



MAISON FONDÉE EN 1946

CATALOGUE

TRADITIONNEL

LIBRE-SERVICE

ÉPICERIE

AVEC VOUS AU QUOTIDIEN

Charcuterie du Moulin a été créée en 1946 sur le site d'un ancien moulin à Saint-Aubin-Des-Coudrais (72). Au fil du temps, notre entreprise a su faire évoluer son savoir-faire traditionnel pour s'adapter aux demandes de nos clients en fabriquant des produits à façon et en valorisant des morceaux provenant de différentes espèces.

Une activité très diversifiée qui nous permet aujourd'hui d'employer localement une quarantaine de salariés et de fabriquer environ 750 tonnes de produits / an.

Proches de nos salariés et de leur bien-être au travail, nous sommes installés depuis 2021, à quelques kilomètres du site historique, à Cherré-au (72), dans des locaux neufs et plus grands.

Toujours situés au cœur du perche, nous perpétons la tradition charcutière de la Sarthe en préservant notre savoir-faire de petit charcutier.

Nous préparons des produits variés de manière artisanale (viandes cuites, conserves, charcuterie fraîche) à partir de matières premières de qualité.

Depuis 2021, c'est toute une démarche RSE qui s'est mise en place autour de 6 piliers qui font le quotidien de Charcuterie du Moulin.



#1

L'HUMAIN AU QUOTIDIEN

Nous avons intégré le nouveau site de fabrication en juin 2021 avec des locaux confortables et modernes dotés de nombreux outils de communication. Notre politique de recrutement, d'intégration et de formation a été pensée pour développer les compétences de nos salariés. Des points réguliers sont réalisés avec les équipes afin d'être au plus proche de nos collaborateurs et de leurs préoccupations.

#2

L'EXIGENCE AU QUOTIDIEN

La sécurité sanitaire et la traçabilité des produits sont au cœur de nos exigences. C'est pourquoi nous réalisons quotidiennement de nombreux contrôles sur les produits finis et dans l'environnement de travail. Cela nous permet de répondre de manière optimum aux attentes de nos clients, distributeurs et consommateurs.

#3

LES PARTENAIRES LOCAUX AU QUOTIDIEN

Notre gamme de produits est établie principalement à partir de matières premières sous certification produits : Bleu-Blanc-Cœur, Label Rouge, Agriculture Biologique, Viande de porc Française et Viande de Volaille Française.

Pour nos approvisionnements, nous privilégions des partenariats avec des entreprises ou des producteurs locaux. La quasi-totalité de nos achats en viandes de porc provient de la filière Bleu-Blanc-Cœur et d'un abattoir situé à moins de 50km de notre site de fabrication.

#4

ÊTRE PROCHE DE VOUS AU QUOTIDIEN

Notre clientèle se compose de distributeurs, de collectivités et de producteurs situés principalement dans la Sarthe et dans les départements limitrophes. Nous avons un commercial dédié avec un véhicule frigorifique nous permettant une grande réactivité en cas de besoin.

#5

POUR LA TERRE AU QUOTIDIEN

Notre usine répond à des normes environnementales élevées : tri des déchets et recyclage, autonomie dans le traitement des eaux usées grâce à notre station de pré-traitement, lumière du jour dans les ateliers, ... Chaque jour, nous avons à cœur de réduire notre impact environnemental.

#6

LE SAVOIR-FAIRE AU QUOTIDIEN

Nos charcutiers de métiers assurent la transmission du savoir-faire aux équipes pour pérenniser nos recettes. Nous travaillons également à l'amélioration continue de nos produits (recettes et emballages) pour répondre aux attentes des consommateurs.

