SOROVISA

DEPUIS 1979

LES TABLES DES

Fêtes

2026





À votre table

De Saint-Sulpice-de-Royan jusqu'à chez vous.

Le temps d'un repas

Une tranche de foie gras sur du pain tiède, puis vient la poularde de Bresse à la peau dorée, ou la canette farcie dont l'orange parfume le jus. Vous découpez les marrons et resservez un peu de sauce. C'est pour ces repas qui se partagent que nous avons sélectionné nos volailles, nos pièces à rôtir et nos garnitures.

Au fil des pages

03	Les quatre colis des fêtes
04–10	Volailles et pièces farcies
11–13	Canard, confits et foies gras
14–15	La charcuterie
16–18	Les viandes et le Wagyu
19–21	Entrées, plats et garnitures
22–23	Les vins
24–25	Préparer ma commande
	La maison SOROVISA

Les prix

Colis de Noël

Le prix principal est le montant TTC du colis complet.

Prix des produits

Le prix HT est suivi du prix TTC, par kilo, pièce ou bouteille selon le produit.

TVA de 5,5 % sur les aliments et de 20 % sur les vins.

PRÉCOMMANDE

05 46 23 05 50

Appelez-nous à l'avance, du lundi au vendredi, de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Votre carnet de commande se trouve pages 24–25.

RETRAIT PARTICULIER

Du lundi au jeudi de 14 h à 17 h.
Vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

12 rue Gustave Eiffel
17200 Saint-Sulpice-de-Royan

POUR RECEVOIR

Les colis des fêtes

Les produits des colis ne sont pas modifiables. Le colis Diamant propose un choix de viande à préciser lors de la prise de commande.



POUR LES ENFANTS · 7 À 8 ENFANTS

Colis Petits Lutins

Réf. DCF22

40,00 € TTC
37,91 € HT / colis
5,00 € TTC / personne

Cochonette · 600 g · Réf. SCP
Aiguillette de poulet panée aux cornflakes · 1 kg · Réf. OAPC
Embeurrée de pommes de terre nature · 1,5 kg · Réf. DEPT



POUR LES ADULTES · 6 PERSONNES

Colis de Noël

Réf. DCF21

55,00 € TTC
52,13 € HT / colis
9,17 € TTC / personne

Bloc de foie gras de canard, 30 % de morceaux · 400 g · Réf. CFGC5
Pintade farcie aux morilles et à l'armagnac · 1,2 kg · Réf. OPFMA
Pomme dauphine · 1,2 kg · Réf. DPD



POUR LES ADULTES · 10 PERSONNES

Colis Diamant

Réf. DCF18

120,00 € TTC
113,75 € HT / colis
12,00 € TTC / personne

Foie gras entier mi-cuit nature IGP Sud-Ouest · 500 g · Réf. OFGC2E
10 boudins blancs aux morilles · 1 kg · Réf. SBBM
AU CHOIX
10 faux-filets en tournedos · 10 × 180 g · Réf. BFFTP
OU 10 pavés de gigot d'agneau · 10 × 180 g · Réf. AXPG

Visuel avec les tournedos de faux-filet.



POUR LES ADULTES · 10 PERSONNES

Colis Tradition

Réf. DCF19

150,00 € TTC
142,18 € HT / colis
15,00 € TTC / personne

Foie gras entier mi-cuit nature IGP Sud-Ouest · 500 g · Réf. OFGC2E
Saumon fumé prétranché avec peau · 1 kg · Réf. DSF
Chapon fermier jaune · env. 3 kg · Réf. OCHAFP
Marron confit aux lardons · 1,6 kg · Réf. DDM

Précommandez en indiquant le nom du colis et la quantité souhaitée.

Les volailles de Bresse

Les mentions « sous toile » et « sans toile » décrivent la présentation à la vente.



SOUS TOILE

Chapon fermier de Bresse AOP effilé

Réf. OCHAFBE · À l'unité · env. 3,2 kg

Env. 1 h/kg à 150–160 °C · Poids de la pièce vidée

39,80 € HT / kg
41,99 € TTC / kg



SOUS TOILE

Poularde fermière de Bresse AOP effilée

Réf. OPOUFBE · À l'unité · env. 2,3 kg

Four froid, monter à 180 °C en 15–20 min · Puis 1 h 30 à 150 °C

32,80 € HT / kg
34,60 € TTC / kg



SOUS TOILE

Poulet fermier de Bresse AOP effilé

Réf. OPFBE · 2 × 2 kg

Env. 45 min/kg à 200 °C · Peser la volaille vidée

25,80 € HT / kg
27,22 € TTC / kg



SANS TOILE

Dinde fermière de Bresse AOP effilée

Réf. ODFBE · À l'unité · env. 3,4 kg

Env. 40 min/kg à 180 °C · Peser la dinde vidée

22,80 € HT / kg
24,05 € TTC / kg



SANS TOILE

Dinde fermière de Bresse AOP PAC

Réf. ODFBP · 2 × 3,2 kg

Env. 2 h 10 à 180 °C · Pour 3,2 kg prêts à cuire

26,80 € HT / kg
28,27 € TTC / kg



SANS TOILE

Poulet fermier de Bresse AOP effilé

Réf. OPFBE2 · 6 × 2 kg

Env. 45 min/kg à 200 °C · Peser la volaille vidée

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg

Repères de cuisson

Les temps sont indicatifs. Adaptez-les au poids, à l'épaisseur de la pièce et à votre four. Vérifiez à cœur la cuisson des volailles et des farces. Suivez les indications de l'emballage.

