JEAN FLOC'H

Le choix du bon



RESTAURATION

LA FORCE D'UN **FABRICANT**

PRÉPARATION **SUR MESURE**

LIVRAISON **24H**

Le choix du bon





La force d'un FABRICANT

Intervenant majeur dans la filière porcine française, le groupe JEAN FLOC'H dispose de 12 sites industriels intégrant l'ensemble des métiers de la transformation de la viande jusqu'à la péparation de solutions culinaires pour l'agrémenter. En jouant sur la proximité, un savoir-faire reconnu, la qualité produit et le service client, le groupe propose une gamme très complète de produits carnés pour permettre la réalisation par les professionnels de la restauration d'un grand nombre de recettes et de mises en œuvre.

Spécialiste de la RESTAURATION depuis plus de 50 ans

Nous accompagnons les métiers de la Restauration et nous nous engageons à offrir le meilleur de la viande et de la charcuterie française traditionnelle, tout en proposant régulièrement de nouvelles recettes.

Nous répondons à toutes les attentes : pièces entières fraîches, découpes de viande, élaborées crues, cuites, aides culinaires..., charcuterie de toutes origines (porc, volaille, bœuf,...) et dans tous les formats. Nous gérons sur stock plus de 1 200 références.

Nous pouvons également, sous certaines conditions (délai, quantité) répondre aux demandes spécifiques.
C'est ce que nous appelons rendre service !

QUALITÉ & SERVICE, une exigence au quotidien

Notre politique qualité nous permet de garantir une sécurité à toutes les étapes de la production, pour un produit parfaitement adapté à vos exigences de régularité et de sécurité.

Cette démarche s'appuie sur une certification d'entreprise suivant les plus hauts standards qualité comme les exigences du référentiel IFS. De plus, notre groupe dispose d'une gamme large de produits adaptés à toutes les exigences du marché : Le Porc français, BBC, CE2, Label rouge... afin de vous apporter un réel levier de différenciation.

Fondamentalement, JEAN FLOC'H a bâti son succès sur une dynamique régionale forte liée à une écoute client exceptionnelle. Satisfaire nos clients restaurateurs au quotidien sur l'ensemble de la France en leur apportant un produit de qualité et un service irréprochable reste notre préoccupation majeure.

** voir signification page 8*



La Maîtrise totale de nos produits de A à Z : de la transformation au produit élaboré



L'Approvisionnement

Un ancrage sur le Grand Ouest
au plus près de ses fournisseurs
éleveurs.



La Garantie Qualité

- Plus de 30 000 analyses par an
- Certification IFS



L'Expérience

Fabricant depuis plus de 50 ans
- 250 000 tonnes de viande par an
- 80 000 tonnes de produits transformés
- 2 unités de transformation découpe
- 2 unités de viandes élaborées
- 4 unités de charcuterie
- 1 unité de surgélation
- 2100 collaborateurs
  au service de la restauration



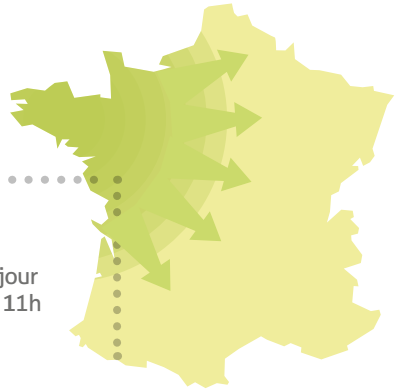
La Recherche & Développement

Une alliance entre R&D et performance industrielle
pour répondre à la demande de nouvelles recettes ou de produits personnalisés :
- une adaptation constante de nos outils de production,
- une gamme de produits en évolution permanente.



Le Conseil

- L'expertise Restauration
- Nos conseillers commerciaux
  & télévendeurs à votre service



La Livraison

- Plus de 2 000 commandes par jour
- Vos commandes prises jusqu'à 11h
  pour une livraison en A pour B.
  (à consulter selon les régions)



GROUPE JEAN FLOC'H

CHOIX DU BON

Au sein du groupe Jean Floc'h, nous partageons une ambition forte :

Donner du goût au quotidien

en répondant à tous les besoins et à toutes les envies de saveurs.

La performance industrielle dans le respect de notre responsabilité sociétale

Engagements économiques & sociétaux

- Entretenir une éthique dans la politique d'achat
- Participer au développement économique et territorial

Engagements environnementaux

- Produire de l'énergie renouvelable par méthanisation des ressources organiques issues de notre activité
- Continuer à améliorer notre performance énergétique dans le cadre de la certification ISO 50001
- Poursuivre une politique d'économie des ressources naturelles et en particulier de l'eau



Engagements produits

- Qualité & sécurité
- Garantir la qualité des approvisionnements
- Proposer des produits sains et sûrs
- Etre acteur dans les démarches de nutrition santé

Engagements sociaux

- Apporter une attention toute particulière au bien-être de tous, notamment par le développement des compétences et l'accès à des formations appropriées.
- Assurer par tout moyen, dont le développement de l'emploi, l'égalité et participer à la lutte contre toutes formes de discrimination (origine, sexe, handicap, etc.)

Choisir les produits JEAN FLOC'H, c'est choisir la qualité, une origine tracée et un produit adapté à vos besoins :

Le porc français LPF, viande issue de porcs nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

Le porc Bleu Blanc Cœur, porc français élevé avec une alimentation riche en graines de lin pour une amélioration du profil nutritionnel de la viande (les "fameux" Oméga 3).

La filière Label Rouge
Elle repose sur un savoir-faire permettant de garantir des produits de qualité supérieure, possédant des caractéristiques spécifiques. Ces produits se distinguent notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication. Ainsi, le jambon cuit supérieur, homologation LA 29-99, est issu de porcs Label Rouge et élaboré à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées.

La Certification Environnementale des Exploitations, niveau 2
Viande issue d'animaux provenant d'élevages ayant été certifiés par cette démarche de reconnaissance volontaire créée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentaire.

Un centre de production d'énergies renouvelables

JEAN FLOC'H est cofondateur de LIGER "**L**ocminé **I**nnovation et **G**estion des **É**nergies **R**enouvelables".

LIGER est le premier centre de production d'énergie renouvelable qui associe deux énergies de biomasse 100% énergie verte que sont la biomasse bois et la méthanisation de ressources organiques issues des différentes activités de la région de Locminé.

Le "LIGER pôle" est un lieu d'échanges à vocation pédagogique. Des expositions et conférences y sont organisées. Le site peut être mis à la disposition des entreprises du territoire et pourra également servir de support pour les écoles, lycées et universités, associations.



liger

Agir pour notre Planète,
C'est Agir pour nous et pour l'avenir de nos enfants

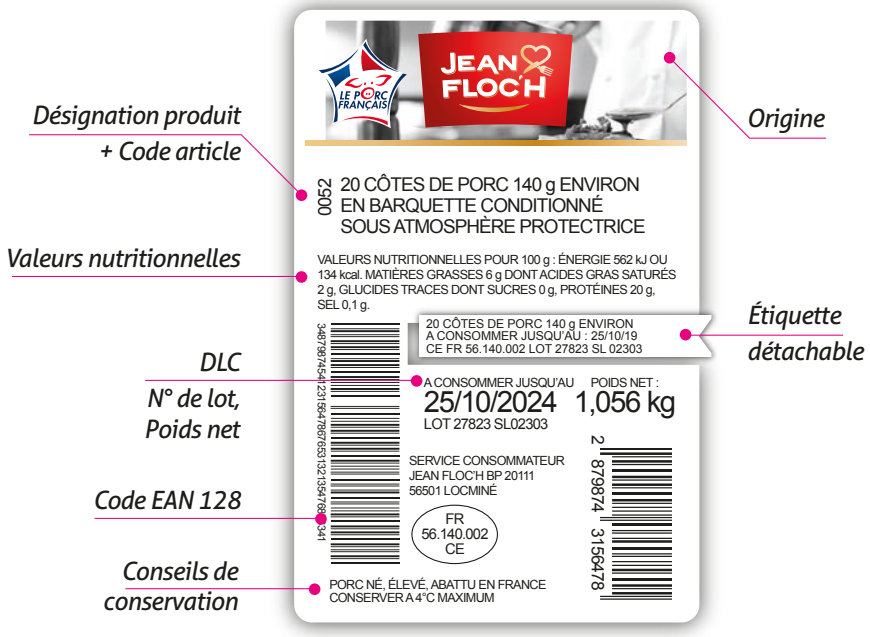
2 RESSOURCES UTILISÉES
6 ÉNERGIES VERTES PRODUITES



www.liger.com

La Traçabilité optimisée

Au moment de la préparation de commande, le code EAN 128 renseigne sur l'affectation de chaque produit à un client particulier. En retour, l'information du numéro de lot par le client permet très rapidement de remonter jusqu'à l'origine des produits et ingrédients utilisés.