SOMMAIRE

TRADITIONNEL

Les pâtés.....	6
Les rillettes.....	7
Les produits cuits.....	8
Les produits fumés.....	9
Les produits de tête.....	10
Les boudins.....	11
Les andouilles de campagne.....	12
Les saucissons à l'ail.....	12
Les andouillettes.....	12

LIBRE-SERVICE

Les pâtés.....	14
Les rillettes.....	14
Les saucisses sèches.....	15
Les chorizos.....	15
Les andouillettes.....	16
Les tripes.....	16
Les produits de tête.....	16
Les boudins.....	17
Les produits fumés.....	18
Les produits cuits.....	19

ÉPICERIE

Les verrines 120g.....	21
Les verrines 180g.....	22
Les tripes.....	23

VOUS AUSSI FAITES LE CHOIX BLEU-BLANC-COEUR
VOTRE REPÈRE POUR BIEN MANGER



ÉCONOMIE VERTUEUSE

Créer de la valeur pour nos agriculteurs et nos territoires avec des produits accessibles à tous



TRANSPARENCE

Une filière tracée et contrôlée du champ à l'assiette (audits, analyses...)



ENVIRONNEMENT

De la diversité dans nos champs pour optimiser la vie des sols et l'empreinte carbone de nos aliments



SANTÉ ANIMALE

Améliorer la santé des animaux par leur alimentation

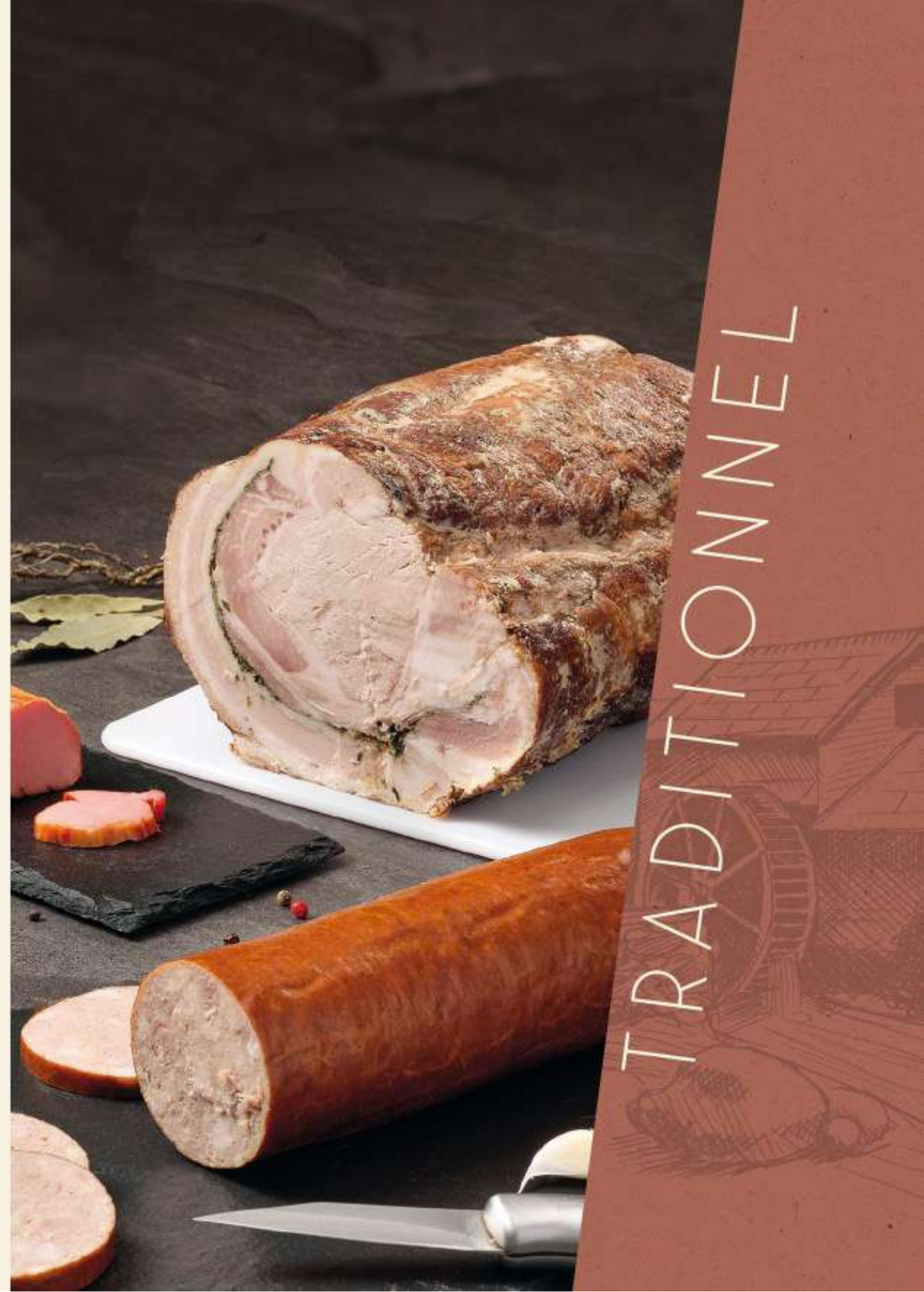


ALIMENTATION Saine

Bien manger grâce à des produits alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre

WWW.BLEU-BLANC-COEUR.ORG

DÉMARCHE ENCOURAGÉE PAR LES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE, DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT



TRADITIONNEL



LES PÂTÉS

Des recettes traditionnelles riches en viandes et cuites au four. La diversité des produits proposés s'explique par la nature des matières premières, les différents modes de préparation des viandes mais également le hachage et la cuisson.

PÂTÉ DU MOULIN

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Plat inox		4 kg env	x1	3 336 920 00011 8

TERRINE CAMPAGNARDE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine grès		3 kg env	x1	3 336 920 00155 9
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x8	3 336 920 01204 3

PÂTÉ DE VIANDE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine grès		3 kg env	x1	3 336 920 00153 5

PÂTÉ DE LAPIN AU COGNAC

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine grès		3 kg env	x1	3 336 920 00035 4

PÂTÉ DE CANARD AU POIVRE VERT

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine grès		3 kg env	x1	3 336 920 00002 6

CONFIT DE FOIE À L'ANCIENNE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine grès		3 kg env	x1	3 336 920 00152 8



Plat inox



Terrine grès



Pain plastique



LES RILLETES

