

*Joyeuses*

*Fêtes*



L'HÉRITAGE

L'ALLIANCE DES SAVEURS

*Eybens*

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



# Le Côté du Boucher

## Le bœuf (Origine France, Charolaise ou Limousine)

|     |                                                                       |            |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| 101 | Filet de Bœuf en rôti ou en tranche (Nature) .....                    | 55.00 €/kg |
| 102 | Filet de Bœuf Tournedos, en rôti ou en tranche (Lardé ou bardé) ..... | 53.00 €/kg |
| 110 | Pavé de Rumsteack .....                                               | 38.00 €/kg |
| 119 | Fondue Bourguignonne .....                                            | 32.00 €/kg |
| 198 | Cœur de filet (idéal pour faire en croustade ou wellington).....      | 65.00 €/kg |

## La cave à Viande (Origine France)

Maturée et Affinée entre 6 et 8 semaines (Race charolaise ou Aubrac)

|      |                                                            |            |
|------|------------------------------------------------------------|------------|
| 1163 | Côte de bœuf .....                                         | 65.00 €/kg |
| 1167 | T-Bone steak .....                                         | 68.00 €/kg |
| 1179 | Rumsteack Maturé.....                                      | 58.00 €/kg |
| 1320 | Entrecôte Maturée sur graisse de foie gras de canard.....  | 65.00 €/kg |
| 1321 | Faux Filet Maturé sur graisse de foie gras de canard ..... | 65.00 €/kg |

## Les viandes prestigieuses - Le Bœuf Wagyu

(Origine France, élevé par Emmanuel Rialland)

|      |                                                          |             |
|------|----------------------------------------------------------|-------------|
| 1288 | Entrecôte de Bœuf Wagyu (France - E.R.).....             | 260.00 €/kg |
| 1292 | Faux filet de Bœuf Wagyu (France - E.R.) .....           | 260.00 €/kg |
| 4026 | Pluma de Porc nature (France).....                       | 27.00 €/kg  |
| 4027 | Pluma de Porc mariné miel et pain d'épice (France) ..... | 29.00 €/kg  |

## Le Veau de lait (Origine France, Ain)

|     |                                                                                       |                                      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 201 | Filet de veau entier ou en grenadin (Nature) .....                                    | 55.00 €/kg                           |
| 202 | Filet de veau entier ou en grenadin (Lardé ou bardé) .....                            | 53.00 €/kg                           |
| 267 | Rôti de Veau Lyonnais, 1.2kg minimum (Epinards, Comté, Jambon Blanc, Boudin Blanc) .. | 30.00 €/kg                           |
| 271 | Rôti de Veau prince terroir, 1.2 kg minimum .....                                     | 40.00 €/kg                           |
|     | (Carré de côtes s/os, Viande des grisons, truffe, foie gras)                          |                                      |
| 244 | Ris de veau (Acheté Frais, vendu congelé) .....                                       | prix variable selon cours 55.00 €/kg |

## L'agneau (Origine France, Limousin)

|      |                                                                              |              |
|------|------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 302  | Gigot d'agneau entier avec os, .....                                         | 28.00 €/kg   |
|      | 8 à 10 personnes (2.5 kg à 3 kg environ - vendu en pièce entière)            |              |
| 322  | Noix de Côte d'agneau, pané citron Persil.....                               | 4.20 €/pièce |
| 358  | Gigot Royal, farci au beurre truffé et Morilles, .....                       | 38.00 €/kg   |
|      | 8 à 10 personnes (2.5kg à 2.8kg environ - vendu en pièce entière)            |              |
| 371  | Entremet d'Agneau sur toast et graines de Pavot .....                        | 6.50 €/pièce |
| 8071 | Souris d'agneau cuite, confite dans son jus d'agneau (1 à 2 personnes) ..... | 19.50€/pièce |

