



Catalogue de produits
Boîtes économiques
2007

The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It highlights the need for a comprehensive understanding of the subject matter and the role of the researcher in this process. The second part of the paper focuses on the methodology used in the study, detailing the data collection methods and the analytical techniques employed.

The results of the study are presented in the third part of the paper, showing the findings and their implications. The discussion then follows, where the results are interpreted and related to the existing literature. The final part of the paper concludes with a summary of the key findings and suggestions for future research.

The study has several limitations, which are discussed in the conclusion. These limitations include the sample size, the time period of the study, and the potential biases in the data collection process. Despite these limitations, the study provides valuable insights into the subject matter and contributes to the existing knowledge in the field.

The research is based on a solid theoretical foundation and is supported by a wealth of empirical data. The findings of the study are consistent with the theoretical expectations and provide a clear picture of the subject matter. The study also identifies areas for further research and suggests ways in which the research can be improved.

The study is a significant contribution to the field and provides a valuable resource for researchers and practitioners alike. The findings of the study are not only relevant to the current research but also have broader implications for the field. The study is a testament to the power of rigorous research and the importance of a thorough understanding of the subject matter.

The study is a valuable contribution to the field and provides a clear picture of the subject matter. The findings of the study are consistent with the theoretical expectations and provide a clear picture of the subject matter.



PORC

Longe désossée

Longe de porc tranchée à 1/2 po d'épaisseur, 4 paquets de 9 unités, emballés sous-vide congelés.



Rôtis de porc

2 rôtis par boîte, emballés individuellement sous-vide congelés.



Filets de porc

La partie la plus noble, tendre et juteuse du porc.

8 filets emballés individuellement sous-vide congelés.



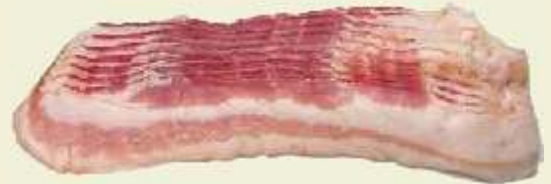


PORC

Bacon sélectionné “Agromex”

L'aliment de choix pour vos déjeuners!

5 paquets d'environ 500gr emballés sous-vide congelés.



Côtelettes de porc avec filet

Côtelette de 3/4 po d'épaisseur comprenant un bout de filet.

4 paquets de 4 côtelettes, emballés sous-vide congelés.



Côtelettes de porc sans filet

Côtelette de 1/2 po d'épaisseur sans filet.

4 paquets de 4 côtelettes emballés sous-vide congelés.





PORC

Porc haché maigre

5 sacs de 2 lb chacun, congelés.



Côtelettes de porc fumées

6 paquets de 2 côtelettes, emballés sous-vide congelés.

Côtelettes de porc marinées

Côtelettes accompagnées d'une marinade souvlaki.

2 côtelettes par paquet, emballées sous-vide et congelées. Environ 2 kg de côtelettes dans la boîte.





PORC

Côtes levées cuites marinées

Côtes levées de dos, entièrement cuites dans une marinade miel & ail.

Emballées sous-vide, environ 2,5 kg par boîte. Parfois congelées, parfois fraîches.



Coq au porc

Poitrine de poulet farcie d'un filet de porc.

Une par paquet, 10 paquets par boîte, emballés sous-vide et congelés.



Coq à la saucisse

Une poitrine de poulet farcie de chair de saucisse douce.

Une par paquet, 10 paquets par boîte, emballés sous-vide et congelés.





PORC

Cubes de porc

10 sacs de 450 gr. Congelés.



Steak de jambon

Tranches de jambon.

Environ 2,4 kg par boîte. 6 paquets de 2, emballés sous-vide, produit frais.



Jambon Toupie

4 morceaux par boîtes emballés sous-vide pour un total d'environ 5kg. Produit frais.





PORC

Brochettes de porc marinées

Cubes de porc dans une marinade miel et ail avec poivrons verts et oignons.

5 paquets de 2 brochettes de 170g, emballées sous vide congelés.



Tournedos de porc marinés

Tournedos de porc bardé de bacon mariné dans une marinade douce BBQ.

6 paquets de 4 tournedos. Emballés sous-vide, congelés.



