Beef Project

Meat different.



S/S 2026. S03.



BEEF PROJECT

Producteurs de viandes basse-température de haute-précision

Beef Project
Meat different.

SOMMAIRE

BŒUF P. 04
VEAU P. 14
AGNEAU P. 20
PORC P. 26
VOLAILLE P. 38
NOTRE DÉMARCHE RSE P. 48

BŒUF

Le boeuf est notre spécialité. Nous travaillons les muscles moins nobles pour en faire des miracles. Chaque produit représente 3 à 7 jours de travail dans nos ateliers.





Steak N°5



Brisket Angus Fumé



Paleron de Boeuf Black Pearl



Joue de Boeuf



Short Ribs Angus



Paleron de Boeuf Normand



Pastrami de Boeuf Angus



Pulled-Beef



DLC . *30J+*

POIDS/PC . *350 - 380g*

PIECES / COLIS . *5 x 2*

CODE . *12ST5*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero*

STEAK N°5

Black Pearl

Pièce du boucher unique, alliant persillage et jutosité.



BRISKET BAHN-MI

BRISKET FUMÉ

Angus

Poitrine de boeuf cuite tout doucement en fumaison.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5-1,8kg.*

PIECES / COLIS . *3*

CODE . *12BRISKF*

RECOMMANDATION . *Steamer / Bain-Marie*



BRISKET SANDWICH, MAYONNAISE



TARTELETTE BRISKET & PERLES DE TEMPURA

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *600 - 800 gr.*

PIECES / COLIS . *4 x 2*

CODE . *12JOUB*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*

JOUE DE BŒUF

Confite dans notre bouillon maison.



JOUE DE BŒUF



BAO JOUE DE BŒUF CONFITE

PALERON DE BOEUF BLACK PEARL, DÉCLINAISON DE TOPINAMBOURS.



DLC . *30J+*

POIDS/PC . *3kg.*

PIECES / COLIS . *2*

CODE . *12PALNO*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero Steamer*

PALERON DE BŒUF

Black Pearl

72h de cuisson pour une pièce ultra fondante.



PALERON DE BŒUF NORMAND , SAUCE AU POIVRE

PALERON DE BŒUF

Normand

L'incontournable de la brasserie Française.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *3 kg.*

PIECES / COLIS . *2*

CODE . *12PALNO*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Steamer*



PALERON DE BŒUF NORMAND , JUS CORSÉ ET LÉGUMES DE SAISON

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5kg.*

PIECES / COLIS . *3*

CODE . *12PAST*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*

PASTRAMI

Angus

La recette originnelle du Pastrami.



SANDWICH PASTRAMI, CRÈME DE CHEDDAR





SHORT RIBS ANGUS GRILLÉ, JUS DE VIANDE À LA MÛRE

SHORT RIBS DE BŒUF

Angus

Pièce spectaculaire et ultra fondante.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5kg.*

PIECES / COLIS . *6*

CODE . *12SHBBA*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*





PULLED-BEEF BURGER



PULLED-BEEF

Fumé à chaud, effiloché à la main.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12SHBBR2F*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*

VEAU

Le veau est une viande délicate, qui ne supporte pas la surcuisson, ni la sous-cuisson, c'est pourquoi nous avons sélectionné des muscles qui nécessitent d'être juste et précis, et beaucoup de temps, pour se révéler.





Pastrami de veau



Poitrine de veau confite



Paleron de veau confite



Vitello Tonnato



CROQUE DE VEAU CUIT AU FER

PALERON DE VEAU

Veau rosé Hollandais

Goût délicat et texture moelleuse.