## Le Gibier (Origine France ou EU selon arrivage)

|     |                                                                 |              |
|-----|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| 605 | Sauté de Sanglier sans os.....                                  | 21.00 €/kg   |
| 607 | Rôti de Cuissot de Sanglier, sans os .....                      | 25.00 €/kg   |
| 615 | Sauté de Cerf, sans os .....                                    | 21.00 €/kg   |
| 617 | Pavé de Cerf .....                                              | 28.00 €/kg   |
| 618 | Filet de Cerf, pièce entière de 300 gr à 500 gr environ .....   | 60.00 €/kg*  |
| 619 | Rôti de Cuissot de Cerf, sans os.....                           | 26.00 €/kg   |
| 685 | Fondue de Cerf .....                                            | 28.00 €/kg   |
| 677 | Burger de Biche aux châtaignes, porto et girolles, 150 gr ..... | 5.50 €/pièce |
| 623 | Gigue de Chevreuil, avec os, environ 1.8kg.....                 | 30.00 €/kg   |
| 626 | Sauté de Chevreuil, sans os .....                               | 28.00 €/kg   |
| 628 | Rôti de Gigue de Chevreuil, sans os.....                        | 32.50 €/kg   |

\*Aucune certitude d'approvisionnement, ce produit ne peut être garanti.



L'HÉRITAGE  
L'ALLIANCE DES SAVEURS



# Nos Volailles

(Origine France) Nos volailles sont disponibles prêtes à cuire (PAC) ou effilées, selon leur nature. Pour garantir la qualité et la fraîcheur de vos volailles festives, aucune réservation ne sera possible pour un retrait après le 27 décembre.

## Volaille des Landes Fermières Label Rouge

|      |                                                                                |            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5200 | Dinde effilée, 8 à 10 personnes (3.6 à 4.2 kg env) .....                       | 20.50 €/kg |
| 5201 | Chapon, 8 à 10 personnes (2.6 à 3.2 kg env) .....                              | 22.50 €/kg |
| 5202 | Mini Chapon, 6 à 7 personnes (2.0 à 2.5 kg env) .....                          | 23.50 €/kg |
| 5203 | Cuisse de Chapon LR, 2 personnes (550 gr env) .....                            | 22.50 €/kg |
| 5204 | Poularde, 6 personnes (1.7 à 2.100 kg env) .....                               | 20.00 €/kg |
| 5205 | Pintade Chaponnée, 6 personnes (1.7 à 2.100 kg env) .....                      | 26.00 €/kg |
| 520  | Poulet fermier LR, 5 personnes (2.0 kg env) origine bourgogne et Landes .....  | 15.00 €/kg |
| 549  | Pintade fermière LR, 5 personnes (1.4 kg env) origine bourgogne et Landes .... | 18.50 €/kg |
| 5220 | Rôti de Dinde fermière farci, 8 à 10 personnes (2.4 à 2.8 kg env) .....        | 30.00 €/kg |
| 5221 | ½ Rôti de Dinde fermière farci, 4 à 6 personnes (1.2 à 1.6kg env) .....        | 33.00 €/kg |
| 5222 | Rôti de Chapon fermier farci, 8 à 10 personnes (2.4 à 2.8 kg env) .....        | 30.00 €/kg |
| 5223 | ½ Rôti de Chapon fermier farci, 4 à 6 personnes (1.2 à 1.6 kg env) .....       | 33.00 €/kg |

**Farces aux choix : Farce fine maison, à préciser lors de votre commande, voir ci dessous.**

## Volaille de Bresse AOP (vendues effilées)

|      |                                                                                 |            |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5210 | Chapon, 8 personnes (3.4 à 4 kg env - Pattes Bleues, roulé en linge) .....      | 54.90 €/kg |
| 5211 | Poularde, 5 personnes (1.8 à 2.3 kg env - Pattes Bleues, roulée en linge) ..... | 43.00 €/kg |

## Palmipèdes et Petits oiseaux

|      |                                                                  |                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 555  | Magret de Canard (origine sud-ouest) .....                       | <i>prix variable selon cours</i> 29.50 €/kg                                    |
| 558  | Cuisse de canard (origine sud-ouest) .....                       | 17.00 €/kg                                                                     |
| 560  | Cannette Barbarie, 5 personnes (1.3 à 1.8 kg env) .....          | <i>prix variable selon cours</i> 16.00 €/kg                                    |
| 5212 | Oie d'Anjou, fermière Label Rouge .....                          | <i>prix variable selon cours</i> 26.90 €/kg<br>6/7 personnes (4.5 à 4.9kg env) |
| 543  | Caille fermière Label Rouge, 1 personne (200 à 250 gr env) ..... | 22.00 €/kg                                                                     |