L'info nutrition

Recommandations du GEMRCN

Ces recommandations qui portent sur les fréquences et grammages de consommation des viandes et produits à base de viande *(GEM-RCN v.02 de juillet 2015)* sont conformes aux objectifs du PNNS *(Plan National Nutrition Santé)*.

Cette information est présente sur nos fiches techniques.
GEMRCN : *Groupe d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition.*

Catégories de consommateurs en Restauration collective :

A : Enfants > 3 ans, ados, adultes et personnes âgées en portage à domicile [Annexe 2.2 du GEM-RCN]
B : Nourrissons et jeunes enfants en crèche, halte-garderie ou structure de soins < 18 mois [Annexe 2.1 du GEM-RCN]
C : Nourrissons et jeunes enfants en crèche, halte-garderie ou structure de soins > 18 mois [Annexe 2.1 du GEM-RCN]
D : Personnes âgées ou en structure de soins au déjeuner [Annexe 2.3 du GEM-RCN]
E : Personnes âgées ou en structure de soins au dîner [Annexe 2.3 du GEM-RCN]

Fréquence

		Catégories de consommateurs				
Catégorie de plat	**Caractérisation du plat**	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**
Entrée	Matières Grasses > 15%	4/20 maxi	0	1/20 maxi	8/20 maxi	2/28 maxi
	Matières Grasses ≤ 15%	Libre	Libre	Libre	Libre	Libre
	Viande ou produit à base de viande P/L > 1	Libre	Libre	Libre	Libre	Libre
Plat protidique	Viande ou produit à base de viande P/L ≤ 1	2/20 maxi	0	0	2/20 maxi	6/28 maxi
	Abats	4/20 mini	0	0	4/20 mini	Libre

Grammage

	A			B	C	D	E
D'après l'Annexe 2 du GEMRCN	**Enfants en maternelle**	**Enfants en classe élémentaire**	**Adolescents, adultes, pers. âgées**				
Grammage de produit à base de viande dans l'entrée (en g)	30 g	30 g	30 à 50 g	0 g	0 à 15 g	50 g	50 g
Grammage de viande ou de produit à base de viande dans le plat protidique (en g)	50 g	70 g	100 à 120 g	20 g	30 g	100 g	70 g

Conserves
Viandes
Charcuteries
Sous vide
Sous atmosphère protectrice
Produits
Surgelé
Frais
Cuit
Cru
Recherche
& Développement
France
Évolution
Méthode
Pilotage
Clients
Innovation
Respect de la Tradition
Prestataires
Compétitivité
Marketing
Demain
Organisation
Perpectives
Tendances
R&D
Bonnes pratiques
Organisation
Fournisseurs
État d'esprit
Marketing
Performance

L'innovation

dans le respect du produit et du consommateur

Notre état d'esprit est tourné vers les besoins et l'écoute de nos clients. Une alliance entre Recherche & Développement, Marketing et performance industrielle nous permet de répondre à la demande de nos consommateurs en viande et en produits élaborés.

Nous adaptons constamment nos outils de production par la réalisation d'investissements afin de proposer des tarifs compétitifs, d'acquérir de nouveaux savoir-faire et d'assurer le dimensionnement et la disponibilité permanente des outils de production.
Notre gamme de produits est très large, en perpétuelle évolution, et est portée par :

- Une amélioration de la valeur d'usage pour le client
- Une amélioration de la qualité des prestations et des produits
- Un élargissement ou un renouvellement de la gamme de produits
- Une évolution des produits portée par les tendances du clean label, de la réduction du sel et des nitrites et de l'équilibre nutritionnel

L'alimentation a beaucoup de valeur, car bien manger construit nos vies, tout simplement.

TOUTES LES ÉQUIPES DU GROUPE JEAN FLOC'H S'Y ENGAGENT.



Sommaire

Le Porc frais p.8/10

Les Jambons p.11/14

Les Produits Secs p.15

Les viandes Cuites p.16/17

Les Élaborés p.18

Les Pâtés en croûte p.19

Les Pâtés & Terrines p.20/21

Les Saucisses & Saucissons à cuire p.22/23

Les Grillades & Farces p.24/25

Les Pâtes fines & Saucissons cuits p.26/27

Les Produits cuits & Gamme Prestige p.28/29

Les Lardons et Poitrines p.30/31

Les Demi-sel & Fumés p.32/33

Les Spécialités Charcutières p.34/35

Les Ingrédients Snacking p.36/37



Côte échine

0181	**110 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,2 kg	PCB 2
0053	**140 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,8 kg	PCB 2
0133	**170 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	3,4 kg	PCB 2
3903	**140 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,8 kg	PCB 2
3597	**140 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,8 kg	PCB 2

Autres grammages sur demande et aussi disponible par 10



Côte Première

0072	**110 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,2 kg	PCB 2
0052	**140 g Barquette × 20 pièces S/atm**	12 j	2,8 kg	PCB 2
0086	**Sans Os 140/160 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	3,4 kg	PCB 2
2572	**Côtes Porc Sans os 170 g Barquette × 20 pièces**	12 j	3,4 kg	PCB 4
3902	**Côtes de porc 140 g Barquette × 20 pièces**	12 j	2,8 kg	PCB 2
3507	**Côtes longe de porc 140 g Barquette × 20 pièces**	12 j	2,8 kg	PCB 2

Autres grammages sur demande et aussi disponible par 10



Poitrine fraîche

0035	**N° 1 Parée Sans Os Sous vide**	12 j	1,6 kg	PCB 6
0075	**Parée Sans Os Sous vide**	12 j	1,8 kg	PCB 6





Sauté & Émincé

0162	**Sauté Épaule 60/80 g Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
0039	**Émincé Épaule Sous vide**	12 j	2 kg	PCB 5
3904	**Sauté Épaule 60/80g Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
0375	**Sauté Épaule 60/80g Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6

Autres grammages sur demande

Filet Mignon

0036	**Filet Mignon × 5 pièces Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
3925	**Filet Mignon × 5 pièces Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
3523	**Filet Mignon × 5 pièces Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6

Nos outils d'abattage

Nos sites sont implantés en plein cœur de la région bretonne avec une capacité de 40 000 porcs à la semaine. L'abattoir est attenant à notre atelier de découpe et garantit alors une chaîne courte et rapide qui n'a pas d'équivalent en matière de fraîcheur.
A retenir ! notre process de refroidissement sec et rapide de la carcasse permet de conserver un statut bactériologique optimum et une bonne tenue de la viande.



Rôti

0114	**Longe Sans Os Sous vide**	12 j	2,350kg	PCB 6
2562	**Longe Sans Os "Sans ficelle" Sous vide**	12 j	2,3 kg	PCB 6
0042	**Filet Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
0104	**Échine Sans Os Sous vide**	12 j	2,6 kg	PCB 6
0174	**Épaule Sans Os Sous vide**	12 j	2,6 kg	PCB 6
2561	**Longe Sans Os Sans échine Sous vide**	12 j	2,3 kg	PCB 6
0117	**Échine sans os "sans ficelle" Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
3916	**Longe sans os Sous vide**	12 j	2,350 kg	PCB 6
3900	**Filet Sous vide**	12 j	2,3 kg	PCB 6
3901	**Échine sans os Sous vide**	12 j	2,5 kg	PCB 6
3505	**Longe sans os Sous vide**	12 j	3 kg	PCB 4
3524	**Filet Sous vide**	12 j	2,4 kg	PCB 6
3506	**Échine sans os Sous vide**	12 j	3 kg	PCB 4



Escalope

0197	**Escalope de jambon 120/140 g × 25 pièces Sous vide**	12 j	3,250 kg	PCB 5
2510	**Escalope Échine 140 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	3,250 kg	PCB 5
0129	**Escalope d'épaule 140 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2,8 kg	PCB 5
3917	**Escalope d'épaule 140 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2,8 kg	PCB 5
3918	**Escalope de Porc 120 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2,4 kg	PCB 5
3919	**Escalope de Porc 100 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2 kg	PCB 5
3780	**Escalope de Porc 100 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2 kg	PCB 7
3781	**Escalope de Porc 120 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2,4 kg	PCB 6
3678	**Escalope de Porc 140 g × 20 pièces Sous vide**	12 j	2,8 kg	PCB 5