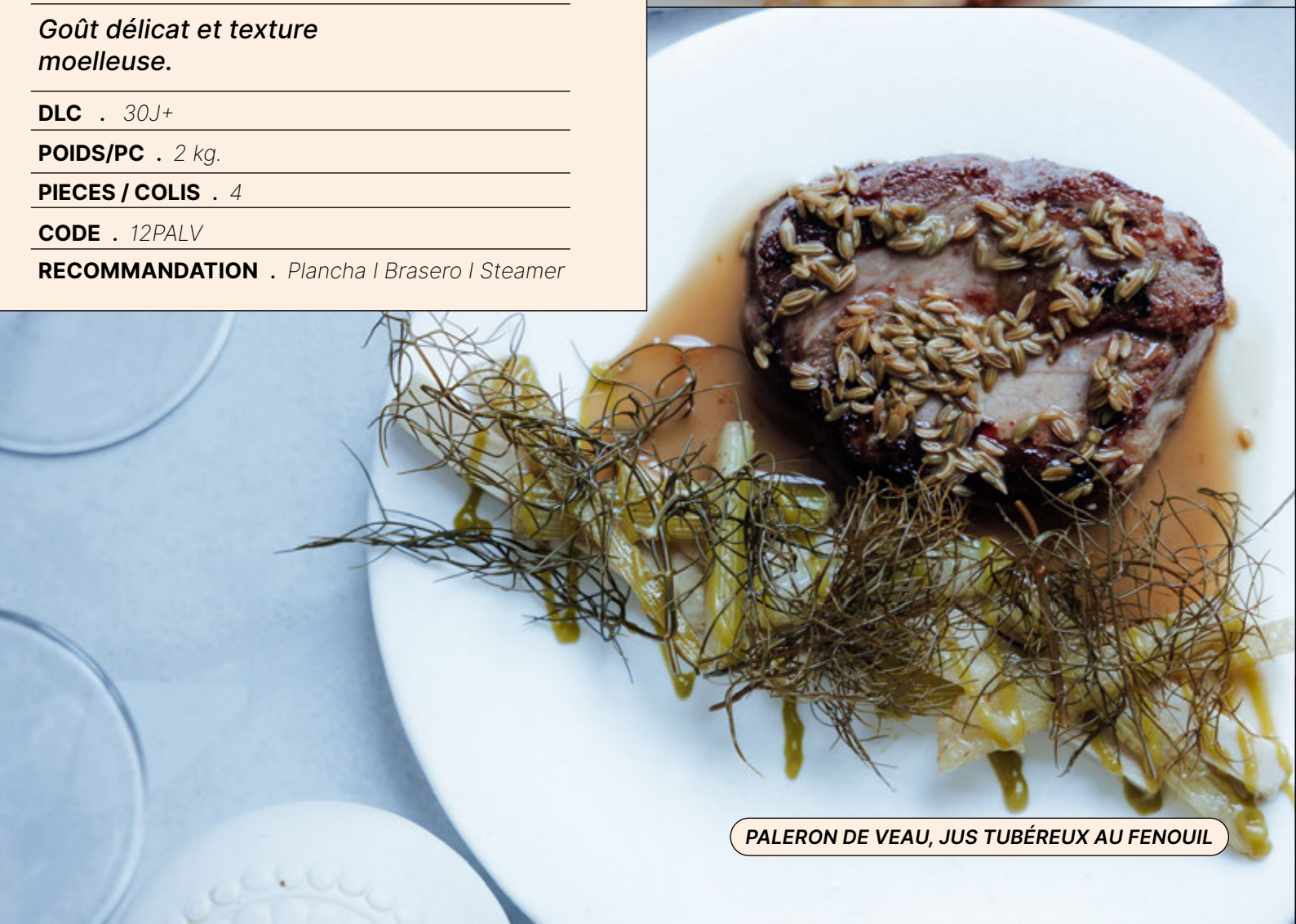
DLC . *30J+*

POIDS/PC . *2 kg.*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12PALV*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Steamer*



PALERON DE VEAU, JUS TUBÉREUX AU FENOUIL



PASTRAMI SANDWICH



SALADE CROQUANTE DE PASTRAMI

PASTRAMI DE VEAU

Veau rosé Hollandais

Le plus délicat de nos pastrami.

