



NOTRE RÔTISSERIE

# PALERON DE BŒUF FONDANT & SON JUS À LA VIGNERONNE



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Paleron de bœuf 69% (origine France), eau, vin rouge 2,9%, amidon de pomme de terre, huile de tournesol, dextrose, sel, oignons, sucre, amidon transformé de maïs, champignons, carottes, huile de colza, poitrine de porc (origine France), arômes, sirop de glucose, ferments, CRÈME (dont stabilisant : carraghénanes), bouillon de veau, concentré de tomate, sucre caramélisé, jus concentré et jus de cuisson de boeuf, maltodextrine de pomme de terre, extrait de levure, matière grasse de veau, jus de  
Fabriqué dans un atelier qui utilise : crustacés, oeuf, poissons, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	687 kJ / 164 kcal
Matières grasses	8,0 g
dont acides gras saturés	3,4 g
Glucides	2,0 g
dont sucres	0,7 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	21 g
Sel	1,0 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR À MICRO-ONDES

- Placez la pièce de viande avec son emballage plastiquement préalablement percé à l'intérieur du four à micro-ondes dans un plat adapté.
- Réchauffez 2 min à puissance maximale. Retirez et laissez reposer 2 min.
- Versez le jus dans un récipient adapté et réchauffez 30 sec à puissance maximale. Sortez la viande de son emballage et servez avec le jus.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# TRAVERS DE BŒUF FONDANT & SON JUS ECHALOTES ET ROMARIN



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Travers de bœuf 69% (origine France), eau, amidon et fécule de pomme de terre, vin blanc, dextrose, échalote 1,2%, extrait de boeuf, sel, romarin 0,04%, huile de tournesol, gingembre, poivre.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	764 kJ / 183 kcal
Matières grasses	10,0 g
dont acides gras saturés	5,3 g
Glucides	3,2 g
dont sucres	0,6 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	20 g
Sel	1,1 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR TRADITIONNEL

- Préchauffez le four à 160°C.
- Retirez la pièce de viande de son emballage plastique et déposez-la dans un plat adapté. Réchauffez pendant 20 min.
- Réchauffez le jus au four à micro-ondes 30 sec. dans un récipient adapté OU à la casserole jusqu'à frémissement.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# FILET DE PORC MOELLEUX & SON JUS AUX FINES HERBES



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Filet de porc 73% (origine France), eau, amidon et féculé de pomme de terre, arômes naturels, sel, extrait de vin blanc, dextrose, huile de tournesol, plantes aromatiques 0,15% (basilic, estragon, ciboulette, persil), extrait de bœuf, échalotes, huile d'olive vierge extra, sel, ail, poivre.

Fabriqué dans un atelier qui utilise: céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	533 kJ / 126 kcal
Matières grasses	3,0 g
dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,7 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	24 g
Sel	1,2 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR TRADITIONNEL

- Préchauffez le four à 160°C.
- Retirez la pièce de viande de son emballage plastique et déposez-la dans un plat adapté. Réchauffez pendant 20 min.
- Réchauffez le jus au four à micro-ondes 30 sec. dans un récipient adapté OU à la casserole jusqu'à frémissement.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# JOUE DE BŒUF FONDANTE & SON JUS FAÇON CARBONADE



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Joue de bovin 69% (Origine France), eau, bière brune 2,7% (eau, malt ORGE, malt de blé noir, flocon d'avoine, houblon, levures, sucre), oignon, huile de tournesol, extrait de boeuf, fécule de pomme de terre, casonade, dextrose, sel, ail, poivre, thym.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	490 kJ / 116 kca
Matières grasses	2,6 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,8 g
Fibres	0,8 g
Protéines	22 g
Sel	0,91 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR TRADITIONNEL

- Préchauffez le four à 160°C.
- Retirez la pièce de viande de son emballage plastique et déposez-la dans un plat adapté. Réchauffez pendant 20 min.
- Réchauffez le jus au four à micro-ondes 30 sec. dans un récipient adapté OU à la casserole jusqu'à frémissement.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# JARRET DE PORC DÉSOSSÉ & SON JUS ECHALOTES ET MOUTARDE



Poids net : 460 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Jarret de porc 75% (origine France), eau, vin blanc, vinaigre de vin rouge, amidon et féculé de pomme de terre, échalote 0,78%, extrait de boeuf, MOUTARDE de Dijon 0,26% (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), dextrose, huile de tournesol, sel, ail, épices.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, graines de sésames, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

<b>Énergie</b>	677 kJ / 161 kcal
<b>Matières grasses</b>	7,4 g
<b>dont acides gras saturés</b>	2,6 g
<b>Glucides</b>	1,7 g
<b>dont sucres</b>	0,5 g
<b>Fibres</b>	< 0,5 g
<b>Protéines</b>	22 g
<b>Sel</b>	1,1 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR TRADITIONNEL

- Préchauffez le four à 160°C.
- Retirez la pièce de viande de son emballage plastique et déposez-la dans un plat adapté. Réchauffez pendant 20 min.
- Réchauffez le jus au four à micro-ondes 30 sec. dans un récipient adapté OU à la casserole jusqu'à frémissement.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# JAMBON DE PORC MOELLEUX & SON JUS AUX CHAMPIGNONS



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Jambon de porc 74% (origine France), eau, sel, arômes naturels, champignons de Paris 1,5%, extrait de boeuf, féculé de pomme de terre, échalotes, girolles 0,45%, vin rouge, Madère, trompettes 0,15%, persil, ail, poivre noir, saccharose, dextrose, ferments, amidon.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

<b>Énergie</b>	621 kJ / 148 kcal
<b>Matières grasses</b>	7,1 g
<b>dont acides gras saturés</b>	2,8 g
<b>Glucides</b>	1,1 g
<b>dont sucres</b>	0,6 g
<b>Fibres</b>	< 0,5 g
<b>Protéines</b>	20 g
<b>Sel</b>	1,3 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR TRADITIONNEL

- Préchauffez le four à 160°C.
- Retirez la pièce de viande de son emballage plastique et déposez-la dans un plat adapté. Réchauffez pendant 20 min.
- Réchauffez le jus au four à micro-ondes 30 sec. dans un récipient adapté OU à la casserole jusqu'à frémissement.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)



NOTRE RÔTISSERIE

# RÔTI DE BŒUF SAIGNANT & SA SAUCE TARTARE



Poids net : 400 g  
2/3 personnes

## INGRÉDIENTS

Viande bovine 77% (origine France), eau, arôme naturel, huile de tournesol, jaune d'OEUF, sel, cornichon, vinaigre d'alcool, échalote, persil, câpre, oignon, vinaigre de vin blanc, graines de MOUTARDE, jus de citron, épaississant : gomme xanthane, poivre.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, graine de sésame, sulfites et mollusques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	682 kJ / 163 kcal
Matières grasses	10,0 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres	0,7 g
Protéines	18 g
Sel	1,0 g

## NOS CONSEILS

AU FOUR À MICRO-ONDES

- Placez la pièce de viande avec son emballage préalablement percé à l'intérieur du four à micro-ondes dans un plat adapté.
- Réchauffez 2 min à puissance maximale. Retirez et laissez reposer 2 min.
- Versez le jus dans un récipient adapté et réchauffez 30 sec à puissance maximale. Sortez la viande de son emballage et servez avec le jus.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :  
[service.consommateurs@bigard.fr](mailto:service.consommateurs@bigard.fr)