Autres grammages sur demande



Pièce entière avec os

0138	**Travers × 2 Sous vide**	12 j	1,9 kg	PCB 3
0017	**Échine Avec Os Sous vide**	12 j	4 kg	PCB 2
0037	**Carré Avec os Détalonné Sous vide**	12 j	3,2 kg	PCB 2
0054	**Longe Dégraissée Sous vide**	12 j	10 kg	PCB 1
0048	**Jambon Paré Sous vide**	12 j	9,7 kg	PCB 1
3681	**Travers × 2 Sous vide**	12 j	1,9 kg	PCB 3
3752	**Carré de porc Avec Os "Sans Chaînette"**	12 j	3,2 kg	PCB 2



Palette et jambon

0025	**Palette Sans Os Sous vide**	12 j	2,1 kg	PCB 6
0019	**Jambon DDDD Ficelé Sous vide**	12 j	6,5 kg	PCB 1
0051	**Épaule DD Sans Os Sous vide**	12 j	2,7 kg	PCB 6

La Garantie Qualité Jean Floc'h

Une offre de viande piècée en direct de nos abattoirs.
Des conditionnements adaptés, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

100 % Sécurité et traçabilité
100 % Découpe calibrée
100 % Fraîcheur optimisée



Le Jambon cuit JEAN FLOC'H, l'incontournable

Appuyé sur la qualité des matières premières, Jean Floc'h a toujours travaillé la charcuterie dans le respect des recettes traditionnelles.

La proximité de nos outils d'abattage et de découpe, associée à un savoir-faire reconnu, nous permettent d'offrir une large gamme de produits aux qualités gustatives et de fraîcheur d'exception. La préparation et le conditionnement sont adaptés aux spécifications du client : collectivité, restaurant ou industriel.

Jambon cuit supérieur sans couenne

0555	**Supérieur Jean Floc'h DD**	52 j	6,9 kg	PCB 2
0545	**Supérieur Jean Floc'h DD Rectangle**	52 j	5,6 kg	PCB 3
0532	**Supérieur Délicieux DD**	70 j	6,7 kg	PCB 2
0530	**Supérieur DD Demi Jambon S/Talon Restauration**	70 j	3,8 kg	PCB 2
0569	**Supérieur DD Restauration**	70 j	5,2 kg	PCB 3
0651	**Supérieur DD Torchon**	52 j	6,6 kg	PCB 2
0518	**Supérieur Entier DD CE2**	52 j	6,9 kg	PCB 2
0583	**Supérieur Entier DD**	29 j	7 kg	PCB 2







Les Tranchés

Jambon cuit de Paris tranché

0534	**DD 25 Tr × 40 g Sous vide**	32 j	1 kg Net	PCB 16
0502	**DD 10 Tr × 40 g Sous vide**	32 j	400 g Net	PCB 12
0528	**Choix DD Demi Lune 10 Tr × 50 g S/atm**	30 j	500 g Net	PCB 18

Jambon cuit supérieur

0524	**DD 20 Tr × 50 g S/atm Cuit à l'étouffée**	32 j	1 kg Net	PCB 9
0520	**DD 20 Tr × 50 g S/atm**	32 j	1 kg Net	PCB 9
1118	**DD 10 Tr × 50 g S/atm**	32 j	500 g Net	PCB 15
1162	**DD 2 Tr × 40 g S/atm**	22 j	80 g	PCB 35
0948	**Lanière de jambon S/atm**	26 j	500 g Net	PCB 9
2134	**Dé de jambon DD 8×8×8 mm S/atm**	26 j	1 kg Net	PCB 6
0554	**DD 20 Tr S/atm CE2**	32 j	1 kg Net	PCB 9
1974	**DD 20 Tr × 45 g S/atm**	21 j	900 g Net	PCB 9
1007	**DD 20 Tr × 40 g S/atm**	32 j	1 kg Net	PCB9

Jambon cuit supérieur avec couenne

0558	**Délicieux Avec couenne**	70 j	7 kg	PCB 2
0512	**Avec Os**	60 j	8 kg	PCB 1
2541	**A l'os** *à réchauffer*	45 j	11 kg	PCB 1

Jambon cuit choix Fumé, bruni & grillé

0509	**Fumé Avec couenne**	47 j	6,7 kg	PCB 2
0506	**Bruni Avec couenne**	47 j	6,9 kg	PCB 2
0507	**Bruni Sans couenne**	47 j	6,9 kg	PCB 2
1592	**Rôti Grillé au Four**	20 j	9 kg	PCB 1
1591	**Choix Rôti Grillé au Four**	24 j	3 kg	PCB 1



Sans sel ajouté



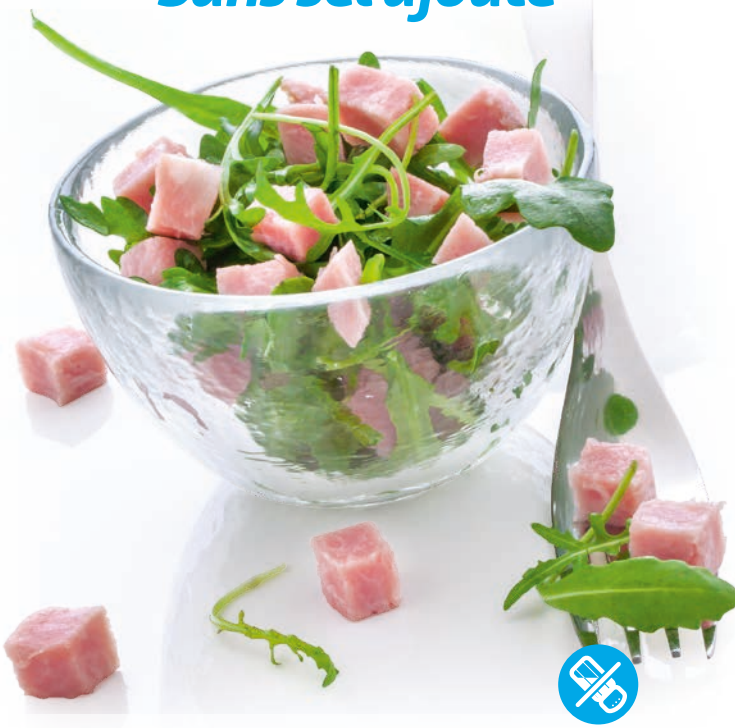
Jambon cuit rectangle et Dés

0547	**DD Rectangle** ..... 120 j	6 kg Net	PCB 3
2134	**Dés 8×8×8 mm** ..... 26 j **Barquette S/atm**	1 kg	PCB 6



Jambon cuit de Paris

0523	**Paris DD rectangle** ..... 120 j	6 kg Net	PCB 3
0511	**Choix Avec couenne** ..... 120 j	7 kg	PCB 2



Sans Sel ajouté

Jambon cuit sans sel

0516	**DD Sans Sel ajouté Rectangle** ..... 60 j	6 kg	PCB 3
0574	**DD Sans Sel ajouté** ..... 42 j **Pièce de 1,275 kg Sous vide**	1,275 kg	PCB 12
0531	**DD Sans Sel ajouté** ..... 26 j **10 Tr × 45 g Sous vide**	450 g Net	PCB 12
1163	**DD Sans Sel ajouté** ..... 23 j **2 Tr × 40 g S/atm**	80 g Net	PCB 35

Jambon cuit égrainé

1785	**Égrainé de Jambon Sans Sel** ..... 23 j **ajouté Barquette 100 g S/atm**	2,4 kg	PCB 24
0543	**Égrainé de jambon Supérieur** ..... 18 j **Barquette 100 g S/atm**	2,4 kg	PCB 24

JEAN FLOC'H adapte constamment ses outils afin de répondre aux évolutions des produits portés par les tendances du clean label, de la réduction du sel et de l'équilibre nutritionnel. Une alimentation innovante et respectueuse des consommateurs.



