échine
Paupiette
Epaule sans os
Jarret

VEAU

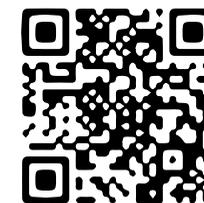
Côte à griller
Escalope
Filet
Rond de veine
Noix à rôtir
Foie
Quasi
Tendron
Epaule
Osso buco
Jarrêt sans os
Farcé aux olives
Paupiette
Noix pâtissière
Rôti longe sans os
Côte à braiser
Rognon
Steak haché*

*3+1 offert

VOLAILLE

Poulet
Cuisse de poulet
Aile de poulet
Escalope de poulet
Escalope de dinde
Pintade
Cuisse de pintade
Caille
Cuisse de canard
Magret de canard
Lapin entier
Rable ou Cuisse
Coquelet
Foie de volaille
Cuisse de dinde

Consultez nos tarifs



Prix au kilogramme



Votre boucherie au cœur de Ruoms

73, rue Nationale - 07120 RUOMS
Tél. 04 75 39 63 53
contact@boucherie-chez-yves.fr

- **Printemps/Été**

Avril à Septembre
du mardi au samedi
8h-12h30 / 16h-19h
dimanche : matin
8h-12h30

- **Été**

Juillet et Août
tous les jours
8h-13h

- **Automne/Hiver**

Octobre à Mars
du mardi au dimanche
7h30-12h30



Libre-service

24h/24

7J/7

96, rue Nationale
07120 RUOMS