DLC .	*30J+*
POIDS/PC .	*1kg.*
PIECES / COLIS .	*5*
CODE .	*12SHBBR2F*
RECOMMANDATION .	*Steamer I Bain-Marie*

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5kg.*

PIECES / COLIS . *3*

CODE . *12POIV*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero*

POITRINE DE VEAU CONFITE

Veau rosé Hollandais

Poitrine de veau dénervée et roulée à colorer.



POITRINE DE VEAU GRILLÉE, JUS DE VIANDE ET CRÉMEUX CHÂTAIGNE



POITRINE DE VEAU EN PAVÉ, ASPERGES ET JUS



POITRINE DE VEAU COMME UNE BLANQUETTE ET SON JUS



NOIX DE VEAU ROSÉE GRILLÉE, TARTARE DE THON ROUGE

DLC . *15J+*

POIDS/PC . *800gr.*

PIECES / COLIS . *8*

CODE . *12VITELO*

RECOMMANDATION . *Froid I Streamer*

VITELLO TONNATO

Veau rosé Hollandais

Noix de veau, cuisson rosée.



VITELLO TOMATO, CRÈME D'ANCHOIS TRANCHÉE À L'EAU DE TOMATE

AGNEAU

Nous adorons travailler l'agneau, qui nécessite beaucoup de délicatesse en cuisson pour révéler tout son potentiel. Nous cherchons à donner un goût franc mais doux, à travers un gros travail sur l'aromatique.





Épaule d'agneau



Souris d'Agneau



Fondant d'agneau



Effiloché d'agneau



AGNEAU GRILLÉ, JUS D'AGNEAU, CRÉMEUX CACAHUÈTES ET HUILE VERTE

ÉPAULE D'AGNEAU

Nouvelle-Zélande

Désossée et roulée, cuite tout doucement.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12ROEP*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Steamer*



RISOTTO AU SAFRAN, AGNEAU ET SON JUS



ÉPAULE D'AGNEAU GRILLÉE, SAUCE BLANCHE ET HARICOTS



SOURIS D'AGNEAU

Nouvelle-Zélande

Confite dans notre bouillon maison.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *400gr.*

PIECES / COLIS . *10*

CODE . *12JBT*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*



FONDANT D'AGNEAU GRILLÉ, ÉCHALION RÔTI ET CRÈME DE FETA



DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,7kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12ROCPBT*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*

FONDANT D'AGNEAU

Nouvelle-Zélande

Rôti collier-poitrine d'agneau.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12EFFILA*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*

EFFILOCHE D'AGNEAU

Nouvelle-Zélande

Véritable méchoui, rub d'épices maison.



CANNELLONI D'AGNEAU ET JUS PRIMEUR



MAKI D'EFFILOCHÉ DE MÉCHOUI D'AGNEAU

PORC

Travailler le cochon est pour nous un engagement : celui de repenser son utilisation pour représenter le terroir Français. Notre défi : faire d'une viande charcutière, une viande bouchère !





Marple Syrup Bacon



Saucisse de poitrine fumée en brasse



Échine de Porc confite



Joue de porc confite



Poitrine de porc confite



Ribs de Porc épais



Ribs de Porc, Kentucky Rub



Pulled-Pork fumé



Bacon précuit tranché



POITRINE DE PORC FUMÉE, SIROP D'ÉRABLE

Marple Syrup Bacon

Cochon des Hauts-de-France

Notre pièce iconique, fumée et laquée au sirop d'érable.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *2kg*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12PFSE*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I FOUR*

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5kg. I Pc*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *16BELB*

RECOMMANDATION . *Plancha / Brasero / Four*

SAUCISSE BRASSE DE POITRINE FUMÉE CUITE BASSE-TEMPÉRATURE

Cochon des Hauts-de-France

Une saucisse aux marquants de poitrine fumée.