Blanc de volaille

2132	**Blanc de Dinde Choix** ..... 120 j	3,5 kg Net	PCB 4
2172	**Blanc de Dinde Choix** ..... 32 j **× 40g S/atm**	400 g Net	PCB 18
2156	**Dés de Blanc Dinde Choix** ..... 26 j **8×8×8 mm S/atm**	1 kg Net	PCB 6
2151	**Blanc de Poulet** ..... 120 j	3,5 kg Net	PCB 6
2148	**Dés de Blanc de Poulet** ..... 26 j **8×8×8 mm S/atm**	1 kg Net	PCB 6
2180	**Blanc de Poulet Choix** ..... 32 j **10 Tr × 40g S/atm**	400 g Net	PCB 18



Jambon cuit à griller

1140	**Choix à Griller Avec couenne** ..... 47 j	4,3 kg	PCB 2
1106	**Tranché à Griller 130 g** ..... 32 j **× 10 Tr Sous vide**	1,3 kg	PCB 12
1110	**Tranché à Griller 100 g** ..... 32 j **× 10 Tr Sous vide**	1 kg	PCB 16



Épaule cuite

0615	**DD choix** ..... 120 j	4 kg Net	PCB 4
0622	**DD Standard** ..... 120 j	4 kg Net	PCB 4
0669	**DD Standard Restauration** ..... 120 j	4 kg Net	PCB 4
0613	**Dés 8×8×8 mm S/atm** ..... 26 j **Barquette**	1 kg Net	PCB 6
0610	**Cuite DD 10×10×40 cm** ..... 90 j *format croque-monsieur*	4,1 kg Net	PCB 3



Jambon sec

1134	**Bayonne IGP 9 Mois**	70 j	6 kg	PCB 2
1111	**Sec 6 Mois**	90 j	5,5 kg	PCB 2
1105	**Sec en Demi Sous vide**	90 j	2,6 kg	PCB 4
1122	**Sec 40 Tr × 25 gr S/atm** *Avec intercalaire*	60 j	1 kg Net	PCB 4
1115	**Cru Pays 20 Tr × 25 g S/atm** *1 intercalaire toutes les 5 tranches*	42 j	500 g Net	PCB 6
1173	**Jambon Serrano 12 mois**	180 j	5,8 kg Net	PCB 2



Saucisson sec

1101	**Pur porc Le Ficelé**	60 j	1,25 kg	PCB 3
1117	**Pur porc Le Ménage**	60 j	1,4 kg	PCB 4
1189	**Rosette de Lyon** **50 Tr × 10 g**	70 j	500 g Net	PCB 6

Salami

1104	**Sous vide Entier**	180 j	3 kg Net	PCB 3
1114	**Sous vide Demi-pièces**	180 j	1,5 kg	PCB 3
1127	**Barquette S/atm** **20 Tr × 10 g Env**	60 j	200 g Net	PCB 18

Saucisse sèche

2019	**Saucisse Sèche Pur porc**	50 j	300 g Net	PCB 17



Chorizo

0428	**Pur Porc ø 30 mm**	60 j	520 g	PCB 21
0882	**Sans colorant Tranché S/atm ø 60 mm**	60 j	500 g Net	PCB 8
2301	**Pur Porc Cular ø 65 mm**	40 j	1,5 kg	PCB 2
0996	**Pur Porc Cular Tranché**	60 j	500 g Net	PCB 10



Rosette

1108	**Rosette**	60 j	2,4 kg	PCB 4
1189	**Rosette de Lyon** **50 Tr × 10 g**	70 j	500 g Net	PCB 6
1126	**Pavé au Poivre**	60 j	2,95 kg	PCB 2

Spécialités régionales

1102	**Jambon de Vendée IGP***	60 j	6 kg	PCB 2
1123	**Jambon de Vendée en Demi**	60 j	3 kg	PCB 4
0686	**Persillé Bourgogne**	42 j	2,3 kg	PCB 6
0829	**Noix Jambon Fumée Sous vide**	90 j	3,5 kg	PCB 2



*Le Jambon de Vendée IGP

Un jambon frais, salé et frotté au sel sec avec de l'alcool et des herbes. Une texture moelleuse et des saveurs aromatiques incomparables



Déjà Cuit !
Prêt à l'emploi

Rosbeef (macreuse)

1817	Rôti de Bœuf Cuit NF	30 j	2 kg	PCB 5
1835	Rôti de Bœuf Cuit NF Sans Sel ajouté	30 j	2 kg	PCB 5

Bœuf braisé (Paleron)

1844	Cuit NF	42 j	2,5 kg	PCB 4
1867	Cuit NF Sans Sel ajouté	42 j	2,5 kg	PCB 4

Langue de bœuf cuite

Sans Sel ajouté

1890	Bœuf Demi-sel Cuite Sous vide	42 j	2,2 kg	PCB 4
1891	Bœuf Cuite Sans Sel ajouté Sous vide	42 j	2,2 kg	PCB 4

Langue de porc cuite

2126	Porc Cuite Sans Sel ajouté Sous vide	60 j	750 g	PCB 8



Les Effilochés

Pour vos mises en œuvre en salade, sandwich, burger, pizza,...

Effilochés

1012	Effiloché de Poulet Cuit	60 j	500g	PCB 4
1011	Effiloché de Porc Cuit	60 j	500g	PCB 4
1010	Effiloché de Bœuf Cuit	60 j	500g	PCB 4



Rôti de dinde

1863	Cuit Filet NF	42 j	1,6 kg	PCB 6
1869	Cuit Filet NF Sans Sel ajouté	42 j	1,6 kg	PCB 6

Les Plus Produits

- Praticité de mise en œuvre
- Temps de chauffage de quelques minutes
- Cuisson sous vide à basse température pour une viande tendre & moelleuse
- Large choix



Déjà Cuit !

Prêt à l'emploi





Rôti de Veau

1876	**Épaule Bas Carré Cuit NF**	42 j	1,9 kg	PCB 4
1880	**Épaule Bas Carré Cuit NF Sans Sel**	42 j	1,9 kg	PCB 4

Rôti de Porc

2153	**Carré Cuit NF**	42 j	2 kg	PCB 4
2154	**Cuit NF Sans Sel ajouté**	42 j	2 kg	PCB 4
1865	**Carré Cuit Choix Doré au Four**	50 j	2 kg	PCB 4
2168	**Filet Cuit Sous vide**	42 j	2,25 kg	PCB 4
2146	**Carré de Porc CE2 Cuit arômatisé "Les Cuisinés"**	60 j	3,7 kg	PCB 4

Gigot d'agneau

2046	**Cuit NF**	30 j	1,4 kg	PCB 8
2048	**Cuit Sans Sel ajouté**	30 j	1,5 kg	PCB 8

Les modalités de préparation

Elles sont très rapides comparées à un approvisionnement de rôtis crus à cuire. Il suffit de déconditionner à froid, de trancher les rôtis, de placer les tranches en bac gastro avec une sauce (ou avec le jus de cuisson) et de chauffer l'ensemble selon vos habitudes en four mixte ou en four vapeur.
*Toutes nos références sont soigneusement sélectionnées, assaisonnées conformément à la stricte norme établie par les hôpitaux (**norme AFNOR NF V 46-003**), dorés au four puis conditionnés sous vide et cuits lentement sous vide à basse température.*
L'ensemble de la gamme est également disponible en version "pauvre en sel" sans sel ajouté et disponible sur stock.



Rösti burger

0990	**Rösti burger** × 12 pièces..... 12 j **Barquette sous atmosphère**	2,4 kg	PCB 2



Tomate farcie

2471	**Tomate farcie fraîche** × 12 pièces... 12 j **Barquette sous atmosphère**	2,04 kg	PCB 2



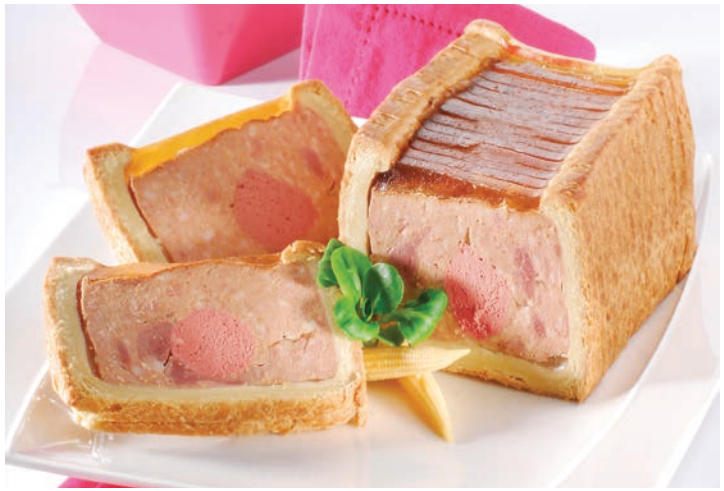
Haché de porc

3989	**Haché de porc assaisonné 120 g**..... 14 j × 8 pièces	960 g	PCB 6



Pâté en Croûte **Restauration**

1710	**Tranché Restauration 20 Tr × 65 g**	30 j	1,3 kg	PCB 8
1894	**Tranché Restauration 20 Tr × 50 g**	30 j	1 kg	PCB 8
1734	**Choix 20 Tr × 65 g**	30 j	1,3 kg	PCB 8
2115	**Restauration Entier**	30 j	1,45 kg	PCB 4
2120	**Pâté en Croûte Choix Entier**	30 j	1,45 kg	PCB 4



Pâté en Croûte **Richelieu**

1706	**Richelieu Tranché 20 Tr × 65 g**	30 j	1,3 kg	PCB 8
2133	**Richelieu Entier**	30 j	2,2 kg	PCB 3



Pâté en Croûte **de Canard**

3015	**Prétranché de 20 Tr × 100 g**	30 j	2 kg	PCB 4
2135	**Entier**	30 j	2,2 kg	PCB 3

Pâté en Croûte **100 % Volaille**

3070	**20 Tr × 65 g**	30 j	1,3 kg	PCB 8
3228	**20 Tr × 50 g**	30 j	1 kg	PCB 8

Cette gamme de pâtés en croûte sous vide exprime la volonté du groupe JEAN FLOC'H de s'ancrer davantage dans la tradition de la gastronomie française. Ce choix de produits variés en recette et en présentation révèlera aux consommateurs ses saveurs de plaisir, savant mélange de savoir-faire et d'innovation.