LA COLLECTION DE NOËL

Les volailles de Challans et les volailles à pattes bleues



LABEL ROUGE

Dinde fermière de Challans PAC

Réf. ODFP · À l'unité · env. 3 kg

Env. 2 h 20 pour 3 kg · 30 min à 200 °C puis 180 °C

14,80 € HT / kg
15,61 € TTC / kg



LABEL ROUGE

Chapon de pintade fermier de Challans PAC

Réf. OPCFP · À l'unité · env. 2 kg

Env. 1 h 30 pour 2 kg · 30 min à 200 °C puis 180 °C

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg



LABEL ROUGE

Pintade fermière de Challans PAC

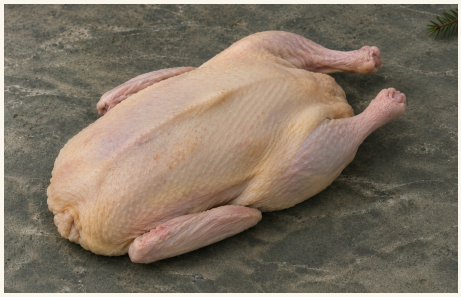
Réf. OPINFP · 4 × 1,4 kg

Env. 1 h 10 à 1 h 15 · Four à 180 °C

9,80 € HT / kg
10,34 € TTC / kg

Challans

La canette fermière Label Rouge.



LABEL ROUGE

Canette fermière de Challans PAC

Réf. OCANFP · 3 × 1,6 kg

20 min à 210 °C, puis · env. 1 h à 150 °C

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg

Les poulets pattes bleues

Poulet fermier blanc de 100 jours, finition aux produits laitiers, prêt à cuire ou effilé.



100 JOURS

Poulet blanc fermier pattes bleues prêt à cuire

100 jours, finition aux produits laitiers

Réf. OPFPBP · 1,7–2 kg · × 3 pièces

Env. 1 h/kg à 180 °C · Poids prêt à cuire

9,80 € HT / kg
10,34 € TTC / kg



100 JOURS

Poulet blanc fermier pattes bleues effilé

100 jours, finition aux produits laitiers

Réf. OPFPBE · 1,8–2,3 kg · × 2 pièces

Env. 1 h/kg à 180 °C · Poids prêt à cuire

9,40 € HT / kg
9,92 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Les volailles fermières

Chapon jaune, poularde, oie, poulet et caille pour vos tables de fête.



Chapon fermier jaune prêt à cuire

Réf. OCHAFP · À l'unité · env. 3 kg

Env. 2 h 20 pour 3 kg · 30 min à 200 °C puis 180 °C

12,80 € HT / kg
13,50 € TTC / kg



Poularde fermière d'Ancenis prête à cuire

Réf. OPOUFP · À l'unité · env. 2 kg

Env. 1 h 30 pour 2 kg · 30 min à 200 °C puis 180 °C

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Oie fermière PAC

Réf. OOIEFP · 2 × 3,5 kg

Env. 2 h à 160 °C · Pour une oie de 3,5 kg

19,80 € HT / kg
20,89 € TTC / kg



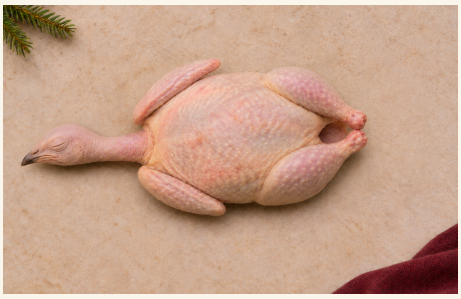
Poulet fermier « Grand Maître »

100 jours, finition aux produits laitiers

Réf. OPFGMP · 5 × 2 kg

Env. 1 h/kg à 180 °C · Poids prêt à cuire

9,80 € HT / kg
10,34 € TTC / kg



Caille fermière de Challans PAC avec tête

100 jours, finition aux produits laitiers

Réf. OCAIFPN · 10 × 250 g

Env. 25–30 min à 180 °C · Pour une caille entière

15,80 € HT / kg
16,67 € TTC / kg

Volailles entières et découpes

Dinde et chapon entiers, cuisses et suprêmes de poularde et de chapon.