ÉCHINE DE COCHON GRILLÉE EN ÉCAILLE DE BETTERAVE ET SON JUS



ÉCHINE DE COCHON COMME UN RIS

ÉCHINE DE PORC CONFITE

Cochon des Hauts-de-France

Le meilleur steak de cochon que vous mangerez.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *2kg.*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12ECBT*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*



ÉCHINE GRILLÉE, OIGNON CONFIT, COUTEAUX



JOUE DE PORC À LA BIÈRE ET PURÉE GOURMANDE

JOUE DE PORC CONFITE

Cochon des Hauts-de-France

Moelleux, gourmand et déclinable à l'infini.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1,5kg.*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12NOIJP*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*



CARBONNADE FLAMANDE DE JOUE DE COCHON



POITRINE DE COCHON GRILLÉE



POITRINE DE COCHON BASSE-TEMPÉRATURE, MOULES ET JUS DE COCHON IODÉ

POITRINE DE PORC CONFITE

Cochon des Hauts-de-France

Ultra fondante, prête à griller.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *2kg.*

PIECES / COLIS . *4*

CODE . *12PDBT*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*

RIBS DE PORC ÉPAIS

Cochon des Hauts-de-France

Une découpe différenciante dans les ribs.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12TRAE*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*



RIBS DE PORC KENTUCKY RUB

Cochon des Hauts-de-France

Le grand classique, avec une cuisson parfaite.

DLC . *15J+*

POIDS/PC . *500gr. +*

PIECES / COLIS . *4 x 2*

CODE . *12TRA*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*





PULLED-PORK FRENCH BURGER



PULLED-PORK USA BURGER

PULLED-PORK FUMÉ

Cochon des Hauts-de-France

Fumé à chaud, effiloché à la main.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12SHBBR2F*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *Env 500gr.*

PIECES / COLIS . *10*

CODE . *19PF*

RECOMMANDATION . *Plancha*

BACON PRÉCUIT TRANCHÉ

Cochon des Hauts-de-France

La base de tout burger qui se respecte.





CONFITURE DE BACON

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *18CONFB*

RECOMMANDATION . *Froid I Steamer I Bain-Marie*

VOLAILLE

Sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.





Coquelet jaune en crapaudine



Suprême de Poulet Jaune



Filet de poulet jaune



Effiloché de canard confit



Fondant de volaille



Filet de poulet blanc



Gésiers de canard fumé confits



SUPRÊME DE POULET PANÉ AU CITRON

SUPRÊME DE POULET JAUNE

avec peau . cuit basse-température

Volaille Française

Cuisson ultra basse, poulet ultra moelleux.