Pâté de Campagne & Terrine

0303	**Campagne Petit Moule**	42 j	1,5 kg	PCB 10
0342	**Campagne supérieur Petit Moule**	42 j	1,5 kg	PCB 10
2140	**Campagne 20 Tr × 30 g S/atm**	26 j	600 g	PCB 8
0364	**Campagne Poivre Vert Petit Moule**	42 j	1,525 kg	PCB 10
2119	**Terrine de Campagne Supérieure**	42 j	2,4 kg	PCB 3
0305	**Campagne du Terroir**	42 j	4,15 kg	PCB 4
0321	**Campagne supérieur CE2 Petit Moule**	42 j	1,5 kg	PCB 10



Spécialités

0352	**Pâté Pur Volaille Petit Moule**	42 j	1,5 kg	PCB 5
2212	**Pâté Chair en Pain**	41 j	2,5 kg	PCB 3
0306	**Pâté Forestier Petit Moule**	42 j	1,45 kg	PCB 10

Pâté Sans Sel

2174	**Conserve Pâté de Campagne Sans Sel Ajouté**	2 ans	400 g Net	PCB 20
2175	**Conserve Pâté de Foie Sans Sel Ajouté**	2 ans	400 g Net	PCB 20

Sans Sel ajouté



Pâté de foie & Crème

0397	**Pâté de Foie Supérieur Petit Moule**	42 j	1,425 kg	PCB 10
0346	**Crème de Foie Demi Lune Glacée**	42 j	2,8 kg	PCB 3
0380	**Pâté de Foie Supérieur CE2**	42 j	1,425 kg	PCB 10

Les Plus Produits

Une volonté d'optimiser et d'améliorer la qualité de nos recettes en permanence notamment en intégrant les directives du Plan National Nutrition Santé (PNNS).



Gibiers

0373	**Pâté Lapin Sup. Petit Moule**	42 j	1,55 kg	PCB 10
0311	**Terrine Lapin Vin Blanc**	42 j	2,45 kg	PCB 3
0389	**Pâté de Canard Petit Moule**	42 j	1,5 kg	PCB 10
1729	**Terrine Chevreuil**	42 j	1,75 kg	PCB 2
1728	**Terrine Sanglier**	42 j	1,75 kg	PCB 2



Mousse de Canard

2123	**Pur Canard en Rouleau avec enrobage**	27 j	1,5 kg	PCB 2
2530	**Pur Canard Supérieur en Rouleau sans enrobage**	60 j	1 kg	PCB 2
2116	**Canard Supérieur**	42 j	2,4 kg	PCB 2

Terrine de la mer

1743	**Saumon**	55 j	1,6 kg Net	PCB 2
1744	**St Jacques**	55 j	1,6 kg Net	PCB 2





Rillettes

0360	**Pur Porc** Petit Moule	29 j	1,45 kg	PCB 10
2125	**Du Mans Pur Porc** en Jatte	29 j	2,2 kg	PCB 2
2225	**Oie** en Jatte	29 j	2,2 kg	PCB 2
1746	**Pur Porc de la Sarthe** en Coque	29 j	2 kg	PCB 2
0378	**100% Poulet Rôti** Petit Moule *Cuite en cocotte*	29 j	1,45 kg	PCB 5
0333	**Pur Porc** Petit Moule **CE2**	32 j	1,45 kg	PCB 10



Toute notre gamme de saucisses est sous boyau naturel



Saucisse en portion × 10 pièces

2053	**Toulouse J.floc'h Sans colorant. 130 g S/atm**	16 j	1,3 kg	PCB 8
2022	**Toulouse Sans colorant 130 g S/atm**	21 j	1,3 kg	PCB 8
2090	**Pur porc Recette Campagne 130 g S/atm**	21 j	1,3 kg	PCB 6
2017	**Fraîche Pur porc 130 g S/atm**	21 j	1,3 kg	PCB 8
2494	**Muscadet 160 g S/atm**	21 j	1,6 kg	PCB 6
0415	**Toulouse Sans colorant 20 pièces de 70 g**	21 j	1,4 kg	PCB 8
0416	**Toulouse Sans colorant 10 pièces de 100 g**	21 j	1 kg	PCB 8
3907	**Toulouse Sans colorant 10 pièces de 130 g**	16 j	1,3 kg	PCB 8
3765	**Toulouse Sans colorant 10 pièces de 130 g**	12 j	1,3 kg	PCB 8



Saucisse Gamme barquette 3 kg

0436	**Toulouse Sans colorant 130 g S/atm**	16 j	3 kg	PCB 2
0435	**Pur porc 130 g**	13 j	3 kg	PCB 2
0414	**Toulouse Oignon 130 g S/atm**	13 j	3 kg	PCB 2

2313	**Saucisse Oignon 110 g × 7 pièces S/atm**	13 j	770 g	PCB 4



Saucisse brasse ou couronne

2059	**Toulouse Sans colorant S/atm**	21 j	1 kg	PCB 8
1142	**Toulouse J. Floc'h Sans colorant Sous vide**	16 j	2 kg	PCB 5



Saucisse fumée × 10 pièces

0439	**Fumée Supérieure 125 g à Cuire**	40 j	1,25 kg	PCB 10
2302	**Fumée Supérieure 60 g à Cuire**	40 j	600 g	PCB 15
1195	**Fumée 125 g à Cuire**	40 j	1,25 kg	PCB 10
3906	**Fumée 125 g Supérieure CE2 10 pièces de 125 g**	40 j	1,25 kg	PCB 10

Saucisse Cuite × 10 pièces

0407	**Pur porc marquée 120 g Sous vide**	42 j	1,2 kg	PCB 10
2518	**Pur porc Fumée 70 g Sous vide**	42 j	700 g	PCB 10
0487	**Pur porc Fumée 125 g Sous vide**	42 j	1,25 kg	PCB 10



Chorizo à griller

0499	**Chorizo à griller 55 g × 8 pièces**	14 j	440 g	PCB 8
3438	**Chorizo à griller 55 g × 20 pièces**	14 j	1100 g	PCB 8



Saucisson

1571	**Saucisson de Lyon 800 g × 2 pièces à Cuire Sous vide**	21 j	1,6 kg	PCB 8
0425	**Petit Saucisson Fumé 250 g × 4 pièces à Cuire Sous vide**	42 j	1 kg	PCB 10
2122	**Morteau IGP 170 g × 12 pièces**	42 j	1,68 kg	PCB 12



Chipolatas
barquette de 1 kg × 20 pièces

2024	**50 g Supérieure Sans colorant** ..... 21 j **Boyau naturel S/atm**	1 kg	PCB 10	
3764	**50 g Supérieure Sans colorant** ..... 21 j **Bleu-Blanc-Cœur Boyau naturel**	1 kg	PCB 10	BLEU BLANC CŒUR
2452	**50 g A l'ancienne Sans Colorant** ..... 8 j **Label Rouge**	1 kg	PCB 10	
3908	**50 g Supérieure Sans Colorant CE2** ..... 21 j	1 kg	PCB 10	CE2
2004	**50 g Boyau naturel S/atm** ..... 21 j	1 kg	PCB 10	
0492	**50 g Aux Herbes** ..... 21 j **Boyau naturel S/atm**	1 kg	PCB 10	
2015	**50 g Boyau collagénique** ..... 21 j **Sous vide**	1 kg	PCB 15	
0491	**50 g Cuite Marquée Sous vide** ..... 35 j	1 kg Net	PCB 8	
2066	**50 g Boyau collagénique** ..... 14 j **Sans Sel ajouté Sous vide**	1 kg	PCB 15	Sans Sel ajouté