Dinde PAC

Réf. ODP · À l'unité · env. 4 kg

Env. 2 h 45 à 180 °C · Pour une dinde de 4 kg

7,80 € HT / kg
8,23 € TTC / kg



Chapon PAC

Réf. OCHAP · À l'unité · env. 3 kg

Env. 2 h 20 pour 3 kg · 30 min à 200 °C puis 180 °C

10,80 € HT / kg
11,39 € TTC / kg



Cuisse de poularde

Réf. OCPOUL · 8 × 350 g · S/V × 2

Env. 45–50 min en cocotte · Pour une cuisse de 350 g

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Suprême de poularde

Réf. OSPOUL · 8 × 300 g · S/V × 2

Env. 20–25 min en cocotte · Pour un suprême

18,90 € HT / kg
19,94 € TTC / kg



Cuisse de chapon

Réf. OCCHA · 16 × 550 g · S/V × 4

Env. 45–50 min à 180 °C · Vérifier près de l'os

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Suprême de chapon

Réf. OSCHA · 16 × 480 g · S/V × 4

Env. 45 min à 160 °C · Contrôler le cœur du suprême

19,80 € HT / kg
20,89 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Les portions farcies

Volailles, lapin et choux farcis, préparés en portions individuelles.



Moelleux de haut de cuisse de poulet forestier

Réf. OMPMR · 10 × 140–170 g · sous atm

Env. 45 min à 180 °C · Bien cuire à cœur

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Ballotin de poulet marrons et trompettes, sans porc

Réf. OBPMT · 10 × 140–180 g · sous atm

À 180 °C · contrôler dès 15 min · Bien cuire à cœur

14,80 € HT / kg
15,61 € TTC / kg



Paupiette melon de dinde cœur fondant crème et lardons

Réf. OPDC · 6 × env. 180 g · sous atm

Env. 40 min à 150 °C · Bien cuire à cœur

19,80 € HT / kg
20,89 € TTC / kg



Gigolette de pintade aux marrons et raisins

Réf. OGPMR · 4 × env. 230 g · sous atm

Env. 45 min à 180 °C · Bien cuire à cœur

19,80 € HT / kg
20,89 € TTC / kg



Paupiette de canard aux figues et à la poitrine fumée

Réf. OPCF · 6 × 180 g · sous atm

Env. 50 min à 170 °C · Bien cuire à cœur

19,80 € HT / kg
20,89 € TTC / kg



Paupiette de lapin à la moutarde

Réf. OPLM · 6 × 140–160 g · sous atm

Env. 50 min à 170 °C · Bien cuire à cœur

21,80 € HT / kg
23,00 € TTC / kg



Paupiette de chapon aux morilles et à l'armagnac

Réf. OPCMA · 6 × 200 g · sous atm

Env. 45 min à 170 °C · Bien cuire à cœur

21,80 € HT / kg
23,00 € TTC / kg



Chou farci Orloff, ficelé

Réf. DCFAR · 6 × 200–220 g · sous atm

Env. 40 min en cocotte · Bien cuire à cœur

18,80 € HT / kg
19,83 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Les pièces à partager

Volailles farcies, ballotins et farce forestière pour compléter le repas.

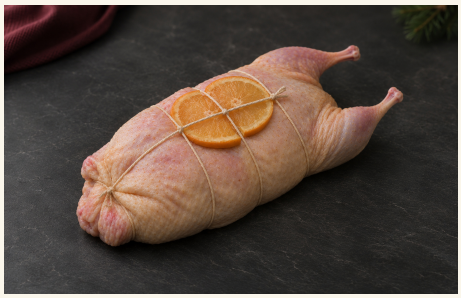


Ballotin de poulet farci à la moutarde

Réf. OBPM · 4 × env. 300 g · sous atm

Env. 45 min à 170 °C · Bien cuire à cœur

18,80 € HT / kg
19,83 € TTC / kg



Canette farcie à l'orange avec manchons

Réf. OCANI · 1 × 1,3–1,7 kg · sous atm

Env. 2 h à 160 °C · Bien cuire à cœur

18,80 € HT / kg
19,83 € TTC / kg



Rôti de chapon au foie gras et aux cèpes

Réf. ORCHA · 1 × env. 1,4 kg · sous atm

Env. 1 h 25 à 180 °C · Bien cuire à cœur

23,80 € HT / kg
25,11 € TTC / kg



Ballotin de chapon de pintade aux morilles et à l'armagnac

Réf. OBCPMA · 4 × 300–400 g · sous atm

Env. 45 min à 170 °C · Bien cuire à cœur

23,80 € HT / kg
25,11 € TTC / kg



Farce forestière de volaille

Sans porc

Réf. OFFV · S/V × 1 kg

En boulettes de 60 g · dès 16 min · 180 °C · Bien cuire à cœur

9,80 € HT / kg
10,34 € TTC / kg

Cailles et pigeons

Cuisses, filets et crapaudines à dresser à l'assiette.



