

Les ficelles de l'été

- Novoviande - la boucherie traditionnelle locale - dans votre région -

145

JUILLET-AOÛT 2024

Les ficelles de mon boucher
7 boulevard Charles de Gaulle 91800 Brunoy
Editeur : SAS GD - Conception graphique : Morgann Lechat
Impression : Deficom - Tirage : 80 000 exemplaires
Directeur de la publication : René Gillet
Rédaction en chef : Anne-Cécile Connier



Dans ce numéro :

page 2-3 Des barbecues de folie
page 4 Team building

CA VA barder!

L'humeur du mois

Les sportifs sont prêts pour les J.O de Paris. Nos athlètes aussi ! Déjà les boucheries Novoviande, bouchers et vendeurs sont dans les starting-blocks, prêts sur la ligne de départ pour vous offrir les meilleurs barbecues de vos vacances. Au labo ou sur l'espace de vente, ils vont mouiller le maillot et avoir le nez dans le guidon tout l'été. Ils ont du punch à revendre et une longueur d'avance avec leurs produits exclusifs. Ils montent au filet et sont toujours en pole position pour offrir un parcours sans faute à leurs clients. Novoviande a le vent en poupe car nos équipes ont plusieurs cordes à leur arc. Ils surfent, prennent la vague... c'est ce qui les motive. Dans la mêlée, ils transforment tous les essais, et ne bottent jamais en touche ; les cartons rouges sont interdits à Novoviande. Les responsables sont en piste ; les coachs prennent les rênes et passent le relais aux équipes. Il n'y a pas d'outsider chez Novo, le fair-play est de mise. Rempoter la coupe des meilleurs BBQ de l'été, c'est mettre haut la barre. Mais nos équipes sont prêtes à jouer les prolongations en septembre pour l'été indien. Nos bouchers et nos vendeurs sont des athlètes et vous, clients, nos fervents supporters.

A.C.C

LES BROCHETTES C'EST CHOUETTE !



LA COTE d'amour de l'été

56 871

clients ont profité des promos journalières à -34 % au mois de mai.

697

mètres de rayon traditionnel pour les 41 boucheries Novoviande, c'est une fois et demi la longueur d'une piste d'athlétisme sur un stade olympique !

284

salariés présents le dimanche 2 juin pour les Olympiades de Novoviande

Ils sont déjà 113 à avoir rejoint nos équipes pour la saison estivale : 113 brochetteurs dont la mission spécifique est de préparer, chaque jour, les fameuses brochettes Novoviande dans le laboratoire de chacune de nos boucheries. Ils ont du travail, puisque plus de 3 millions sont dégustées à chaque saison. Chez Novoviande, les brochettes sont le produit phare des barbecues. Entièrement réalisées à la main, sur des piques siglées, ces spécialités au goût de l'été remportent tous les suffrages. Les tradition-

nelles brochettes natures au poulet, au boeuf, au porc... agrémentées de poivrons multicolores se sont enrichies d'un grand choix de marinades (chimichuri, tex-mex, curry, chili, thym-romarin, jamaïcaine, provençale, basquaise, miel-figue)... Aujourd'hui, Novoviande propose des nouveautés exclusives que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. On aime les brochettes XXL à partager (assortiment de merguez, chipo, chorizo et beaux morceaux de poulet) et la Carni avec son assortiment de viandes et de chorizo. Les

brochettes aux saveurs cocktail (Piña Colada, Mojito, Sim Sunray, Bloody Mary) ont remporté tous les suffrages l'année dernière. La collection s'enrichit pour l'été d'une nouvelle saveur : la brochette « Spritz » à la saveur d'orange. Autre nouveauté, la brochette de haché de boeuf aux saveurs orientales qui vous fera voyager jusqu'au Moyen Orient. Au total, plus de 50 brochettes différentes sont réalisées par nos équipes. Inimitables, elles sont notre marque fabrique et feront le bonheur des gourmands.

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

« Vacances, J'OUBLIE TOUT... SAUF LES BARBECUES ! »

Le barbecue est le repas le plus convivial de l'été. Ce moment de partage est le rendez-vous des rires et de la bonne humeur. Alors, profitons de la saison estivale pour nous réunir autour de belles grillades. Place à la simplicité. On grille et on accompagne de salades toutes prêtes. Un seul mot d'ordre : cet été, grillez, grillez... jusqu'au bout de l'été !