**Farce fine maison pour volaille :** 

|      |                                                                                 |                                                                                              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4003 | Farce fine forestière (porc, foie de volaille, trompette de mort, épices) ..... | 19.00 €/kg                                                                                   |
| 4004 | Farce fine aux marrons (porc, foie de volaille, marron, épices) .....           | 19.00 €/kg                                                                                   |
| 227  | Farce fine Veau et volaille .....                                               | 25.00 €/kg<br>(veau, poulet, pistaches, cranberries, porto, figues, échalotes, noix, épices) |

*Nous vous faisons gagner du temps,  
nous pochons la volaille de votre choix.*

|      |                                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5216 | 10 € supplémentaire pour les petites volailles, (Mini Chapon, Poularde, Pintade Chaponnée) |
| 5217 | 15 € supplémentaire pour les grosses volailles, (Chapon, Dinde)                            |

## Les avantages du pochage

> Volaille plus moelleuse et plus juteuse > Temps de cuisson réduit d'environ 1 heure



# Le côté du Charcutier

## Foie Gras et Saumon Fumé à la ficelle

Le foie gras de canard et d'oie sera vendu en bloc (au poids souhaité)  
ou en tranches de 100gr uniquement.

|      |                                                                                                         |                                             |   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---|
| 7102 | Foie Gras de Canard mi-cuit Maison, au porto (Origine France) .....                                     | 120.00 €/kg                                 | 🌿 |
| 7103 | Foie Gras d'Oie mi-cuit Maison, à l'Élixir du Roy .....<br>et aux graines de Pavot (Origine Hongrie)    | 149.50 €/kg                                 | 🌿 |
| 5213 | Lobe de foie gras de Canard entier frais (éveiné) ....                                                  | <i>prix variable selon cours</i> 79.00 €/kg |   |
| 8020 | Saumon fumé à la ficelle (Origine Ecosse), en tranche .....                                             | 74.00 €/kg                                  | 🌿 |
| 8021 | Saumon Fumé à la ficelle (Origine Ecosse), Filet entier tranché .....<br>1.8kg à 2.0kg= env 30 tranches | 64.00 €/kg                                  | 🌿 |
| 8344 | Gravlax de saumon maison au Génépi (pièce de 180gr à 250gr environ) .....                               | 55.00 €/kg                                  | 🌿 |

## Côté du Charcutier

|      |                                                                                                          |            |   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| 738  | Cervelas Truffé 5% et pistaches .....                                                                    | 35.00 €/kg | 🌿 |
| 6000 | Cervelas de Sanglier au Porto et châtaignes .....                                                        | 19.50 €/kg | 🌿 |
| 742  | Boudin blanc Nature .....                                                                                | 18.00 €/kg | 🌿 |
| 743  | Boudin Blanc Forestier .....                                                                             | 20.00 €/kg | 🌿 |
| 745  | Boudin Blanc Truffé 3% .....                                                                             | 29.00 €/kg | 🌿 |
| 7088 | Pâté en croûte Forestier .....                                                                           | 25.00 €/kg |   |
| 7089 | Pâté en Croûte Richelieu au foie Gras de Canard .....                                                    | 30.00 €/kg |   |
| 7090 | Pâté en Croûte Gourmet (canard, foie Gras, pistaches et figes) .....                                     | 38.00 €/kg |   |
| 7091 | Pâté en Croûte Demi Lune aux Morilles .....                                                              | 32.00 €/kg |   |
| 7070 | Terrine de Lapin aux noisettes, pièce de 350gr environ .....                                             | 25.00 €/kg | 🌿 |
| 7072 | Terrine de Pintade aux Abricots, pièce de 350gr environ .....                                            | 25.00 €/kg | 🌿 |
| 7078 | Terrine de Cerf aux figes et Noix, pièce de 350gr environ .....                                          | 27.00 €/kg | 🌿 |
| 7079 | Terrine de Chevreuil aux trompettes de la Mort, pistaches et cranberries .....<br>pièce de 350gr environ | 28.00 €/kg | 🌿 |
| 7097 | Galantine de Canard au Foie Gras .....                                                                   | 32.50 €/kg |   |
| 762  | Jambon cru d'Ardèche Affiné 12 mois pané à la farine de châtaigne .....                                  | 38.00 €/kg | 🌿 |
| 763  | Jambon cru du Kintoa AOP, Affiné 20 mois minimum (Pierre Oteiza Pays Basque) .....                       | 98.00 €/kg | 🌿 |
| 7157 | Jambon blanc truffé 3 %, fait maison .....                                                               | 32.00 €/kg | 🌿 |
| 7167 | Lardo di Colonnata IGP .....                                                                             | 42.00 €/kg | 🌿 |
| 7168 | Guanciale .....                                                                                          | 28.00 €/kg | 🌿 |