Merguez

0463	**La Véritable Merguez S/atm** ..... 21 j **50 g × 20 pièces**	1 kg	PCB 10
0438	**Bœuf Mouton Sous vide** ..... 21 j **50 g × 20 pièces Boyau collagénique**	1 kg	PCB 15
0481	**Bœuf Mouton Cuite** ..... 35 j **50 g × 20 pièces Sous vide**	1 kg	PCB 15
0490	**Boeuf Mouton Cuite tranchée** ..... 26 j	500 g	PCB 9



Chipolatas / Merguez
barquette de 3 kg

2027	**Chipolatas Supérieure** .... 16 j **Sans colorant**	3 kg	PCB 2
0484	**Chipolas aux herbes** ..... 16 j	3 kg	PCB 2
0361	**Véritable Merguez** ..... 15 j	3 kg	PCB 2



Chair & Farce

2028	**Chair à Saucisse Pur porc** ..... 21 j **Bleu-Blanc-Cœur Sans colorant Sous vide**	1 kg	PCB 15	BLEU BLANC CŒUR
0433	**Chair à Saucisse Pur porc Sous vide** .... 21 j	1 kg	PCB 15	
0494	**Farce à Tomate 1 kg Sous vide** ..... 21 j	1 kg	PCB 15	
2067	**Chair à Saucisse Pur porc** ..... 14 j **Sans Sel ajouté Sous vide**	1 kg	PCB 15	Sans Sel ajouté



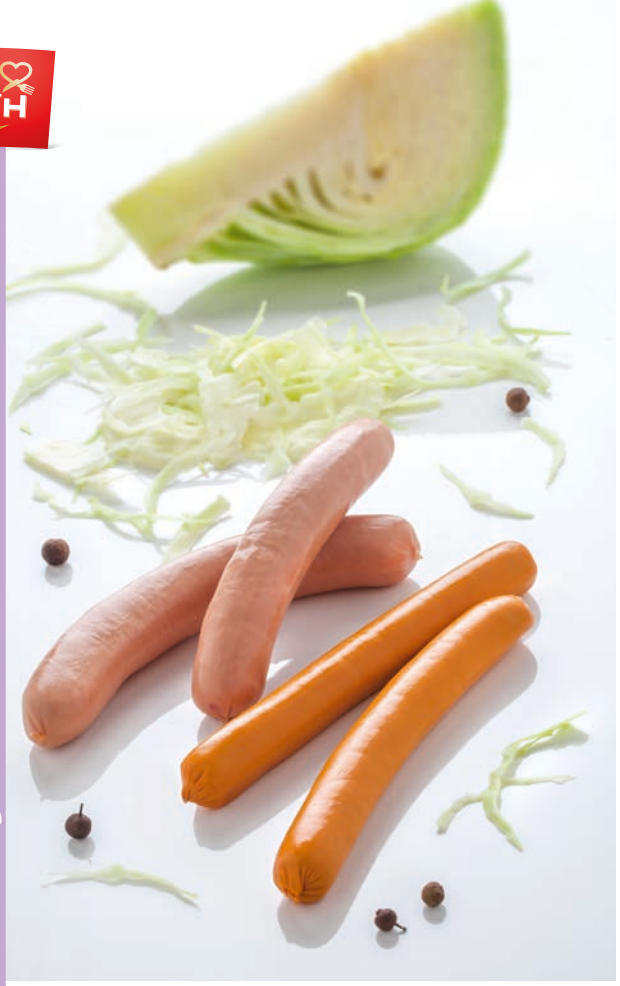
Crépinette

0408	**Pur porc 130 g** × 8 pièces ..... 21 j **Bleu-Blanc-Cœur Sous vide Sans colorant**	960 g	PCB 10	BLEU BLANC CŒUR
0418	**Pur porc 100 g** × 10 pièces **Sous vide** ..... 21 j	1 kg	PCB 10	
0432	**Pur porc 130 g** × 8 pièces **Sous vide** ..... 21 j	1,04 kg	PCB 10	
0426	**Pur porc 160 g** × 6 pièces **Sous vide** ..... 21 j	960 g	PCB 10	

Chez JEAN FLOC'H, la sécurité alimentaire est une valeur clé.

Portant une attention particulière à la qualité de ses viandes fraîches, le groupe est un des premiers industriels à aller au bout de la logique sécuritaire en dissociant les sites de crus et cuits, garantissant ainsi la meilleure protection des produits frais si fragiles.

Les deux usines de salaisons sont des outils très modernes, de création récente, dotées des process les plus performants qui permettent de traiter tous les types de demandes des clients.



Saucisse à Pâte Fine
× 20 pièces

0366	**Francfort Fumée 50 g** ..... 42 j **Sous vide**	1 kg Net	PCB 8
1858	**Francfort Jaune 50 g** ..... 42 j **Sous vide**	1 kg Net	PCB 8
1883	**Francfort Boyau Naturel** ..... 42 j **60 g S/atm**	1,2 kg Net	PCB 4
1850	**Strasbourg Boyau naturel** ... 42 j **20 pièces × 60 g S/atm**	1,2 kg Net	PCB 4
0350	**Strasbourg 50 g** ..... 42 j **Sous vide**	1 kg Net	PCB 8
0316	**Saucisse fumée CE2** ..... 42 j **20 pièces de 50 g**	1 kg Net	PCB 8



3365	**Volaille Cuite 50 g** ..... 42 j **Sous vide**	1 kg	PCB 8
1716	**Cocktail Conserve 400 g** ..... 2 ans	400 g Net	PCB 20



Cervelas

0339	**Supérieur** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
1864	**Restauration** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
0340	**Supérieur courbe** ..... 42 j **120 g ×10 pièces Sous vide**	1,2 kg	PCB 10
2149	**Supérieur 50 Tr × 10 g S/atm** ..... 26 j	500 g Net	PCB 8







Spécialités

0336	**Mortadelle** ..... 60 j	3 kg Net	PCB 4
1081	**Mortadelle** ..... 26 j **20 Tr × 15 g S/atm**	300 g Net	PCB 12
2470	**Mortadelle aux pistaches** ... 60 j **Pur porc Sous vide**	3 kg	PCB 2
0324	**Galantine aux Olives** ..... 42 j	2 kg	PCB 6
0367	**Galantine aux Olives** ..... 26 j **20 Tr × 20 g S/atm**	400 g Net	PCB 12
1815	**Roulade Jambon** ..... 60 j	2,7 kg Net	PCB 4
1711	**Roulade Pure Dinde** ..... 42 j	2 kg	PCB 6
1701	**Roulade Pure Dinde** ..... 26 j **20 Tr × 20 g S/atm**	400 g Net	PCB 12

Saucisson à l'ail *Pur Porc*

1812	**Fumé Boyau naturel Supérieur** ..... 41 j	1 kg	PCB 4
0391	**Blanc Supérieur CE2** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
0304	**Fumé Supérieur CE2** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
1845	**Blanc** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
1846	**Fumé** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
1871	**Fumé Restauration** ..... 60 j	1 kg	PCB 12
1875	**Blanc Restauration** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
2585	**Blanc 50 Tr × 10 g S/atm** ..... 26 j	500 g Net	PCB 8



Jambonneau

0597	**Avec Couenne** *Pain* ..... 100 j **Sous vide**	2,5 kg	PCB 5
0335	**Choix Avec Couenne** *Poire* ..... 100 j **Sous vide**	600 g Net	PCB 15
1019	**Supérieur Sans couenne** *Poire* ..... 32 j **Sous vide**	500 g Net	PCB 15



Spécialités cuites

2138	**Jarreton Cuit au bouillon Supérieur × 5 pièces S/atm** ..... 29 j	2,25 kg	PCB 2
1841	**Carre Cuit Choix Fumé Sans Os Sous vide** ..... 41 j	3,4 kg	PCB 2
2146	**Rôti "Les Cuisinés" Sous vide** ..... 60 j **Carré de Porc Cuit Aromatisé** *(cuit avec son jus de cuisson)*	3,75 kg	PCB 4
1885	**Échine Cuite Sans Os Choix Sous vide** ..... 60 j	2,6 kg	PCB 4
2137	**Plat de Côte Cuit au bouillon Sous vide** ..... 42 j	3 kg	PCB 2
1806	**Pied Cuit en Gelée Sous vide** ..... 60 j	2,35 kg	PCB 6