LES CÔTES DE BOEUF



Une pincée de sel, trois tours de moulin à poivre, une cuisson maîtrisée et c'est l'assurance de se régaler avec la plus belle pièce de viande du barbecue. Traditionnelle, de race Angus ou maturée

(30 jours minimum), la côte de bœuf est disponible dans nos boucheries tous les jours de l'année. Véritable appel à la gourmandise, c'est un plaisir de la partager entre convives.

NOUVEAUTÉS ÉTÉ 2024



LA BROCHETTE « SPRITZ »

La « Spritz », une brochette de filet de poulet, marinade orange/gingembre avec des quartiers d'orange vient enrichir notre collection exclusive de brochettes aux « saveurs cocktails ».



BROCHETTE DE HACHÉ DE BOEUF AUX SAVEURS ORIENTALES

Ces longues brochettes de viande hachée (100% pur boeuf) sont agrémentées d'un mélange d'épices aux saveurs orientales.

LES MARINADES



Entrecôtes, travers de porc, pilons de poulet, filets mignons de porc... sont marinés pour passer directement sur le grill. Nos marinades sont sans

huile de palme, sans allergène ni ingrédients à base d'OGM. Au choix : Thym-Romarin, Curry, Chili, piment d'Espelette...

LES ANDOUILLETES



Classique, de Troyes, brasse nature ou au piment d'Espelette et « 5A » (*), l'andouillette est un produit incontournable du barbecue. Un régal grillé sur les braises !

*(diplômée par l'Association Amicale des Amateurs Authentiques de l'Andouillette)

LES SAUCISSES



Pas de barbecue sans saucisses grillées ! Chipos nature ou aux herbes, merguez, saucisse brasse au couteau, chorizos, longanisses, saucisettes... le choix est large chez Novoviande



Merguez



Chipolatas aux herbes

APÉRO : L'INCONTOURNABLE



Pas d'apéro sans saucisson ! Le fuet Héritage est plein de saveurs

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

SAVOUREUSES GRILLADES

Au barbecue, il n'y a pas que les saucisses et la côte de boeuf. Pour varier les plaisirs, voici de bons petits morceaux à passer sur le grill.



BAVETTE

Donner quelques coups de couteau sur la viande pour sectionner les fibres, badigeonner d'huile et griller 2/4 minutes de chaque côté.



FILET MIGNON DE PORC

Le porc aime les marinades salées, sucrées ou épicées. Saisir à feu vif sur chaque face puis cuire à chaleur indirecte pendant une vingtaine de minutes.



POITRINE DE PORC

Nature ou marinée, c'est un régal. A faire dorer sur les braises pendant une dizaine de minutes en les retournant régulièrement.



RIBS

A faire mariner la veille, dans un mélange miel-soja-ketchup (et piment selon les goûts). Cuisson : 40 minutes environ (ou 2h à cuisson indirecte sur BBQ avec couvercle)



FILET DE POULET

Il conservera tout son moelleux si vous le faites mariner 2 h avant. A griller 5/6 minutes de chaque côté en nappant régulièrement de marinade

CRUDITÉS, SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS



On ne se casse pas la tête avec des légumes à préparer ! Simplifiez-vous la vie avec des salades prêtes à déguster. Elles sont disponibles au rayon libre-service (300 g, 800 g et 1,5 kg). On aime aussi les pommes de terre grenaille cuisinées.



Pommes de terre grenaille



Macédoine de légumes



Taboulé oriental



Salade de carottes et taboulé idéals pour le pique-nique



Salade de pâtes, tomate, mozzarella

APÉROS NOVO !

Pour des apéros gourmands, optez pour nos planches (Cheezy ou Rustique, pour 7 personnes environ) et nos wood-box (Terre-Mer ou Potager, pour 20 personnes environ). Sur commande en magasin.



Planche Rustique



Planche Cheezy



Wood-Box Terre-Mer



Wood-Box Potager

Pour votre santé, évitez de manger entre les repas

Les aventures du Roy Babulus...



NOVOLYMPIADES



Dimanche 2 juin, nos salariés étaient conviés en famille aux Olympiades de Novoviande. Dans une ambiance décontractée (mais boueuse !), les équipes de nos 41 boucheries, les responsables de secteur, le staff administratif et la direction ont fait leurs J.O. Au programme, tirs au but, tir à l'arc, lancer de poids, course de haie... Les

meilleurs se sont affrontés à maintenir le plus longtemps possible, à bout de bras, des anneaux olympiques... en fonte ! Médailles et coupes ont été remis sur le podium aux meilleures équipes. Motivation, cohésion d'équipe et esprit de compétition étaient au rendez-vous de ces Olympiades très conviviales.

