

# Brochure gibier

PRIX VALABLE À PARTIR DU 1ER OCTOBRE JUSQU'À LA PUBLICATION DE LA NOUVELLE BROCHURE

Fou  
de  
Gibier





Avez-vous des questions, des commentaires ou souhaitez-vous être contacté par un représentant de votre région? Contactez-nous à [verkoop@dekeyzer-ossaer.be](mailto:verkoop@dekeyzer-ossaer.be)

Dekeyzer-Ossaer nv  
Barnestraat 1 | 8680 Koekelare (BE)  
T 051 59 10 59 | [bestelling@dekeyzer-ossaer.be](mailto:bestelling@dekeyzer-ossaer.be)  
[www.dekeyzer-ossaer.be](http://www.dekeyzer-ossaer.be)

**FILET DE DOS DE FAON****ART 634**  **11B**


**i** Surgélation individuelle  
Origine: Nouvelle-Zélande  
Sans chaîne


 5 pièces / carton  
± 11 kg / carton

 ± 2 kg / pièce

**ART 6341** **11C**


**i** Frais  
Origine: Nouvelle-Zélande  
Sans chaîne


 Sous-vide / pièce

 ± 2 kg / pièce

**STEAK DE FAON****ART 637**  **11B**


**i** Extra tendre  
Découpage fait maison


 Sous-vide / pièce  
20 pièces / carton

 ± 100 - 150 -  
200 gr / pièce

**ART 6371** **11C**

**i** Frais  
Extra tendre  
Découpage fait maison


 Sous-vide / pièce  
20 pièces / carton

 ± 200 gr / pièce

**BROCHETTE DE FAON****ART 643**  **11B**


**i** Surgélation individuelle  
Brochette avec de la  
viande de faon marinée

 20 pièces / plat

 ± 50 gr / pièce

**COURONNE DE FAON****ART 633**  **11B**

**i** Surgélation individuelle  
Coupe court (± 10 os)


 4 pièces / carton

 ± 1,35 kg / pièce

**+** Aussi disponible frais,  
sous-vide / pièce ▶ ART 6331  
(prix du marché)

**RÔTI DE FAON****ART 636**  **11B**

**i** Surgélation individuelle  
Quatre pièces techniques  
Sans toison

 Sous-vide / pièce  
8 pièces / carton  
± 10 kg / carton

**+** Aussi disponible frais,  
sous-vide / pièce ▶ ART 6361  
(prix du marché)


**RAGOÛT DE FAON****ART 639**  **11B**

**i** Surgélation individuelle  
Extra maigre (classe A)  
Sans jarret  
Coupé à la main

 4 x 2,5 kg / carton

**FILET MIGNON DE FAON****ART 684**  **11B**


**i** Surgélation individuelle  
Extra tendre


 Sous-vide / 2 pièces  
16 x 2 pièces / carton

 ± 350 gr / pièce

**ART 6841** **11C**

**i** Frais  
Extra tendre

 Sous-vide / pièce  
± 10 kg / carton

 ± 350 gr / pièce



**FAISAN**

**ART 626** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle  
Bien charnu  
Emballé sur plateau
- 📦** 10 pièces / carton
- kg** 1 + kg / pièce

**FAISAN FRAIS**

**ART 623** D

- i** Frais
- 📦** 10 pièces / carton
- kg** ± 1 kg / pièce
- +** À commander au moins deux jours ouvrables à l'avance

**FILET DE DOS SANGLIER (CARRÉ)**

**ART 696** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle  
Origine: Australie
- 📦** Sous-vide / pièce
- kg** ± 12 kg / carton



**FILET DE FAISAN SUPRÊME**

**ART 697** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle  
Sans peau et sans aile  
Demi-filets
- 📦** 4 demi-filets / paquet  
25 paquets / carton = ± 10 kg
- kg** ± 100 gr / pièce

**ART 6972** D

- i** Frais  
Sans peau et sans aile
- 📦** Sous-vide  
4 pièces / paquet
- +** Sur commande!  
Aussi disponible avec  
peau et sans aile  
▶ ART 6973

**FILET MIGNON DE SANGLIER**

**ART 632** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle  
Origine: Australie
- 📦** Sous-vide  
± 10 kg / carton
- kg** ± 1 kg / pièce



**CANARD SAUVAGE**

**ART 653** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle
- 📦** 6 x 1 pièce / carton
- kg** ± 750 gr / pièce
- +** Disponible frais sur commande

**FILET DE KANGOUROU**

**ART 692** ❄️ 11B



- i** Surgélation individuelle  
Sans toison
- 📦** ± 10 kg / carton

**RAGOUT DE SANGLIER**

**ART 631** ❄️ 11B






- i** Surgélation individuelle  
Origine: Australie  
Goulache noble sans jarret
- 📦** 4 x 2,5 kg / carton






### RÂBLE DE LIÈVRE

ART 698  11B



-  Emballé par pièce
-  ± 7 kg / carton
-  ± 650 - 700 gr / pièce



ART 6991  11C

-  Frais
- Sans toison
-  Sous-vide / pièce
-  ± 650 - 700 gr / pièce

### PIGEON RAMIER

ART 660  11B






-  10 pièces / carton
-  ± 225 gr / pièce






### FILET DE RÂBLE DE LIÈVRE

ART 6210  11B



-  Sans toison
-  1 kg / paquet
- 6 paquets / carton
-  ± 150 gr / pièce



ART 6211  11C

-  Frais
- Sans toison
-  Sous-vide
-  ± 150 gr / pièce

### RAGOUT DE LIÈVRE

ART 6203  11B






-  Couper de la cuisse
-  2 x 2,5 kg / carton

### CUISSE DE LIÈVRE

ART 620  11B



-  Double cuisse
- Emballé par paire
-  ± 17,5 kg / carton
-  ± 350 gr / pièce

## Le calendrier du gibier

Le gibier frais ne peut être vendu que pendant la saison de chasse.  
Le gibier congelé peut être vendu toute l'année. La viande gibier peut contenir du plomb.