Cuisse de caille

Réf. OCCAI · 80 × 25 g · S/V × 10

Env. 20 min à la poêle · Retourner pendant la cuisson

22,80 € HT / kg
24,05 € TTC / kg



Filet de caille avec peau

Réf. OFCAI · 80 × 30 g · S/V × 10

2 min par face à feu vif · Puis environ 2 min à feu doux

30,80 € HT / kg
32,49 € TTC / kg



Crapaudine de caille

Réf. OCAIC · 4 × 115 g

Saisir 1 min côté peau · Puis env. 10 min à 230 °C

26,80 € HT / kg
28,27 € TTC / kg



Pigeon PAC

Réf. OPIGP · 4 × 400 g

Env. 20 min à 220 °C · Pour un pigeon entier

25,80 € HT / kg
27,22 € TTC / kg



Cuisse de pigeon

Réf. OCPIG · 80 × 30 g · S/V × 20

Env. 14–15 min au gril · Retourner à mi-cuisson

18,80 € HT / kg
19,83 € TTC / kg



Filet de pigeon

Réf. OFPIG · 40 × 60 g · S/V × 10

Env. 2–3 min par face · Commencer côté peau

67,80 € HT / kg
71,53 € TTC / kg



Crapaudine de pigeon

Réf. OPIGC · 8 × 250 g · S/V × 2

Env. 10 min par face · Sur le gril, à plat

41,80 € HT / kg
44,10 € TTC / kg

Les pièces de canard

Cuisses, magrets, aiguillettes et cœurs à préparer.



Cuisse de canard à confire

Réf. OCC1 · 8 × 350 g · S/V × 1

Env. 2 h à feu très doux · Immerger dans la graisse

8,80 € HT / kg
9,28 € TTC / kg



Aiguillette de canard

Réf. OAC1 · 10 × 300 g

Env. 2 min par face · À feu vif, par aiguillette

17,80 € HT / kg
18,78 € TTC / kg



Magret de canard France

Réf. OMC1 · 10 × 400 g

Env. 10–12 min à la poêle · Commencer côté peau

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg



Magret de canard IGP Sud-Ouest

Réf. OMC · 12 × 400 g

Env. 10–12 min à la poêle · Commencer côté peau

17,80 € HT / kg
18,78 € TTC / kg



Tournedos de canard bardé et ficelé

Réf. OTCP · 5 × 200 g

Env. 5–6 min par face · Puis laisser reposer

23,80 € HT / kg
25,11 € TTC / kg



Filet de canard pékinois

Réf. OFCP · 10 × 350 g

Env. 10–15 min à la poêle · Commencer côté peau

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg



Cœur de canard gras

Réf. OCCG · 10 × 300 g

Ouvrir les cœurs en deux · Env. 6 min à la poêle

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg

Le canard côté traiteur

Magrets fumés, confits et foies gras prêts à servir.



MAGRET FUMÉ

Magret de canard fumé

Réf. SMF · 300 g

À servir en fines tranches · Sans cuisson

31,80 € HT / kg
33,55 € TTC / kg



MAGRET FUMÉ

Magret de canard fumé tranché reconstitué

Réf. SMFC · 250 g

À servir en fines tranches · Sans cuisson

35,80 € HT / kg
37,77 € TTC / kg



CONFIT

Cuisse de canard confite

Réf. CCC1 · 12 pièces, format 5/1

Env. 20 min au four à 180 °C · Déposer les cuisses égouttées

38,80 € HT / pièce
40,93 € TTC / pièce



CONFIT

Gésier de canard émincé

Réf. CGCE1 · Format 5/1

5–10 min à la poêle · À feu doux, égouttés

33,80 € HT / pièce
35,66 € TTC / pièce



CONFIT

Gésier de canard confit – UE

Réf. OGCC · 1 kg

5–10 min à la poêle · À feu doux, égouttés

14,80 € HT / kg
15,61 € TTC / kg



FOIE GRAS PRÊT À SERVIR

Bloc de foie gras de canard, 30 % de morceaux

Réf. CFGC5 · 400 g

À servir frais · Sans cuisson

17,80 € HT / pièce
18,78 € TTC / pièce



FOIE GRAS PRÊT À SERVIR

Foie gras de canard entier mi-cuit nature IGP Sud-Ouest

Réf. OFGC2E · 500 g

À servir frais · Sans cuisson

35,80 € HT / pièce
37,77 € TTC / pièce



FOIE GRAS PRÊT À SERVIR

Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre

Réf. OFGC4E · 500 g

À servir frais · Sans cuisson

35,80 € HT / pièce
37,77 € TTC / pièce



FOIE GRAS PRÊT À SERVIR

Foie gras de canard entier mi-cuit au piment

Réf. OFGC6E · 500 g

À servir frais · Sans cuisson

35,80 € HT / pièce
37,77 € TTC / pièce

Les foies gras à cuisiner

Lobes et escalopes de canard pour vos terrines et vos assiettes de fête.