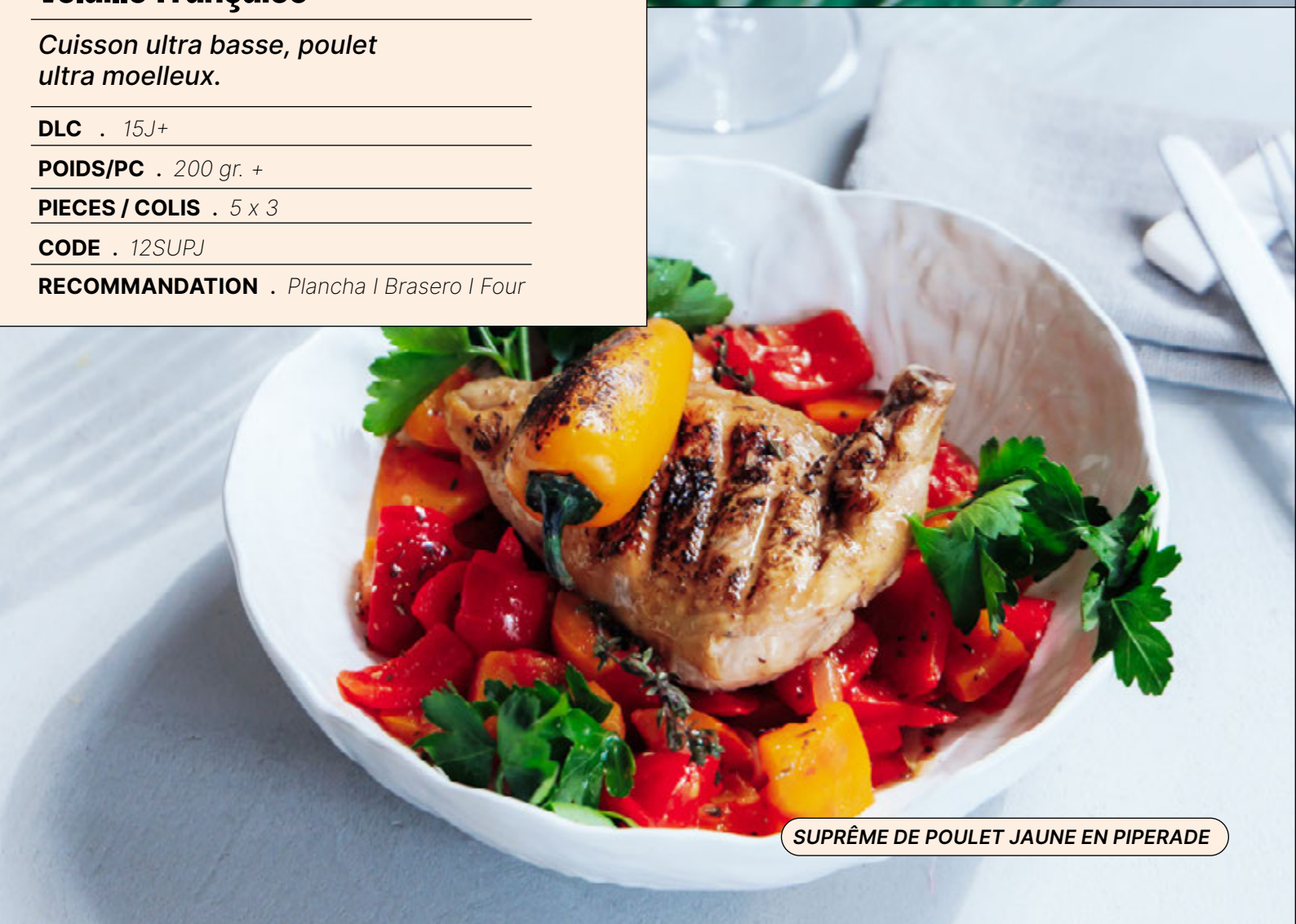
DLC . *15J+*

POIDS/PC . *200 gr. +*

PIECES / COLIS . *5 x 3*

CODE . *12SUPJ*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*



SUPRÊME DE POULET JAUNE EN PIPERADE

COQUELET JAUNE EN CRAPAUDINE

DLC . *15J+*

POIDS/PC . *400 gr. +*

PIECES / COLIS . *5 x 2*

CODE . *14COQU*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*

désossé avec peau . basse-température

Volaille Française

Entièrement désossé, à rôtir.



VOLAILLE, CRÉMEUX AU CAFÉ, ABRICOT & BETTERAVE



FILET DE POULET JAUNE

avec peau basse-température

Volaille Française

La cuisson parfaite du poulet.

DLC . *15J+*

POIDS/PC . *150 gr. +*

PIECES / COLIS . *5 x 5*

CODE . *12BLPJP*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*



VOLAILLE, CRÉMEUX AU CAFÉ, ABRICOT & BETTERAVE

FONDANT DE VOLAILLE

cuisse de poulet désossée avec peau

Volaille Française

Cuisse de poulet désossée et roulée.

