PRÉSENTATION COMMERCIALE

Le partenaire viande de votre régularité

Livraison gratuite du lundi au samedi • aucun minimum d’achat

PROFESSIONNELS · NARBONNE · DEPUIS 2000

2026



Vos contraintes ne tolèrent aucun à-peu-près

Le bon produit, au bon niveau de préparation, au moment où vous en avez besoin.

01

QUALITÉ MAÎTRISÉE

Une sélection précise par origine, race et typologie de morceau — pour tenir votre promesse produit.

02

RENDEMENT PROTÉGÉ

Des découpes adaptées à votre usage — pour limiter les pertes, le temps de préparation et les coûts cachés.

03

RÉACTIVITÉ

Livraison gratuite du lundi au samedi, sans minimum d'achat ni franco de port — commandez selon votre besoin réel.

Notre rôle : sécuriser votre approvisionnement, pas compliquer vos achats.

Une entreprise solide, ancrée à Narbonne

Grossiste actif en viandes de boucherie, implanté à la Z.I. Croix Sud.

2000

année de création

16,6 M€

chiffre d'affaires 2024

+20,6 %

croissance du CA en 2024

20–49

salariés · donnée publique 2022

> **Dès 2013, la presse locale présentait déjà « la qualité et le sérieux » comme les moteurs de la confiance accordée à l'entreprise.**

Sources : Pappers, mise à jour du 05/07/2026 · La Dépêche, 02/01/2013.

Une gamme large pour devenir votre fournisseur pivot



BOVIN

VBF, races, carcasses et pièces

VEAU

carcasses, pièces et abats

AGNEAU & OVIN

pièces principales et découpes

PORC

français, pièces et compléments

VOLAILLE

pièces et préparations

CHARCUTERIE

sèche, cuite et spécialités

PAD & DÉCOUPES

du quartier à la pièce prête

ABATS

valorisation complète de la gamme

Offre et disponibilités à confirmer au moment de la commande.

Choisir la bonne découpe, c’est protéger votre marge

LE COÛT RÉEL

Un prix au kilo n’a de sens qu’avec le bon rendement, le bon calibre et le bon niveau de préparation.

Notre sélection se raisonne à partir de votre usage final.

01 **RACE & ORIGINE**

Limousine, Aubrac, Salers, Charolaise, Simmental, Angus, Hereford… selon vos critères.

02 **NIVEAU DE PRÉPARATION**

Carcasse, demi, quartiers, PAD ou pièces prêtes à travailler.

03 **CALIBRE & USAGE**

Portionnage, tenue à la cuisson, présentation et temps de main-d’œuvre.

04 **VALORISATION COMPLÈTE**

Pièces nobles, avants, abats et découpes complémentaires.

Livraison gratuite 6j/7 sans minimum d’achat

1

6 JOURS SUR 7

Du lundi au samedi, pour suivre votre rythme d’activité.

2

LIVRAISON GRATUITE

Aucun coût de transport ajouté à votre commande.

3

AUCUN MINIMUM D’ACHAT

Commandez uniquement le volume réellement nécessaire.

4

AUCUN FRANCO DE PORT

La gratuité ne dépend d’aucun seuil de commande.



Chaque métier a ses propres leviers de rentabilité

VOTRE MÉTIER	VOS PRIORITÉS	NOTRE RÉPONSE
RESTAURANTS	Régularité, calibrage, rapidité de mise en œuvre	Pièces ciblées, découpes pratiques, alternatives selon disponibilité et budget.
BOUCHERIES	Race, origine, valorisation de la carcasse	Carcasses, quartiers, PAD, pièces nobles, avants et abats.
GMS & ÉPICERIES	Volume, lisibilité de l'offre, animation commerciale	Références multiples, promotions structurées et communication de stock.
TRAITEURS & COLLECTIVITÉS	Organisation, volume, rendement et répétabilité	Pièces adaptées aux grandes productions et niveau de préparation ajusté.

La sélection finale dépend de vos critères et des disponibilités au moment de la commande.



APPUI COMMERCIAL

Vos ventes restent animées, même entre deux rendez-vous

PROMOTIONS CIBLÉES

Des offres lisibles, adaptées aux temps forts et aux métiers servis.

STOCK VISIBLE

Des disponibilités communiquées pour décider plus vite.

TARIFS PROFESSIONNELS

Une base claire pour comparer, commander et ajuster.

RELANCE TERRAIN

Téléphone, visite, e-mail ou WhatsApp : un suivi simple et direct.

Exemple de campagne promotionnelle en cours au moment de la création de cette présentation.

Six raisons de nous tester dès maintenant

La différence se mesure sur une commande réelle : produit, rendement et qualité de service.

01 **Livraison gratuite du lundi au samedi, sans minimum**

02 **Une gamme multi-espèces et multi-découpes**

03 **Un interlocuteur accessible et identifié**

04 **Un acteur installé à Narbonne depuis 2000**

05 **Une culture de la qualité et du sérieux**

06 **Des outils simples : tarifs, stock et promotions**

Notre proposition : commandez selon votre besoin réel, sans seuil ni frais de livraison.

PASSER À L'ACTION

Faisons le test sur votre prochaine commande

Transmettez-nous 3 à 5 références, vos volumes et votre échéance. Livraison gratuite du lundi au samedi, sans minimum d'achat ni franco de port.

04 68 42 31 00

chevillelanguedocienne@yahoo.fr

54 impasse Joseph Cugnot · Z.I. Croix Sud · 11100 Narbonne



VOS CONTACTS COMMERCIAUX

Cyrille Bornot	06 62 42 11 76
Foy Aurélien	06 62 85 22 72
ANDREU Philippe	07 60 00 93 53
GOIXART Patricia	06 62 89 01 37

QUALITÉ **SOUPLESSE** **LIVRAISON 6J/7**

Commande en A pour C