# Le Côté du Traiteur

## Les Apéritifs

- 7093 Pâté en Croûte Cocktail aux Noisettes ..... 28.00 €/kg  
(env. 700grs/ 20 tranches, 4/5 pers.), vendu en pièce entière  
Antipastis (Queue de gambas façon ceviche, tomates confites, ..... (Prix en Magasin)  
Poivron farci, involtini de chèvre au speck)
- 897 Mini Cake aux noix de Saint Jacques, pièce de 100gr ..... 4.20 €/pièce  
899 Mini Cake au saumon, pièce de 100gr ..... 4.20 €/pièce  
8231 Bacon Jam (confiture de Bacon) pièce de 250gr ..... 10.00 €/pièce   
8287 Mini Verrine Saumon, Fromage frais, Concombre, pièce de 40gr ..... 2.40 €/pièce   
8288 Mini Verrine Saint Jacques, carottes, pommes fondantes, pièce de 40gr.... 2.40 €/pièce  
8289 Mini Verrine thon, chorizo, poivrons, pièce de 40gr ..... 2.40 €/pièce   
8346 Samoussa l'Héritage (confit de canard, figues, foie gras) environ 40gr ..... 1.80 €/pièce  
8349 Tataki de bœuf à l'éllixir du Roy, création l'héritage ..... 58.00 €/kg   
(pièce de 300 à 500 gr, 4/5 personnes, vendu en pièce entière)

## Les entrées froides

- 836 Salade de Perle Océane (Petites Perles, surimi, Œufs de Truite) ..... 24.00 €/kg  
8007 Aspic Norvégien ..... 4.80 €/pièce   
8008 Aspic Mousse de Foie de Canard ..... 3.00 €/pièce  
8015 Demi queue de langouste, environ 180g ..... 115.00 €/kg   
8016 Opéra de Saumon fumé, pièce de 70gr ..... 4.50 €/pièce  
8019 Verrine de butternut et Saint-Jacques, pièce de 100gr ..... 5.50 €/pièce   
8250 Terrine de saumon à l'oseille ..... 30.00 €/kg   
8274 Terrine de St jacques et crevettes au citron vert ..... 32.00 €/kg 

## Les entrées chaudes

- 882 Feuilleté ovale à garnir pour vol au vent ..... 2.00 €/pièce  
8023 Soufflé Océan, langoustines, pièce de 110gr ..... 4.50 €/pièce  
8024 Cassolette de ris de veau et pleurotes, pièce de 120gr ..... 7.50 €/pièce  
8025 Feuilleté de foie Gras sur brunoise de pomme cannelle ..... 7.00 €/pièce  
8266 Feuilleté de Boudin Blanc sur brunoise de pomme cannelle ..... 6.00 €/pièce  
8026 Coquille Saint-Jacques signature H ..... 9.50 €/pièce   
(Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et lard de Colonnata)  
8027 Coquille Saint-Jacques traditionnelle ..... 8.50 €/pièce  
(Noix de Saint-Jacques, quenelle de brochet, crevettes et champignons)  
8029 Délicatesse de crevette et saumon ..... 8.00 €/pièce  
(Mini soupière à la crème citronnée et au vin blanc avec crouste à briser), pièce de 150gr  
8355 Cocotte de Saint Jacques au vin blanc, champignons, poireaux ..... 8.50 €/pièce  
carotte, échalote & pâte feuilletée en robe, pièce de 140gr  
8356 Brioche de volaille forestière au butternut & porto, pièce de 140gr ..... 6.00 €/pièce  
8357 Cassolette de volaille au foie gras et morilles, pièce de 120gr ..... 7.00 €/pièce  
8030 Escargot de Bourgogne (Très gros, Beurre Maison) ..... 0.85 €/pièce   
8031 Escargot de Bourgogne au Roquefort (Très gros, Beurre Maison) ..... 0.90 €/pièce 