DLC . *15J+*

POIDS/PC . *120gr. +*

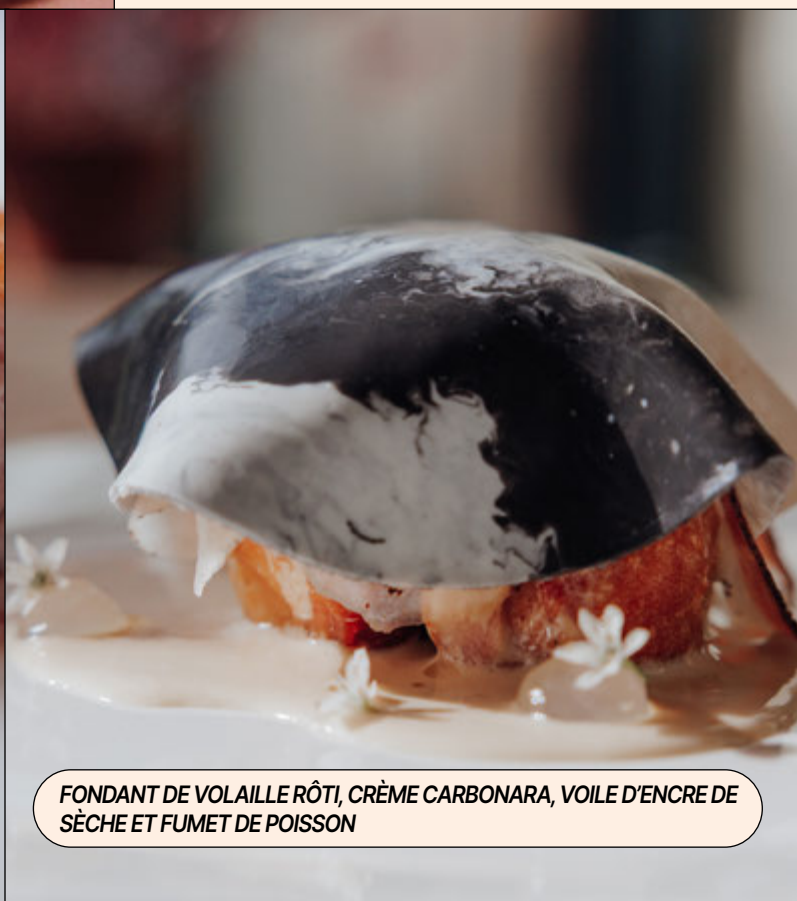
PIECES / COLIS . *5 x 8*

CODE . *14PRES1*

RECOMMANDATION . *Friteuse I Four*



FONDANT DE VOLAILLE, CRÈME VIN JAUNE, CHAMPIGNONS FRITS



FONDANT DE VOLAILLE RÔTI, CRÈME CARBONARA, VOILE D'ENCRE DE SÈCHE ET FUMET DE POISSON

EFFILOCHE DE CANARD CONFIT

Volaille Française

Un effiloché cuit tout doucement dans la graisse de volaille.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1 kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12EFFILCA*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*



EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, LABNEH D'HARICOTS ET HERBES FRAÎCHES



CIGARE D'EFFILOCHÉ DE CANARD CROUSTILLANT, ET SES 4 SAUCES



FILET DE POULET BLANC

cuit basse-température

Volaille Française

Filet sans peau, cuit tout doucement.

DLC . *15J+*

POIDS/PC . -

PIECES / COLIS . -

CODE . *12BLPJP*

RECOMMANDATION . *Plancha I Brasero I Four*

GÉSIERS DE CANARD FUMÉ CONFITS

Volaille Française

Un effiloché cuit tout doucement dans la graisse de volaille.