Incontournables dans notre région, nos rillettes sont cuites lentement dans nos marmites afin de préserver leurs morceaux et fibres de viandes. Pour plus de sécurité, l'ensemble de la gamme est pasteurisée.



Terrine plastique



Pain plastique

RILLETES DU MANS

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 00001 9
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x8	3 336 920 00644 8

RILLETES D'OIE (80%)

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 00549 6
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x8	3 336 920 00645 5

RILLETES D'OIE (51%) ET PORC (49%)

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 01105 3

commande 1 semaine à l'avance

RILLETES DE CANARD (80%)

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 00550 2
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x8	3 336 920 00700 1

RILLETES DE CANARD AU MAGRET FUMÉ (10%)

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 00726 1

RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS (20%)

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		2,4 kg	x1	3 336 920 00743 8



LES PRODUITS CUIITS

Héritage de notre savoir-faire local, notre gamme est cuisinée à partir de morceaux nobles, généreux et savoureux.



Jambon dégouffé, avec os
Sous vide



Rôti de porc cuit
à l'ancienne
Sous vide



Petit salé
Sous vide



Rillons découennés
Sous vide



Tripes à la mode de Caen
Terrine plastique

JAMBON

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Dégouffé avec os sous vide	Label Rouge	8,4 kg env	x 1	3 336 920 00842 8

RÔTI DE PORC

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Traditionnel sous vide	Label Rouge	2 kg env	x 2	3 336 920 01317 0
À l'ancienne sous vide	Label Rouge	2,8 kg env	x 1	3 336 920 00509 0

POITRINE CUIITE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
À l'ancienne sans os sous vide	Label Rouge	3 kg env	x 2	3 336 920 00173 3

PETIT SALÉ

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
5 côtes sous vide	Label Rouge	1 kg env	x 6	3 336 920 00174 0

RILLONS

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Découennés x8 sous vide	Label Rouge	1,6 kg env	x 4	3 336 920 00166 5

TRIPES

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
À la mode de Caen terrine plastique	Label Rouge	3 kg	x 2	3 336 920 00838 1
À la tomate terrine plastique	Label Rouge	3 kg	x 2	3 336 920 00839 8



LES PRODUITS FUMÉS

Fumée au bois de hêtre, notre large gamme s'adapte à toutes vos envies du moment !