Foie gras de canard extra restauration IGP Sud-Ouest

Réf. OFGCE · 600 g · S/V

Terrine de 600 g · bain-marie · Préch. 120 °C, puis 50 min à 90 °C

48,80 € HT / kg
51,48 € TTC / kg



Foie gras de canard sous papier

Réf. OFGC1 · 600 g

Terrine de 600 g · bain-marie · Préch. 120 °C, puis 50 min à 90 °C

45,80 € HT / kg
48,32 € TTC / kg



Foie gras de canard éveiné sous papier

Réf. OFGCD1 · 600 g

Terrine de 600 g · bain-marie · Préch. 120 °C, puis 50 min à 90 °C

48,80 € HT / kg
51,48 € TTC / kg



SURGELÉ

Foie gras extra éveiné – UE

Réf. OFGCDC · 5 kg

600 g décongelés · bain-marie · Préch. 120 °C, puis 50 min à 90 °C

33,90 € HT / kg
35,76 € TTC / kg



SURGELÉ

Foie gras extra éveiné IGP Sud-Ouest

Réf. OFGCEDC · 10 pièces

600 g décongelés · bain-marie · Préch. 120 °C, puis 50 min à 90 °C

42,90 € HT / kg
45,26 € TTC / kg



SURGELÉ

Escalope de foie gras de canard

Réf. OEFGCC · 20 × 50 g

Surgelée · 1–2 min par face · Puis 6–8 min au four à 160–180 °C

44,90 € HT / kg
47,37 € TTC / kg



SURGELÉ

Escalope de foie gras de canard surgelée – UE

Réf. OEFGC2 · 40–60 g · colis de 5 kg

Surgelée · 1–2 min par face · Puis 6–8 min au four à 160–180 °C

39,90 € HT / kg
42,09 € TTC / kg



SURGELÉ

Escalope de foie gras de canard surgelée – UE

Réf. OEFGC20 · 20–40 g · colis de 5 kg

Surgelée · 1–2 min par face · Puis 3–4 min au four à 160–180 °C

29,90 € HT / kg
31,54 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Crépinettes et pâtés en croûte

Crépinettes, cochonette et pâtés en croûte pour vos repas de fête.



Crépinette au cognac

Réf. SCREC2 · 8 × 100 g

Poêle · env. 15 min pour 100 g · Bien cuire à cœur

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Crépinette au vin blanc

Réf. SCREVB · 8 × 100 g

Poêle · env. 15 min pour 100 g · Bien cuire à cœur

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Crépinette aux échalotes

Réf. SCREE · 8 × 100 g

Poêle · env. 15 min pour 100 g · Bien cuire à cœur

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Crépinette à la truffe

Réf. SCRET2 · 8 × 100 g

Poêle · env. 15 min pour 100 g · Bien cuire à cœur

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg



Mini-crépinette au cognac

Réf. SMCREC · 30 × 50 g

Palet de 50 g · contrôler dès 10 min · Poêle · Bien cuire à cœur

12,80 € HT / kg
13,50 € TTC / kg



Cochonette

Réf. SCP · Pièce S/V de 600 g

Sans cuisson · à servir frais

8,80 € HT / pièce
9,28 € TTC / pièce



Pâté en croûte Richelieu

Réf. SPCR · 20 × 65 g

Sans cuisson · à servir frais

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Pâté en croûte au canard forestier

Réf. SPCTC · 20 × 100 g

Sans cuisson · à servir frais

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Pâté en croûte au chapon et au jurançon

Réf. SPCCJ · 20 × 100 g

Sans cuisson · à servir frais

14,80 € HT / kg
15,61 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Boudins blancs et terrines

Six recettes de boudin blanc, puis nos terrines de gibier.



Boudin blanc nature

Réf. SBB · 10 × 130 g

Entier · poêle à feu doux · Env. 12 min, en retournant

7,80 € HT / kg
8,23 € TTC / kg



Boudin blanc au porto

Réf. SBBP · 10 × 100 g

Entier · poêle à feu doux · 12–15 min, en retournant

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Boudin blanc aux morilles

Réf. SBBM · 10 × 100 g

Entier · poêle à feu doux · Env. 12 min, en retournant

12,80 € HT / kg
13,50 € TTC / kg



Boudin blanc au foie gras

Réf. SBBFG · 10 × 100 g

Entier · poêle à feu doux · Env. 12 min, en retournant

23,80 € HT / kg
25,11 € TTC / kg



Boudin blanc au cognac

Réf. SBBC2 · 8 × 120 g

Entier · poêle à feu doux · Env. 10 min, en retournant

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Boudin blanc à la truffe

Réf. SBBT2 · 16 × 120 g

Entier · poêle à feu doux · 10–15 min, en retournant

16,80 € HT / kg
17,72 € TTC / kg



Terrine de lièvre

Réf. STLIE2 · 1,7 kg

Sans cuisson · à servir frais

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Terrine de sanglier

Réf. STS2 · 1,7 kg

Sans cuisson · à servir frais

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Terrine de chevreuil

Réf. STCHE2 · 1,7 kg

Sans cuisson · à servir frais

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Le bœuf

Rôti bardé, tournedos et pièces de bœuf pour vos tables de fête.