DLC . *30J+*

POIDS/PC . *1 kg.*

PIECES / COLIS . *5*

CODE . *12EFFILCA*

RECOMMANDATION . *Steamer I Bain-Marie*





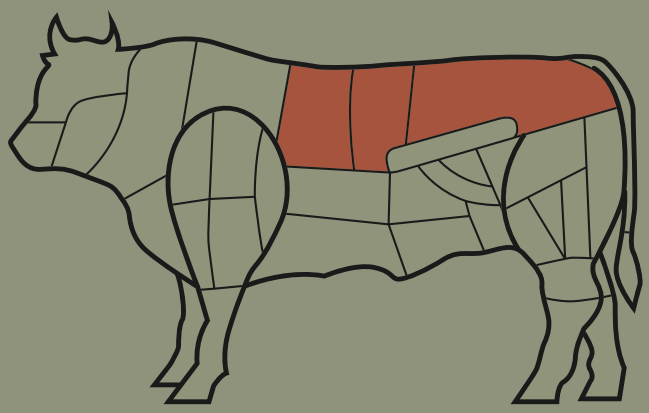
NOTRE DEMARCHE RSE

VALORISER LES CARCASSES

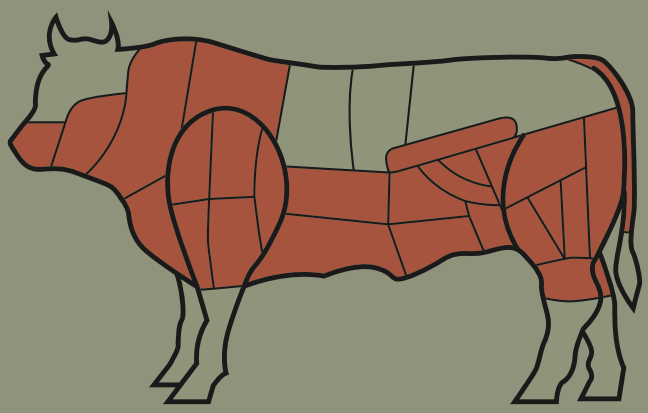
La matière première se fait de plus en plus rare, avec un déficit d'éleveur face à la consommation du marché. Il y a un déséquilibre croissant entre les morceaux nobles qui ne représentent en moyenne que 30% du poids des carcasses, et les muscles des avants, des arrières et du globe.

Il devient donc urgent et primordial de valoriser le travail des éleveurs sur les muscles moins travaillés ou "oubliés", et ainsi éviter la contraction du marché et la flambée des prix qui l'accompagne.

C'est pourquoi Beef Project noue des partenariats solides directement avec les abattoirs, pour travailler les muscles toute l'année, et éviter la saisonnalité dérégulatrice, pour faire en sorte que la viande reste accessible à tous.



Muscles Nobles



Muscles valorisés par Beef Project

S'ENGAGER SUR LE TERRITOIRE

Désormais membre du réseau Agrosphères, Beef Project est fière des partenariats avec des PME Françaises, développés notamment avec la maison Huguier dans l'Aube, la maison Mouille à Capinghem ou Pruvost Leroy dans les Hauts-de-France.

Consciente des enjeux environnementaux et sociétaux, Beef Project s'adosse également à des programmes de transport objectivés sur leur empreinte carbone (programme Moving Green), et est engagé avec le Secours Populaire et la fondation Emmaüs contre le gaspillage alimentaire.

Face à une hausse significative des matières premières dans le contexte actuel du marché, nous avons repensé notre modèle d'approvisionnement. C'est pourquoi nous privilégions les viandes françaises, des plus beaux élevages proches de chez nous. Ce principe nous permet d'une part de limiter l'empreinte carbone et d'autre part de mettre en avant les viandes de notre beau pays.

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE

Engagé pour limiter son impact environnemental, Beef Project a choisi d'informatiser l'ensemble de ses processus. Les bons de livraison et les factures sont envoyés exclusivement par voie électronique. Également, nous avons fait le choix d'utiliser exclusivement du carton recyclé pour nos emballages.

Par ailleurs, Beef Project développe un nouveau site de production, pensé dès sa conception, pour intégrer les dernières technologies d'économie d'eau et d'énergie. Une attention particulière sera portée à chaque geste du quotidien, limitant ainsi le gaspillage.

SENSIBILISER L'ENSEMBLE DES ACTEURS

Auprès de l'ensemble de nos équipes, nous allons réaliser une campagne de sensibilisation autour de nos enjeux RSE.

Pour continuer dans cette logique, nous communiquons de plus en plus dans l'intention de valoriser une chaîne d'approvisionnement engagée, portée par des fournisseurs responsables.

Thibault Ordonneau

Co-Fondateur / Stratégie et Marketing
10 ans en restauration traditionnelle
10 enseignes créées en CHR

Hévin Payen

Co-Fondateur / Responsable R&D
6 ans en cuisine
8 ans en agroalimentaire

Siège social :

38 rue Louise Michel
59540 Caudry

Beef Project
Meat different.