Rôti cuit

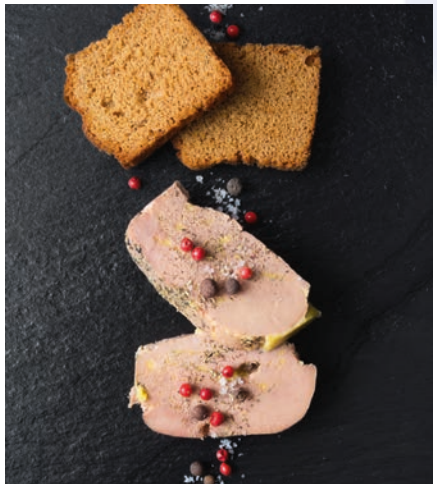
0300	**Supérieur "P'tit Charcutier" Sous vide** ..... 59 j	3 kg	PCB 2
1839	**Choix Sous vide** ..... 59 j	3 kg	PCB 2



Spécialités régionales

0357	**Choucroute Cuite** *Seau* ..... 120 j	10 kg	PCB 1
0225	**Choucroute Crue** *Seau* ..... 70 j	10 kg	PCB 1
1321	**Saindoux Sous vide** *Pain* ... 9 mois **20 pièces de 250 g**	5 kg Net	SPCB 1





Gamme Prestige

1765	**Saumon Fumé de Norvège 40 Tr** ..... 21 j *Avec intercalaire*	900 g	PCB 5
1721	**Bloc de Foie Gras Mi-cuit Canard** *Conserve* ..... 270 j	400 g Net	PCB 12







Lardon Cuit Fumé

2150	**Grande Section S/atm**	42 j	1 kg Net	PCB 6
0855	**Petite Section S/atm**	42 j	1 kg Net	PCB 6





Lardon Fumé & Nature

0383	**Lardon Fumé Supérieur S/atm**	60 j	1 kg Net	PCB 8
0834	**Lardon Fumé S/atm**	60 j	1 kg Net	PCB 8
3745	**Lardon Fumé Bleu-Blanc-Cœur**	52 j	1 kg Net	PCB 8
0735	**Lardon Nature S/atm**	60 j	1 kg Net	PCB 8
0845	**Allumette Fumée S/atm**	60 j	1 kg Net	PCB 8
0956	**Bâtonnet Fumé Épaule 8 × 6 mm**	52 j	1 kg Net	PCB 8
3909	**Lardon Fumé au bois de hêtre CE2**	52 j	1 kg Net	PCB 8
3910	**Lardon Nature CE2**	52 j	1 kg Net	PCB 8

Poitrine Cuite & Roulé Cuit

0329	**Poitrine Cuite Supérieure Sous vide**	41 j	3,4 kg	PCB 2
0330	**Poitrine Fumée Cuite Supérieure Sous vide**	41 j	3,2 kg	PCB 2
1827	**Roulé Cuit Fumé Sous vide**	41 j	1,4 kg	PCB 4



Poitrine Fumée

0818	**Poitrine Extra Fumée Sous vide**	60 j	1,8 kg	PCB 6
0831	**Poitrine N°1 Fumée Sous vide**	60 j	2 kg	PCB 6
0826	**Poitrine Fumée Sous vide**	60 j	2,15 kg	PCB 6
0878	**Poitrine N°1 Fumée 25 Tr. Sans couenne S/atm**	42 j	500 g Net	PCB 12
3911	**Poitrine N°1 CE2**	60 j	2 kg	PCB 6

Poitrine demi-sel

0709	**Poitrine Extra Sans Os Sous vide**	28 j	4,1 kg	PCB 4
0752	**Poitrine N°1 Sans Os Sous vide**	28 j	2,3 kg	PCB 6
0724	**Poitrine Sans Os Sous vide**	28 j	2,5 kg	PCB 6
0702	**Poitrine N°1 Avec Os Sous vide**	21 j	4,9 kg	PCB 2
0776	**Poitrine Avec Os Sous vide**	21 j	5,3 kg	PCB 3
0723	**Poitrine Extra Avec Os Sous vide**	21 j	4,9 kg	PCB 3





Rib's & Travers Cuisinés*

2381	**Rib's cuit Mexicain Sous vide**	60 j	600 g	PCB 10
1461	**Rib's cuit Provençal Sous vide**	60 j	600 g	PCB 10
1460	**Rib's cuit Barbecue Sous vide**	60 j	600 g	PCB 10
3870	**Rib's cuit à l'Espagnole Sous vide**	60 j	600 g	PCB 10
2272	**Rib's cru Mexicain* Sous vide**	24 j	600 g	PCB 10
2273	**Rib's cru Barbecue* Sous vide**	24 j	600 g	PCB 10
2281	**Travers crus Mexicain* Sous vide**	24 j	700 g	PCB 10
2292	**Travers crus Barbecue* Sous vide**	24 j	700 g	PCB 10

*Selon Saison



Poitrine Tranchée fraîche

0207	**Poitrine Fraîche N°1 Tr × 50 g Sous vide**	12 j	1 kg	PCB 12
0270	**Poitrine Fraîche N°1 Tr 160 g Sous vide**	12 j	1,92 kg	PCB 12

Poitrine Tranchée Marinée
× 12 tranches

0642	**Poitrine Tranchée** Provençale **S/atm**	13 j	1 kg	PCB 4
0643	**Poitrine Tranchée** Mexicaine **S/atm**	13 j	1 kg	PCB 4
0644	**Poitrine Tranchée** Barbecue **S/atm**	13 j	1 kg	PCB 4



0719	**Carré Sans Os Demi-Sel Sous vide**	35 j	1,8 kg	PCB 5
0756	**Longe Sans Os Demi-Sel Sous vide**	24 j	2,6 kg	PCB 4
0766	**Échine Sans Os Demi-Sel Ficelée Sous vide**	24 j	2,7 kg	PCB 5
0767	**Palette Sans Os Demi-Sel Ficelée Sous vide**	24 j	2,2 kg	PCB 5
0758	**Palette Avec Os Demi-Sel Sous vide**	21 j	2,75 kg	PCB 5
0755	**Rôti Épaule Demi-Sel Sous vide**	24 j	2,75 kg	PCB 4
0765	**Travers Demi-Sel × 2 Sous vide**	21 j	2,5 kg	PCB 4
0751	**Plat de Côte Demi-Sel Sous vide**	21 j	2,7 kg	PCB 4



0770	**Jarreton Demi-Sel 350/500 g Sous vide**	21 j	2,15 kg	PCB 5
0769	**Jarret Avant Demi-Sel × 2 pièces Sous vide**	21 j	2 kg	PCB 5
0708	**Jambonneau Arrière Demi-Sel Sous vide**	21 j	4 kg	PCB 3



0752	**Poitrine Demi-Sel N°1 Sans Os Sous vide**	28 j	2,3 kg	PCB 6
0724	**Poitrine Demi-Sel Sans Os Sous vide**	28 j	2,5 kg	PCB 6
0702	**Poitrine Demi-Sel N° 1 Avec Os Sous vide**	21 j	4,9 kg	PCB 2
0776	**Poitrine Demi-Sel Avec Os Sous vide**	21 j	5,3 kg	PCB 3
0714	**Jambon Demi-Sel Paré**	15 j	10 kg	PCB 1
0715	**Jambon Demi-Sel DDDD Ficelé**	14 j	7,8 kg	PCB 1



6889	**Longe Fumée Sans os Sous vide** ..... 42 j	2,3 kg	PCB 4



0805	**Bacon Fumé Sous vide** ..... 90 j	1,8 kg	PCB 4
1482	**Bacon Fumé 50 Tr × 10 g S/atm** ..... 35 j	500 g	PCB 10



0736	**Palette à La Provençale Sous vide** ..... 13 j	2,2 kg	PCB 5
0739	**Palette à La Diable Sous vide Crue** ... 13 j	2,2 kg	PCB 5
0733	**Échine à La Diable Sous vide Crue** .... 10 j	2,5 kg	PCB 5
0712	**Palette à La Diable Sous vide Cuite choix** ... 60 j	2,2 kg	PCB 4







Boudin

0356	**Boudin Noir 130 g Oignons** **Sous vide × 10 pièces**	23 j	1,3 kg	PCB 10
1824	**Boudin Noir 140 g** *Recette Campagnarde* **Sous vide × 10 pièces**	23 j	1,4 kg	PCB 10
0354	**Boudin Noir Brasse Oignons** **Sous vide**	23 j	1,2 kg	PCB 8
1830	**Boudin Noir Antillais 65 g** **Sous vide × 20 pièces**	23 j	1,3 kg	PCB 10
0454	**Boudin Blanc 130 g** **Sous vide × 10 pièces**	23 j	1,3 kg	PCB 8