Rôti de bœuf bardé, cœur de tende de tranche – VBF

Réf. BRCTT · 2 kg

Saignant · four à 220 °C · 12 à 15 min par 500 g

21,90 € HT / kg
23,10 € TTC / kg



L-Bone (faux-filet sur os) – VBF

Réf. BLB · 5 × 350 g

Saignant · 2,5 cm d'épaisseur · Poêle à feu moyen · env. 11 min

23,90 € HT / kg
25,21 € TTC / kg



Tournedos de bœuf bardé et ficelé – VBF

Réf. BFTP5 · 5 × 180 g

Saignant · pièce de 3 cm · Poêle chaude · 2–3 min par face

45,90 € HT / kg
48,42 € TTC / kg



Faux-filet cœur en tournedos bardé et ficelé – VBF

Réf. BFFT · 2 kg

Saignant · tranches de 3–4 cm · Poêle chaude · 2–3 min par face

29,90 € HT / kg
31,54 € TTC / kg



Langue de bœuf – VBF

Réf. TBLS · 2 kg

Langue de 2 kg, au bouillon · Env. 2 h 30 à 3 h · Jusqu'à ce que la viande soit tendre

15,90 € HT / kg
16,77 € TTC / kg

Le Wagyu japonais

Le goût du détail, le plaisir du partage.



NOTRE SÉLECTION

WAGYU KAGOSHIMA GRADE A5

Origine Japon

En pièces de 1 à 2 kg maximum

189,00 € HT / kg
199,40 € TTC / kg

Le persillé, une signature

Originaire de Kagoshima, au Japon, ce Wagyu de grade A5 dévoile un persillé généreux. Sa richesse invite à une dégustation en petites portions, pour apprécier la finesse du gras et le fondant de la viande.

和牛

Entrecôte

Réf. BEW

Un persillé généreux et une saveur ample.

Faux-filet

Réf. BFFW

Un grain fin et un fondant délicat.

Filet

Réf. BFW

Une tendreté remarquable, tout en finesse.

L'art de la dégustation

À savourer en petites portions. Saisissez brièvement la viande dans une poêle chaude, légèrement graissée avec son propre gras, pour une cuisson saignante adaptée à l'épaisseur. Laissez reposer, puis servez en fines tranches, avec un peu de sel et un accompagnement simple.

Conseil sur demande

Veau, porc et agneau

Rôtis, grenadins et pièces de gigot à partager.



Filet mignon de veau en grenadin bardé – VVF

Réf. VXGREF · 10 × 80 g

Grenadins de 2 cm · feu modéré · Env. 3 à 5 min par face

37,90 € HT / kg
39,98 € TTC / kg



Rôti de veau bas carré bardé – VVF

Réf. VXRBC · 2 kg

Saisir puis rôtir à 180 °C · À point · env. 25 min par 500 g

21,90 € HT / kg
23,10 € TTC / kg



Filet mignon de veau – VVF

Réf. VXFM · 2 × 800 g

800 g · saisir, puis four à 190 °C · 16–20 min au total · Bien cuire à cœur

32,90 € HT / kg
34,71 € TTC / kg



Demi-tête de veau roulée avec langue – VVF

Réf. TVXTS · 2 kg

Pièce roulée de 2 kg · env. 2 h · Au court-bouillon, à frémissement

13,90 € HT / kg
14,66 € TTC / kg



Rôti de porc filet (sous-filet) – VPF

Réf. PRFS · 2,5 kg

Rôti entier · four à 180 °C · Env. 1 h par kg, selon diamètre

8,90 € HT / kg
9,39 € TTC / kg



Filet mignon de porc – VPF

Réf. PFM · 5 × 400 g

Filet entier · four à 180 °C · Env. 20 à 25 min par pièce

15,90 € HT / kg
16,77 € TTC / kg



Gigot d'agneau désossé et ficelé – France

Réf. AXGSF · Env. 2,2 kg · désossé et ficelé

Rosé · 10 min à 240 °C, puis 210 °C · Env. 1 h à 1 h 15 au total

22,90 € HT / kg
24,16 € TTC / kg



Épaule d'agneau désossée et ficelée – France

Réf. AXESF · Env. 1 kg · désossée et ficelée

Après saisie · Env. 50 min à 180 °C · 1 kg, rosé

20,90 € HT / kg
22,05 € TTC / kg



Souris d'agneau – UE

Réf. AJAR · 4 × 350 g

Souris de 350 g · cocotte à 140 °C · 3 à 4 h, jusqu'à viande fondante

18,90 € HT / kg
19,94 € TTC / kg

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Les entrées de fête

Salades de crustacés et saumons fumés.