# Le Côté du Traiteur

## Les Plats Cuisinés

- 8108 Civet de Chevreuil sauce Canadienne, .....11.50 €/pièce   
bière, échalotes confites et sirop d'érable, 300gr
- 8110 Civet de Sanglier sauce Saveur d'Automne, .....10.50 €/pièce   
bacon, châtaigne & porto, 300gr
- 8057 Grenadin de veau au lard de Colonnata, sauce aux Morilles, 200gr .....14.00 €/pièce 
- 8118 Brochette de Chapon Fermier et figues, sauce aux Morilles, 300gr .....13.00 €/pièce   
8290 Suprême de Poularde fermière rôtie sauce au foie gras, 350gr .....14.00 €/pièce   
8291 Cuisse de Poularde fermière rôtie sauce au foie gras, 300gr .....13.50 €/pièce   
8347 Parmentier de canard et crumble de noisette, 200gr .....9.50 €/pièce  
(confit de canard, crumble, 2 purées : patates douces et pommes de terre)
- 8121 Filet de lotte sauce crustacés et noix de cajou, 250gr .....12.00 €/pièce 

## Les Accompagnements

- 8195 Pommes dauphines, 4 pièces par personne conseillées .....17.00 €/kg
- 8198 Purée de pomme de terre truffée 3%, 250gr .....6.00 €/pièce   
8180 Marrons à la crème et jus de Volaille, 250gr .....4.90 €/pièce 
- 8208 Ravioles Terroir, saint Marcellin, courge butternut, crumble de noix, 200gr ..8.00 €/pièce  
8268 Ravioles Gratinées Asperges et Crevettes, 200gr .....8.00 €/pièce
- 8305 Duo Carottes Jaune & Orange, Glacées Miel, Gingembre et Mandarine .....20.50 €/kg   
(portion conseillée environ 200gr)
- 8342 Tatin d'endives caramélisées douceur foie gras, 150gr .....5.90 €/pièce
- 8154 Gratin Dauphinois aux cèpes .....4.00 €/part   
8158 Gratin de courge Butternut au Beaufort .....4.00 €/part  
8163 Gratin des Chartreux (Cœur d'Artichauts, Epinards et Champignons) .....4.00 €/part  
8165 Gratin de cardons à la Moëlle .....4.00 €/part

### Pour les Gratins, 4 formats de plats disponibles :

(vendus à la pièce sur commande ou prix au kg en magasin)

- Pour 3 personnes (environ 700gr)
- Pour 4 personnes (environ 1kg)
- Pour 6 personnes (environ 1.8kg)
- Pour 10 personnes (environ 2.5kg)

Afin d'assurer une fraîcheur maximale de nos produits, nous vous recommandons de venir retirer vos commandes traiteur les 23 ou 24 décembre.



# Epicerie et Plateaux

## Epicerie Divers

|      |                                                 |               |
|------|-------------------------------------------------|---------------|
| 1543 | Cardons Lyonnais FR, 72 cl.....                 | 12.00 €/pièce |
| 1747 | Cardons Lyonnais ES en boîte 3/1, 1.560kg ..... | 10.50 €/pièce |
| 1544 | Marrons en Bocaux, 72cl.....                    | 10.95 €/pièce |
| 1560 | Marrons en Bocaux, 37cl.....                    | 6.50 €/pièce  |
| 1522 | Œufs de Caille (18 pièces).....                 | 4.00 €/pièce  |
| 1802 | Elixir du Roy 40° .....                         | 50.00 €/pièce |
| 1803 | Génépi 40° .....                                | 40.00 €/pièce |
| 1804 | Gin 3 /8 47° .....                              | 46.00 €/pièce |

« Ambix, fondée en 2012 par M. Pernet à Vizille, est une maison de spiritueux française spécialisée dans des recettes ancestrales, distillées dans des alambics centenaires chauffés au feu de bois. Ses créations, comme le Gin, l'Élixir du Roy et le Génépi, allient tradition et innovation pour garantir une qualité d'exception. »