Filet mignon fumé
Sous vide



Poitrine fumée
Sous vide



Jarret fumé
Sous vide



Bacon fumé
Sous vide



Saucisse fumée
Sous vide



Saucisse de Francfort
Sous vide

SAUCISSE FUMÉE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
120g env x12 sous vide	Label Rouge	1,4 kg env	x 6	3 336 920 00770 4

SAUCISSE DE FRANCFORT

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
80g env x12 sous vide	Label Rouge	1 kg env	x 6	3 336 920 00157 3

POITRINE FUMÉE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
x1 sous vide	Label Rouge	3 kg env	x 3	3 336 920 00290 7

BACON FUMÉ

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
x1 sous vide	Label Rouge	1 kg env	x 4	3 336 920 00291 4

FILET MIGNON FUMÉ

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
x1 sous vide	Label Rouge	0,5 kg env	x 10	3 336 920 00137 5

JARRET FUMÉ

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
x1 sous vide	Label Rouge	1,3 kg env	x 6	3 336 920 00269 3



LES PRODUITS DE TÊTE

Entièrement façonnés à la main, nos produits de tête suivent une longue cuisson dans un bouillon durant plusieurs heures. Nos préparations sont ensuite assaisonnées et moulées en gelée afin d'obtenir une belle tenue après refroidissement.

TÊTE PERSILLÉE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Terrine plastique		3 kg env	x 2	3 336 920 00169 6
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x 8	3 336 920 00735 3



LANGUE DE PORC EN GELÉE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Pain sous vide pasteurisé		3 kg env	x 1	3 336 920 00186 3
Pain plastique pasteurisé		1 kg	x 8	3 336 920 00736 0



MUSEAU DE PORC AVEC LANGUE

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Pain sous vide pasteurisé		3 kg env	x 1	3 336 920 00204 4



Tête persillée
Pain plastique



Langue en gelée
Pain sous vide



Tête persillée
Terrine plastique



Museau de porc
Pain sous vide



Langue en gelée
Pain plastique



LES BOUDINS

Nos recettes authentiques sont élaborées avec soin par nos charcutiers à partir de matières premières sélectionnées.

Nos boudins dévoilent tout leur caractère par la fraîcheur et la simplicité des ingrédients qui les composent.

BOUDIN BLANC AU PORTO

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Portion x10 sous atm		1,3 kg env	x 2	3 336 920 00292 1

BOUDIN NOIR AUX OIGNONS

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Brasse x1 sous vide		1,25 kg env	x 4	3 336 920 00141 2
Portion x10 sous atm		1,6 kg env	x 2	3 336 920 00476 5

BOUDIN NOIR AUX POMMES

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Brasse x1 sous vide		1,25 kg env	x 4	3 336 920 00145 0

BOUDIN NOIR AUX CHÂTAIGNES

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Brasse x1 sous vide		1,25 kg env	x 4	3 336 920 00712 4



Boudin noir aux châtaignes
Brasse sous-vide



Boudin blanc
Portions sous atm



Boudin noir
Portion sous atm



LES ANDOUILLES DE CAMPAGNE FUMÉES

L'andouille de campagne est préparée à la main, avec de la viande de porc VPF et fumée au bois de hêtre.

LES ANDOUILLETES

Fabriquées avec du porc Français et embossées par nos soins, nos andouillettes sont également sans conservateur.

LES SAUCISSONS À L'AIL

Nos saucissons cuits sont préparés à la main avec un gros hachage de viandes de porc VPF.