#### VIANDE GIBIER

#### L'OUVERTURE DE LA SAISON GIBIER

#### LA FERMETURE DE LA SAISON GIBIER

VIANDE GIBIER	L'OUVERTURE DE LA SAISON GIBIER	LA FERMETURE DE LA SAISON GIBIER
Lapin sauvage	15/09/20	28/02/21
Chevreuil	15/05/20	15/09/20
Cerf rouge	1/10/20	31/12/20
Daims	1/10/20	31/12/20
Sanglier	1/10/20	31/12/20
Lièvre	15/10/20	31/12/20
Perdrix	15/09/20	15/10/20
Faison femelle	15/10/20	31/12/20
Faison	15/10/20	31/01/21
Canard sauvage	1/09/20	31/01/21
Pigeon	15/09/20	28/02/21

# Pâté de gibier artisanal

- i** Saveurs artisanales  
4 types: faisan, sanglier, lièvre et chevreuil  
Longue durée de vie
- 📦** Emballé forme de barre
- kg** ± 1 kg / pièce
- ✓** Aucune perte de coupe  
Pas de gélatine  
Pas de garniture



**PÂTÉ DE FAISAN**  
**ART 881** 11B

**PÂTÉ DE SANGLIER**  
**ART 882** 11B

**PÂTÉ DE LIÈVRE**  
**ART 880** 11B

**PÂTÉ DE CHEVREUIL**  
**ART 883** 11B

**CONFITURE D'OIGNONS ROUGE**  
**ART 958** 11B



- i** Longue durée de vie
- kg** ± 1,5 kg / pot

**CONFITURE D'OIGNONS BLANC**  
**ART 9580** 11B



- i** Longue durée de vie
- kg** ± 1,5 kg / pot

**MOUSSE DE CANARD**  
**ART 888** 11B



- i** Dans un emballage perdu
- kg** ± 1,5 kg / pot

**AIRELLES**  
**ART 676** 11B



- i** Surgélation individuelle
- 📦** 2 x 2,5 kg / carton

**CHICONS MINI**  
**ART 9911** 11B



- i** Préparation sous-vide
- 📦** 15 pièces / paquet  
6 paquets / carton
- kg** ± 60 gr / pièce

**POMMES PRÉCUITES**  
**ART 9919** 11B



- i** Préparation sous-vide
- 📦** 10 pièces / paquet
- kg** ± 100 gr / pièce



**RAGOÛT DE MARCASSIN 'GRAND-MÈRE'****ART 524630**

- i** Ragoût de marcassin avec des champignons, du lard, du thym et du laurier

- 📦** 2,5 kg / plat

Disponibilité: **23/09 - 05/01**

Marque: CookKing

**RAGOÛT DE CERF À LA FRANÇAISE****ART 524631**

- i** Un véritable civet de cerf mijoté dans une sauce délicieuse, corsée au vin rouge avec des lardons et des champignons

- 📦** 2,5 kg / plat

Disponibilité: **23/09 - 05/01**

Marque: CookKing

**FILET DE PINTADEAU 'GRAND VENEUR'****ART 524641**

- i** Filets de pintadeau et poires pochées dans une sauce au gibier classique

- 📦** 2,5 kg / plat

Disponibilité: **14/10 - 05/01**

Marque: CookKing

**NOIX DE DINDE SAUCE AUX AIRELLES****ART 73915**

- i** Des noix de filets de dinde cuits dans une sauce de gibier culinaire

- 📦** 2,5 kg / plat

Disponibilité: **23/09 - 26/01**

Marque: CookKing

**LAPIN AUX PRUNEAUX****ART 541014**

- i** Morceaux de lapin tendres avec sauce à la bière brune et pruneaux sans pépins

- 📦** 3 kg / plat

Disponibilité: **Septembre - Mars**

Marque: Maiski

**CIVET DE BICHE****ART 541021**

- i** Morceaux de biche cuites dans une sauce crème aux airelles

- 📦** 3 kg / plat

Disponibilité: **04/11 - 31/01**

Marque: Maiski

**VRAIMENT CONVENIENCE**

Ces plats sont prêts à manger et n'ont besoin que d'être chauffés. Idéal pour les périodes de pointe.

**SANGLIER AU SAUCE FORESTIÈRE****ART 541734**

- i** Sanglier à la sauce de gibier classique avec du lard et champignons

- 📦** 3 kg / plat

Disponibilité: **04/11 - 31/01**

Marque: Maiski

**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS****ART 541041**

- i** Un plat d'accompagnement pour tous les repas gibier

- 📦** 3 kg / plat

Disponibilité: **Jusqu'à la fin de la saison hivernale**

Marque: Maiski