Salade de gambas aux mandarines

Réf. DSGM · 1,5 kg

Sans cuisson · à servir frais

14,80 € HT / kg
15,61 € TTC / kg



Cocktail de crevettes

Réf. DCCRE · 1,5 kg

Sans cuisson · à servir frais

13,80 € HT / kg
14,56 € TTC / kg



Salade de perles océanes

Réf. DSPO · 1,5 kg

Sans cuisson · à servir frais

10,80 € HT / kg
11,39 € TTC / kg



Saumon fumé bio, bande tranchée main avec peau

Réf. DSFB · 1 kg

Origine : Atlantique

Sans cuisson · à servir frais

56,80 € HT / kg
59,92 € TTC / kg



Saumon fumé au sel de l'île de Ré, bande prétranchée machine avec peau

Réf. DSF · 1 kg

Origine : Atlantique

Sans cuisson · à servir frais

39,80 € HT / kg
41,99 € TTC / kg

Les plats cuisinés

Poissons en sauce, volailles et gibiers cuisinés.



Paupiette de saumon sauce au beurre et au citron

Réf. DPSC · Barquette S/V de 1,4 kg · 6 parts

Bain-marie frémissant · 35–40 min · 1,4 kg

22,80 € HT / kg
24,05 € TTC / kg



Filet de lotte sauce américaine

Réf. DLA · 1,52 kg · 8 × 190 g

Bain-marie frémissant · 25–30 min · 1,52 kg

24,90 € HT / kg
26,27 € TTC / kg



Turban de sole tropicale à la crème de whisky

Réf. DTSTW · Barquette de 1,2 kg · 6 × 200 g

Bain-marie frémissant · 20–25 min · 1,2 kg

19,90 € HT / kg
20,99 € TTC / kg



Chapon sauce foie gras aux morilles

Réf. DMCB · Poche S/V de 2 kg · 10 parts

Bain-marie frémissant · 45–50 min · 2 kg

24,80 € HT / kg
26,16 € TTC / kg



Sauté d'autruche sauce agrumes

Réf. DSAM · Poche de 1,9 kg · 10 parts

Bain-marie frémissant · 45–50 min · 1,9 kg

20,80 € HT / kg
21,94 € TTC / kg



Souris de cerf sans os, jus au poivre et au cognac

Réf. DSBA · 1,8 kg · 10 parts

Bain-marie à 90 °C · 45 min · 1,8 kg

22,80 € HT / kg
24,05 € TTC / kg



Sauté de chevreuil, sauce grand veneur

Réf. DSGV · 10 parts · 1,650 kg

Bain-marie frémissant · 35–40 min · 1,65 kg

22,80 € HT / kg
24,05 € TTC / kg

Les garnitures

Des garnitures précuites à réchauffer, pour accompagner les pièces de fête.



Pomme dauphine

Réf. DPD · 1 kg

Précuites · finir la cuisson au four · 180 °C · env. 15 min · Bien cuire à cœur

15,80 € HT / kg
16,67 € TTC / kg



Gratin dauphinois nature

Réf. DGD1 · Barquette rectangulaire de 2 kg

Réchauffer le gratin de 2 kg · Four à 200 °C · env. 20 min

11,80 € HT / kg
12,45 € TTC / kg



Marron confit aux lardons

Réf. DDM · Barquette de 1,6 kg · env. 8 parts

Réchauffer à la poêle · Feu doux · Env. 5 min

20,80 € HT / kg
21,94 € TTC / kg



Embeurrée de pommes de terre nature

Réf. DEPT · 1,5 kg

Réchauffer la poche de 1,5 kg · Bain-marie frémissant · 30–35 min

11,90 € HT / kg
12,55 € TTC / kg



Embeurrée de pommes de terre aux morilles

Réf. DEPTM · Poche de 1,5 kg

Réchauffer la poche de 1,5 kg · Bain-marie frémissant · 30–35 min

12,90 € HT / kg
13,61 € TTC / kg

Les bulles, les blancs et le moelleux

Bulles, vins blancs et moelleux pour accompagner les fêtes.