Tripes en pain

0912	**Tripes** *à la Mode de Caen* **Sous vide**	42 j	2,3 kg	PCB 6
0919	**Tripes** *à la Tomate* **Sous vide**	42 j	2,3 kg	PCB 6

Produit de tête cuite en gelée

0318	**Tête Roulée de porc Restauration** ..... 60 j	2,1 kg Net	PCB 7
1819	**Museau Supérieur avec Langue** ..... 42 j	2,25 kg	PCB 6
1833	**Fromage de Tête Supérieur Petit Moule** ..... 42 j	1,45 kg	PCB 10





Andouille

0906	**Andouille de Guémené** ..... 45 j	1,5 kg	PCB 3
0907	**Andouille de Vire** ..... 42 j	1,2 kg	PCB 8
0908	**Andouille** ..... 60 j	1 kg Net	PCB 12
0940	**Andouille de Vire 25 Tr. × 20 g S/atm** ..... 26 j	500 g	PCB 8



Andouillette

0923	**Andouillette Pur porc 130 g × 10 pièces Restauration Sous vide** ..... 42 j	1,3 kg	PCB 8
0916	**Andouillette de Troyes 150 g × 10 pièces Sous vide** ..... 42 j	1,5 kg	PCB 8

Les ingrédients indispensables pour vos salades, sandwichs, buffets, topping pizza,...

Cette gamme est dédiée aux professionnels de la restauration commerciale rapide et nomade : gain de temps, optimisation qualité, calibrage sur-mesure. Nous étudions toute demande spécifique.







Jambon Cuit Supérieur, Choix & Standard

0524	**Jambon Supérieur DD 20 Tr. × 50 g S/atm Cuit à l'étouffée**	32 j	1 kg	PCB 9
0520	**Jambon Supérieur DD 20 Tr. × 50 g S/atm**	32 j	1 kg	PCB 10
1118	**Jambon Supérieur DD 10 Tr. × 50 g S/atm**	32 j	500 g	PCB 15
0528	**Jambon Choix Demi Lune DD 10 Tr. × 50 g S/atm**	30 j	500 g	PCB 18
2134	**Dé de Jambon DD 8 × 8 × 8 mm S/atm**	26 j	1 kg	PCB 6
1575	**Julienne de Jambon Standard 6 × 6 × 25 mm S/atm**	26 j	1 kg	PCB 6
1007	**DD 25 Tr. × 40 g S/atm**	32 j	1 kg	PCB 9

+ Autres Déclinaisons Produits Base Jambon Sur Étude (Lanière, Timbre...)

Poitrine

0831	**Poitrine Fumée N°1 Sous vide**	60 j	2 kg	PCB 6
0826	**Poitrine Fumée Sous vide**	60 j	2,2 kg	PCB 6
0878	**Poitrine Fumée N°1 25 Tr. × 20 g S/atm**	42 j	500 g	PCB 12
0207	**Poitrine Fraîche N°1 20 Tr. × 50 g Sous vide**	12 j	1 kg	PCB 12
0270	**Poitrine Fraîche N°1 12 Tr × 160 g Sous vide**	12 j	1,920 kg	PCB 6
0805	**Bacon fumé Sous vide**	90 j	2 kg	PCB 4
2600	**Bacon Fumé 50 Tr. × 10 g S/atm**	35 j	500 g	PCB 10



Lardons & Allumettes

0834	**Lardons Fumés S/atm**	60 j	1 kg	PCB 8
0383	**Lardons Fumés Supérieur S/atm**	60 j	1 kg	PCB 8
0845	**Allumettes Fumées S/atm**	60 j	1 kg	PCB 8
2150	**Lardons Cuits Fumés Grande Section S/atm**	42 j	1 kg	PCB 6
0855	**Lardons Cuits Fumés Petite Section S/atm**	42 j	1 kg	PCB 6
0735	**Lardons Demi Sel Natures S/atm**	60 j	1 kg	PCB 8





Saucisse Pâte Fine *20 pièces ×50 g*

0366	**Saucisse de Francfort Fumée Sous vide**	42 j	1 kg	PCB 8
1858	**Saucisse de Francfort Jaune Sous vide**	42 j	1 kg	PCB 8
0350	**Saucisse de Strasbourg Sous vide**	42 j	1 kg	PCB 8
2128	**Saucisse de Strasbourg Fumée Supérieure**	42 j	1 kg	PCB 8
3365	**Saucisse de Volaille Cuite 50 g**	42 j	1 kg	PCB 8





Chorizo

0428	**Chorizo Pur Porc** *Sachet*	60 j	520 g	PCB 21
0882	**Chorizo Sans Colorant Tranché S/atm**	60 j	500 g	PCB 8
2301	**Chorizo Pur Porc Cular**	40 j	1,5 kg	PCB 2





Les Tranchés

1253	**Rôti Cuit Supérieur aux herbes 20 Tr. × 25 g S/atm**	26 j	500 g	PCB 8
2143	**Pâté de Campagne 20 Tr. × 40 g S/atm**	26 j	800 g	PCB 6
0490	**Merguez Boeuf Mouton Cuites tranchées**	26 j	500 g	PCB 9



Blanc de Volaille

2172	**Blanc de Dinde Choix 10 Tr. × 40 g S/atm**	32 j	400 g	PCB 18
2156	**Dés de Blanc de Dinde Choix 8 × 8 × 8 mm S/atm**	26 j	1 kg	PCB 6
2132	**Blanc de Dinde Choix Sous vide**	120 j	3,5 kg	PCB 4
2151	**Blanc de Poulet Choix Sous vide**	120 j	3,5 kg	PCB 4
2148	**Dés de Blanc de Poulet Choix 8 × 8 × 8 mm**	26 j	1 kg	PCB 6
2180	**Blanc de Poulet Choix 10 Tr. × 40 g S/atm**	32 j	400 g	PCB 18



Effilochés

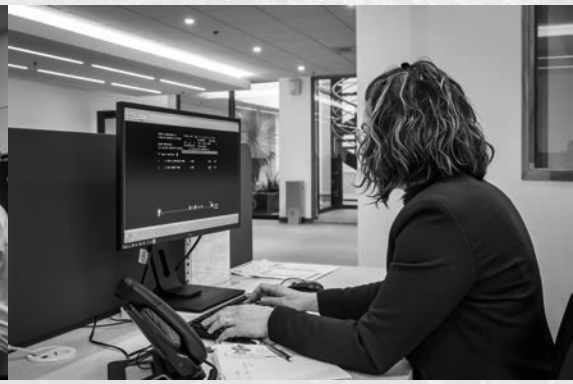
1012	**Effiloché de Poulet Cuit**	60 j	500g	PCB 4
1011	**Effiloché de Porc Cuit**	60 j	500g	PCB 4
1010	**Effiloché de Bœuf Cuit**	60 j	500g	PCB 4

Nos sites sont implantés en Bretagne sud au cœur de notre bassin de production









Atelier Goz. Document non contractuel. Suggestion de présentation. 01/2024. Photos DR/A Studio. Ce document est une présentation indicative des gammes produits du groupe JEAN FLOC'H qui se réserve le droit d'y apporter, sans préavis, toutes modifications conditionnées par les exigences du marché.

JEAN FLOC'H

Le choix du bon

A votre service depuis plus de 50 ans

Nous rencontrer

Nous sommes à votre disposition pour échanger sur vos demandes, vous présenter l'ensemble de nos produits et vous proposer la meilleure offre en cohérence avec votre cahier des charges.

Nous avons toujours des solutions normalisées ou sur-mesure à vous proposer.

Vous informer et visiter nos sites

Nous pouvons organiser, sur votre demande, une rencontre sur nos sites de fabrication. Nous pouvons vous présenter la performance de nos outils, écouter vos exigences en terme de charte distributeur et contraintes logistiques.

Vous écouter et prendre vos commandes

Notre service de télévente est à votre disposition du lundi au vendredi de 7 à 17h au 02 97 61 66 13.
Vous pouvez passer votre commande jusqu'à 11 h pour une livraison en A pour B (ou A pour C selon région)
Notre service SAV est joignable de 8h30 à 16h30 au 02 97 61 66 87.

www.jean-floch.com

JEAN FLOC'H

Le choix du bon

BP 20111 - Kerbéthune - Moréac - 56501 LOCMINÉ Cedex - Tél. + 33 (0)2 97 61 66 01 - bernard.cial@jean-floch.com - www.jean-floch.com