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Courte x5 sous vide		1,3 kg env	x 2	3 336 920 00146 7
Longue x1 sous vide		0,8 kg env	x 6	3 336 920 00278 5

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Portion x6 sous vide		0,9 kg env	x 6	3 336 920 00221 1
En gelée x14 terrine plastique		3,2 kg env	x 2	3 336 920 00227 3
Brasse sous vide		1,3 kg env	x 4	3 336 920 00220 4

Conditionnement	Label	Poids	PCB	Gencod
Fumé court x5 sous vide		1,4 kg env	x 2	3 336 920 00160 3
Fumé long x1 sous vide		1 kg env	x 6	3 336 920 00161 0
Nature long x1 sous vide		1 kg env	x 6	3 336 920 00159 7





LES PÂTÉS

Des recettes traditionnelles riches en viandes et cuites au four. La diversité des produits proposés s'explique par la nature des matières premières, les différents modes de préparation des viandes mais également le hachage et la cuisson.



PÂTE DU MOULIN
x1 tranche sous atm
180 g env.
3 336 920 01103 9
PCB x6



TERRINE CAMPAGNARDE
x1 tranche sous atm
180 g env.
3 336 920 00289 1
PCB x6



**PÂTE DE CANARD
AU POIVRE VERT**
x1 tranche sous atm
180 g env.
3 336 920 01102 2
PCB x6



**PÂTE DE LAPIN
AU COGNAC**
x1 tranche sous atm
180 g env.
3 336 920 01101 5
PCB x6

LES RILLETTES

Incontournables dans notre région, nos rillettes sont cuites lentement dans nos marmites afin de préserver leurs morceaux et fibres de viandes. Pour plus de sécurité, l'ensemble de la gamme est pasteurisée.



RILLETTES DU MANS
Pot plastique
230 g
3 336 920 00798 8
PCB x6



LES SAUCISSES SÈCHES



SAUCISSE SÈCHE DE PORC
x1 droite en sachet
200 g
3 336 920 01385 9
PCB x12



SAUCISSE SÈCHE DE PORC
x1 droite nue
200 g
3 336 920 01432 0
PCB x12

LES CHORIZOS



CHORIZO DE PORC
x1 droit en sachet
200 g
3 336 920 01386 6
PCB x12



CHORIZO DE PORC
x1 droit nu
200 g
3 336 920 01431 3
PCB x12



LES ANDOUILLETES LES TRIPEES

Fabriquées avec du porc VPF et embossées par nos soins, nos andouillettes sont également sans conservateur.



ANDOUILLETTE
x2 portions sous atm
300 g env.
3 336 920 00439 0
PCB x6



TRIPES À LA MODE DE CAEN
x1 sous vide
500 g env.
3 336 920 01434 4
PCB x6

LES PRODUITS DE TÊTE

Entièrement façonnés à la main, nos produits de tête suivent une longue cuisson dans un bouillon durant plusieurs heures. Nos préparations sont ensuite assaisonnées et moulées en gelée afin d'obtenir une belle tenue après refroidissement.



TÊTE PERSILLÉE
x1 tranche sous atm
200 g env.
3 336 920 002 860
PCB x6



MUSEAU BARDE
x5 tranches sous atm
200 g env.
3 336 920 002 853
PCB x6



LES BOUDINS

Nos recettes authentiques sont élaborées avec soin par nos charcutiers à partir de matières premières sélectionnées issues de la filière VPF. Nos boudins dévoilent tout leur caractère par la fraîcheur et la simplicité des ingrédients qui les composent.



**BOUDIN NOIR
AUX OIGNONS**
brasse sous atm
400 g env.
3 336 920 00409 3
PCB x6



**BOUDIN NOIR
AUX OIGNONS**
x2 portions sous atm
320 g env.
3 336 920 00475 8
PCB x6



**BOUDIN NOIR
AUX POMMES**
brasse sous atm
400 g env.
3 336 920 00410 9
PCB x6



**BOUDIN BLANC
AU PORTO**
x2 portions sous atm
260 g env.
3 336 920 00168 9
PCB x6



LES PRODUITS FUMÉS

Fumée au bois de hêtre, notre large gamme s'adapte à toutes vos envies du moment !