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

## Les Plateaux : Pierrade, Raclette et Fondues (minimum 3 personnes)

|      |                                                                                  |                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 172  | Plateau Pierrade, 250gr de viande par personne .....                             | 8.00 €/personne  |
|      | (Boeuf, Veau, Magret de Canard, Poulet et Lard Salé)                             |                  |
| 174  | Plateau Fondue N°2, 250gr par personne .....                                     | 9.00 €/personne  |
|      | (Boeuf, poulet, canard, filet mignon de porc)                                    |                  |
| 986  | Plateau de Raclette N°1.....                                                     | 10.00 €/personne |
|      | (Charcuterie + 1 ou 2 Fromages, Raclette et/ou Bleu du Vercors)                  |                  |
|      | 150gr de charcuterie et 250gr de fromage par personne                            |                  |
| 987  | Plateau de Raclette N°2 .....                                                    | 11.00 €/personne |
|      | 150gr de charcuterie et 250gr de fromage par personne : charcuterie + 3 fromages |                  |
|      | (Au choix : Raclette nature, bleu du Vercors, Morbier, Raclette Fumée)           |                  |
| 7118 | Plateau Charcuterie pour Raclette sans fromage, 150gr par personne .....         | 6.00 €/personne  |

## Les Plateaux Apéritifs

|      |                                                                  |                 |
|------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8572 | Plateau de Mini Bagels aux trois saveurs - 24 pièces .....       | 28.00 €/plateau |
|      | (saumon fumé, tomates parmesan, fromage frais ciboulette)        |                 |
| 8573 | Plateau de Tapas Italien sur pain focaccia - 16 pièces.....      | 28.00 €/plateau |
|      | (jambon cru, tomates confites, crème d'aubergines, pancetta,...) |                 |
| 984  | Plateau de Fromages régionaux (Minimum 4 personnes) .....        | 3.00 €/personne |
|      | 100gr par personne                                               |                 |

*L'équipe l'Héritage vous souhaite de joyeuses fêtes,  
remplies de joie, riches en saveurs et vous remercie  
chaleureusement pour la confiance que vous nous accordez.*



# Prise de Commande pour les Fêtes

Afin de garantir un service fluide et minimiser les temps d'attente,  
**chaque commande se verra attribuer un numéro ainsi qu'une tranche horaire,**  
qui devront être respectés pour un retrait en toute sérénité.

## PRODUITS DISPONIBLES

Du Mardi 16 décembre  
au mercredi 31 décembre 2025

## RÉSERVATION

En magasin et en ligne :  
À partir du mardi 25 novembre 2025

## DATE LIMITE DE RÉSERVATION

Pour Noël :

- > en magasin jusqu'au samedi 13 décembre
- > en ligne jusqu'au Lundi 15 décembre 2025

Pour le Nouvel An :

- > en magasin jusqu'au samedi 27 décembre
- > en ligne jusqu'au samedi 27 décembre 2025

## HORAIRES D'OUVERTURE " SPÉCIAL FÊTES "

Vendredi 19/12 : 8h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00

Samedi 20/12 : 8h00 - 13h00 / 15h00 - 18h00

Dimanche 21/12 : 9h00 - 13h00

Lundi 22/12 : 9h00 - 13h00

Mardi 23/12 : 9h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00

Mercredi 24/12 : 8h00 - 16h00 (non-stop)

Jeudi 25/12 : Fermé

Vendredi 26/12 et Samedi 27/12 : Horaires habituels

Dimanche 28/12 : Fermé

Lundi 29/12 : Fermé

Mardi 30/12 : 8h00 - 13h00 / 15h00-18h00

Mercredi 31/12 : 8h00 - 15h00 (non-stop)

Jeudi 01/01/26 : Fermé

Vendredi 02/01/2026 : 8h00 - 13h00 / 15h00-18h00

Samedi 03/01/2026 : 8h00 - 13h00

Commande en ligne : [commande@boucherieheritage.com](mailto:commande@boucherieheritage.com)

\*Attention : La Boucherie l'Héritage se réserve le droit de clore  
les commandes avant les dates prévues en cas de rupture de stock.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre confiance.

 **L'HÉRITAGE**  
L'ALLIANCE DES SAVEURS  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

2 rue Charles Piot - 38320 Eybens

**04 76 89 63 02**

[www.boucherieheritage.com](http://www.boucherieheritage.com)

 Boucherie l'Héritage

 @boucherieheritage