



*Le Goût
avant tout !*



Boucherie CHEZ YVES

www.boucherie-chez-yves.fr



boucheriechez_yves_rooms

Située au cœur du village, la boucherie historique de Ruoms 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 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 viande de qualité !



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



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.

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 génisses nourries 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 !

«Retrouvez nous, autour du Fin gras du Mézenc, pour un moment de convivialité et de partage avec notre équipe et nos éleveurs et pour venir déguster notre succulent pot-au-feu !»

L'évènement, organisé par la boucherie chez Yves, a lieu chaque année : le samedi suivant Pâques, de 10h à 13h.



LES GOURMANDISES

DE *Chez Yves*

MAÎTRE ARTISAN BOUCHER

Fruit de plusieurs mois de réflexion et de travail passionné, Les Gourmandises de Chez Yves sont nées de l'envie de vous proposer une recette du terroir ardéchois, traditionnelle et fait maison.



A chaque moment sa gourmandise :

A l'apéritif entre amis, pour un pique-nique, dans un panier garni, pour ramener un «bout d'Ardèche», ou tout simplement sur une belle tranche de pain... nos terrines s'invitent à table avec simplicité et générosité.

A déguster, à partager... ou à offrir !

- Caillette traditionnelle
- Caillette à la châtaigne
- Pâté de campagne
- Pâté de campagne à la châtaigne



Le goût avant tout !

Nos services à votre disposition



Libre-service 24H/24 - 7J/7

situé à 100 mètres de la boucherie

- Viande, charcuterie et plats préparés
- même prix qu'à la boucherie



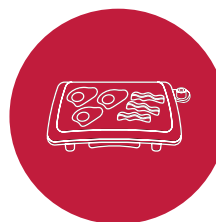
Retrait commande

- le matin : à la boucherie
- à votre convenance : au libre-service dans un casier réfrigéré réservé



Livraison autour de Ruoms

Tous les mercredis après-midi
Gratuite dès 40€ d'achat



Prêt de plancha

Pour satisfaire aux mieux vos envies, nous vous invitons à passer votre commande, sur place ou par téléphone, la veille au plus tard.

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 choux
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'aloyau
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*

* 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

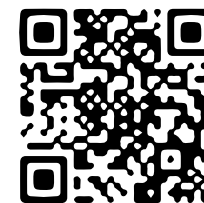
Côte à griller
Escalope
Filet
Rond de veine
Noix à rôtir
Foie
Quasi
Tendron
Epaule
Osso buco
Jarrêt sans os
Farcî aux olives
Paupiette
Noix pâtissière
Rôti longe sans os
Côte à braiser
Rognon
Steak haché*

*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 dimanche
8h-13h

• Été

Juillet et Août
tous les jours
8h-13h

• Automne/Hiver

Octobre à Mars
du mardi au dimanche
8h-12h30



Votre Libre-service 24h/24 7J/7

96, rue Nationale
07120 RUOMS



Suivez-nous !!



www.boucherie-chez-yves.fr