SAUCISSON À L'AIL
x1 sous vide
280 g env.
3 336 920 00163 4
PCB x6



SAUCISSE FUMÉE
x2 sous vide
240 g env.
3 336 920 00768 1
PCB x12



ANDOUILLE DE CAMPAGNE
x1 sous vide
270 g env.
3 336 920 00151 1
PCB x6



SAUCISSE DE FRANCFORT
x4 sous vide
300 g env.
3 336 920 00158 0
PCB x12



POITRINE FUMÉE
x1 sous vide
500 g env.
3 336 920 00272 3
PCB x12



LES PRODUITS CUIITS

Héritage de notre savoir-faire local, notre gamme est cuisinée à partir de morceaux nobles, généreux et savoureux.



issu de porc
LABEL ROUGE

JAMBON BLANC 5D
x4 tranches sous atm
250 g env.
3 336 920 00841 1
PCB x6



issu de porc
LABEL ROUGE

DÉS DE JAMBON
sous atm
200 g
3 336 920 00844 2
PCB x6



RÔTI CUIT TRADITIONNEL
x4 tranches sous atm
160 g
3 336 920 01318 7
PCB x6



RILLONS DÉCOUENNÉS
x2 sous vide
400 g env.
3 336 920 00165 8
PCB x12



PIED EN GELÉE
x1 sous vide
500 g env.
3 336 920 00172 6
PCB x6



PETIT SAUÉ
x2 côtes sous vide
350 g env.
3 336 920 00067 5
PCB x12



ÉPICERIE



LES VERRINES 120G



Rillettes de poulet | 120 g
au piment d'Espelette
x12 | 3 336 920 01157 2

Poulet
Origine
France



Rillettes de poulet | 120 g
aux tomates séchées
x12 | 3 336 920 01159 6

Poulet
Origine
France



Rillettes pur porc | 120 g
aux 3 baies
x12 | 3 336 920 01160 2

Porc
Origine
France



Rillettes pur porc | 120 g
au chorizo
x12 | 3 336 920 01260 9

Porc
Origine
France



Rillettes de canard | 120 g
à l'orange confite
x12 | 3 336 920 01163 3

Porc et canard
Origine
France



Rillettes de canard | 120 g
au magret fumé 10%
x12 | 3 336 920 01162 6

Porc et canard
Origine
France



DDM garantie : 2 ans



LES VERRINES 180G



Rillettes pur porc | 180 g
x12 | 3 336 920 00819 0



Rillettes de poulet | 180 g
x12 | 3 336 920 00823 7



Rillettes pur canard | 180 g
au foie gras de canard
x12 | 3 336 920 00820 6



Rillettes de lapin | 180 g
x12 | 3 336 920 00822 0



Rillettes d'oie 80% | 180 g
x12 | 3 336 920 00821 3



Pâté du Moulin | 180 g
x12 | 3 336 920 00817 6



Pâté de viande | 180 g
x12 | 3 336 920 00816 9



Pâté de canard | 180 g
au poivre vert
x12 | 3 336 920 00818 3



Pâté de campagne | 180 g
x12 | 3 336 920 01459 7



Terrine de boudin noir | 180 g
x12 | 3 336 920 01179 4



DDM garantie : 2 ans



Confit de foie | 180 g
x12 | 3 336 920 00827 5



LES TRIPES



Tripes à la mode de Caen | 600 g
x8 | 3 336 920 00824 4



Tripes à la tomate | 600 g
x8 | 3 336 920 00825 1



MAISON FONDÉE EN 1946

ZA DU VALMER - RUE DE LA TUILERIE - 72400 CHERRÉ-AU

02 43 93 20 12 - CONTACT@CHARCUTERIE-DU-MOULIN.FR

www.charcuterie-du-moulin.com