EFFERVESCENTS

Moscato d'Asti – Toso

Réf. WIE001 · 75 cl

7,00 € HT / bouteille
8,40 € TTC / bouteille



EFFERVESCENTS

Champagne Delamotte

Réf. WFE028 · 75 cl

32,50 € HT / bouteille
39,00 € TTC / bouteille



BLANCS

Chenin – Domaine Quintard · 2025

Réf. WFB079 · 75 cl

5,00 € HT / bouteille
6,00 € TTC / bouteille



BLANCS

Cuvée Majeure – Château Turcaud · 2022

Réf. WFB006 · 75 cl

9,10 € HT / bouteille
10,92 € TTC / bouteille



BLANCS

Pouilly-Fumé – Domaine Treuillet · 2025

Réf. WFB032 · 75 cl

12,00 € HT / bouteille
14,40 € TTC / bouteille



BLANCS

Petit Chablis – Droin · 2022

Réf. WFB007 · 75 cl

19,50 € HT / bouteille
23,40 € TTC / bouteille



BLANCS

Puligny-Montrachet – Boillot · 2024

Réf. WFB060 · 75 cl

63,00 € HT / bouteille
75,60 € TTC / bouteille



MOELLEUX

Larmonie moelleux – IGP Atlantique · 2025

Réf. WFB070 · 75 cl

5,75 € HT / bouteille
6,90 € TTC / bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

Les rouges

Des vins de caractère pour accompagner vos repas de fête.



ROUGES

Syrah – Quintard · 2023

Réf. WFR089 · 75 cl

5,00 € HT / bouteille
6,00 € TTC / bouteille



ROUGES

La Cigalade – Belot, Saint-Chinian · 2023-2024

Réf. WFR023 · 75 cl

5,40 € HT / bouteille
6,48 € TTC / bouteille



ROUGES

Château Eden – Médoc · 2020

Réf. WFR047 · 75 cl

9,40 € HT / bouteille
11,28 € TTC / bouteille



ROUGES

Cuvée du Papy – Stéphane Montez · 2023

Réf. WFR039 · 75 cl

19,10 € HT / bouteille
22,92 € TTC / bouteille



ROUGES

Châteauneuf-du-Pape « Pie VI » – M. Chapoutier · 2023

Réf. WF053 · 75 cl

37,00 € HT / bouteille
44,40 € TTC / bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARNET DES PARTICULIERS

01 / 02

Ma commande pour les fêtes

Préparez votre sélection à l'écran ou sur papier, puis appelez-nous pour la réserver.

Mes coordonnées

* Informations nécessaires à la commande

N° de client (facultatif) **Nom *** **Prénom ***

Adresse de facturation

N° de voie * **Rue *** **Code postal *** **Ville ***

Téléphone * **Adresse e-mail *** **Date de retrait souhaitée ***

JJ/MM/AAAA · du lundi au vendredi

Ma sélection

LIGNES 01 À 10

Choisissez un produit dans la liste ou saisissez son nom. Indiquez la quantité pour chaque article.

N°	RÉF.	PRODUIT OU COLIS	QTÉ ET UNITÉ
01			
02			
03			
04			
05			
06			
07			
08			
09			
10			

POUR PRÉCOMMANDER

05 46 23 05 50

Appelez-nous à l'avance, du lundi au vendredi,
de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h.
Notre équipe vous confirmera la commande.

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.

CARNET DES PARTICULIERS

02 / 02

Ma commande, la suite

Précisez les quantités en kilos, pièces, bouteilles ou colis. Notre équipe confirmera votre commande.

SUITE DE MA SÉLECTION

LIGNES 11 À 22

N°	RÉF.	PRODUIT OU COLIS	QTÉ ET UNITÉ
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

Avant de précommander

Vérifiez vos références et les quantités souhaitées avant de nous appeler.

Les produits des colis ne sont pas modifiables. Le colis Diamant propose un choix de viande à préciser lors de la prise de commande.

Mes précisions (facultatif)

RETRAIT DES COMMANDES PARTICULIERS

12 rue Gustave Eiffel

17200 Saint-Sulpice-de-Royan

Du lundi au jeudi
14 h – 17 h

Le vendredi
8 h – 12 h et 14 h – 17 h



SOROVISA

LA BOUCHERIE

SAINT-SULPICE-DE-ROYAN

Bouchers *depuis 1979*

Dans notre atelier de Saint-Sulpice-de-Royan, nos bouchers sélectionnent les viandes et les découpent à façon. Certaines pièces maturent sur os avant de rejoindre votre table.

COMMANDE ET RETRAIT

05 46 23 05 50

Accueil téléphonique du lundi au vendredi, 8 h–12 h et 14 h–17 h.

Retrait du lundi au jeudi de 14 h à 17 h.

Vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

12 rue Gustave Eiffel, 17200 Saint-Sulpice-de-Royan

Découvrir la maison

www.sorovisa.com

Illustrations des produits créées avec l'aide de l'IA.

Origine France, sauf indication contraire. Origine des ingrédients précisée sur l'étiquetage.
Prix HT et TTC. TVA 5,5 % sur l'alimentaire, 20 % sur les vins. Photos non contractuelles.