Souvlakis de porc

Souvlakis marinés dans une marinade grecque.

4 paquets de 6 brochettes de 55g, emballés sous-vide et congelés.



POULET

Poitrines de poulet

Désossées, nature, sans peau, congelées individuellement, emballées en vrac. Il ne manque que votre assaisonnement favori.

5 kg / boîte



Escalopes jardinières

Escalopes de poulets farcies d'un mélange de légume accompagnées d'une marinade tomate légèrement épicée.

Emballées sous-vide en portions individuelles. 10 unités par boîte, congelées.



Croquettes de poulet

Prêtes à cuire, ces croquettes sont faites de poitrine de poulet tendre et juteuse.

2 sacs de 1 kg congelés.



POULET

Burgers de poulet panés

Galettes de poitrine de poulet prête à cuire idéales pour confectionner sandwiches et burgers de poulet.

Emballés en vrac, congelés.



Ailes de poulet buffalo

Ailes de poulet très piquantes, idéales pour accompagner un rafraîchissements sur la terrasse ou simplement comme entrée.

Emballées en vrac et congelées.



Ailes de poulet BBQ

Ailes de poulet légèrement piquantes, idéales pour accompagner un rafraîchissements sur la terrasse ou simplement comme entrée.

2 sacs de 1 kg congelés



POULET

Poulets de grain

Gros poulets d'environ 2,7 kg nourris de grains et refroidis à l'air.

4 unités / boîte, congelés.



Souvlakis au poulet "méditerranée"

Souvlakis au poulet marinés dans une sauce "méditerranée". Congelés.

4 paquets de 6 souvlakis emballés sous-vide.



Tournedos de poulet

Faits de poitrine de poulet fraîche et bardés de bacon, dans une marinade "méditerranée".

6 paquets de 2 tournedos emballés sous-vide congelés.



Brochettes de poulet "Méditerranée"

Faites de poitrine de poulet, poivrons verts et oignons, dans une marinade "méditerranée".

5 paquets de 2 brochettes emballées sous-vide congelés.



BOEUF

Boeuf haché maigre

Emballé dans 10 sacs de 450 gr. Congelés.



Brochettes de boeuf marinées

Cubes de boeuf tendre, poivrons et oignons dans une marinade maison légèrement sucrée.

5 paquets de 2 brochettes emballées sous-vide congelés.



Tournedos de boeuf marinés

Faits de boeuf tendre et juteux, bardés de bacon, dans une marinade maison légèrement sucrée.

5 paquets de 2 tournedos emballés sous-vide congelés.



SAUCISSES

Saucisse maison porc & boeuf

Recette traditionnelle de notre saucisse artisanale. Faites à la main. Aucun agent de conservation et ingrédients frais seulement.

5 paquets de 12 saucisses, environ 3 kg, congelés.



Saucisses maison pour le gill

Grosses saucisses entièrement faites à la main. Idéal pour le BBQ et la raclette.

Plusieurs variétés:

- BBQ
- Italienne
- Mexicaine
- Paysanne
- Fines Herbes

Possibilité d'avoir une boîte "mixte" de plusieurs sortes mélangées.

Emballées en vrac dans un sac, environ 2,5 kg, congelées.



DIVERS

Crevettes de Matane

Crevettes nordiques de petite taille, cuites, idéales pour les salades, entrées ou les pâtes.

Emballées en vrac et congelées. Sac de 2,27 kg.



Crevette # 31-40

Crevette cuites et décortiquées (reste seulement la queue).

Emballées en vrac, congelées, sac de 907 gr.



Pétoncles # 40-60

Congelés, emballés en vrac, sac de 2,27 kg.



DIVERS

Pogos

Saucisse fumée enrobée de pâte. Légères imperfections sur le produit.

30 unités, en vrac, congelés.



Saucisses fumées

Saucisses à hot dog.

Emballées sous vide. 3 kg par boîte, produit frais.



Gaétan Chagnon, gérant
98 route 235, Ange-Gardien
450-293-6695
www.agromex.ca

Lundi à Mercredi : 9h à 18h
Jeudi : 9h à 19h
Vendredi : 9h à 20h
Samedi-Dimanche : 9h à 18h
Comptoir libre service 24h / 7

LA BOUCHERIE
235