Pour le plaisir



Pour le 50^{ème} anniversaire de notre entreprise, les surprises s'enchaînent ! Après le Paris-Nice au Parc des Princes au mois de mars et le dernier match de Kylian Mbappé sous les couleurs du PSG le 12 mai, 10 de nos salariés ont eu la chance de passer une journée à Roland Garros le 3 juin. Déjeuner en salon privé et accès au cours central pour le match Djokovic/Cerundolo... un beau programme pour les élus du tirage au sort ! Mais ce n'est pas fini ! A suivre...



NOVOVIANDE À FORT BOYARD

Parce que chez Novoviande nous aimons relever les défis, le mardi 18 juin, les responsables de magasin et responsables de secteur du Sud IDF se sont retrouvés à Fort Boyard Aventures, l'Escape Game officiel de la mythique émission de France2 à Brétigny-sur-Orge. En équipe, ils ont participé aux différentes épreuves pour remporter les clés et indices afin d'accéder à la salle au trésor et affronter les Maîtres du Temps. Force, adresse, équilibre et réflexion étaient au programme de cette belle matinée de cohésion.



HEUREUX ÉVÈNEMENT

Ils se sont dit « oui » ! Ensemble depuis 12 ans, Mélanie et Morgan Gérardin, notre responsable de la boucherie Novoviande de Croissy-Beaubourg ont convolé en justes noces le 1^{er} juin. Tous nos vœux de bonheur aux heureux mariés !



Bien manger, c'est d'abord bien choisir.

Retrouvez-nous sur notre site web www.novoviande.fr et notre appli **NOVO & MOI**. Et suivez-nous sur Facebook et Instagram



VOTRE MAGASIN

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--|
| AUBERGENVILLE - 01 30 04 99 31 | COULOMMIERS - 01 64 04 23 74 | MONTIGNY-LE-BRETONEUX - 01 30 47 45 32 |
| ARGENTEUIL - 01 34 10 14 69 | CROISSY-BEAUBOURG - 01 60 17 50 79 | NANTEUIL-LES-MEAUX - 01 85 84 01 65 |
| AVRAINVILLE - 01 60 80 99 53 | ETAMPES - 01 69 92 04 48 | NOISIEL - 01 64 73 00 37 |
| ATHIS-MONS - 01 69 39 12 82 | ERAGNY - 01 34 66 91 74 | ORSAY - 01 64 47 69 33 |
| BOISSISE-LE-ROI - 01 64 87 36 46 | FRESNES - 01 47 35 93 28 | OSNY - 01 34 41 27 45 |
| BONNEUIL-SUR-MARNE - 01 43 39 54 00 | GOUSSAINVILLE - 01 34 39 23 74 | RAMBOUILLET - 01 30 88 02 70 |
| BRETIGNY-SUR-ORGE - 01 69 88 92 60 | GROSLAY - 01 39 84 93 37 | SAINT-MAXIMIN - 03 44 71 38 17 |
| BRIE-COMTE-ROBERT - 01 64 05 64 85 | GUYANCOURT - 01 30 57 59 66 | SAULX-LES-CHARTREUX - 01 60 49 10 79 |
| BRUNOY - 01 69 39 12 77 | Herblay - 01 30 40 81 40 | SERVON - 01 60 62 92 12 |
| BRY-SUR-MARNE - 01 57 10 22 72 | LES CLAYES-SOUS-BOIS - 01 30 54 74 98 | TAVERNY - 01 39 32 87 58 |
| CHILLY-MAZARIN - 01 64 46 58 91 | LIVRY-GARGAN - 01 43 83 53 18 | VARENNES-SUR-SEINE - 01 64 24 87 37 |
| CLAYE-SOUILLY - 01 60 27 04 52 | MANTES-LA-VILLE - 01 30 98 44 47 | VERT-SAINT-DENIS - 01 60 65 59 76 |
| COMBS-LA-VILLE - 01 64 88 39 76 | MEAUX - 01 60 22 27 98 | VILLEPINTE - 01 49 36 09 08 |
| COIGNIÈRES - 01 34 62 93 63 | MOISSILLES - 01 34 38 98 25 | |

LE MOT du président

Cette année, les vacances riment avec Sport. Il y en a qui vont passer leurs journées de vacances devant le petit écran pour ne pas perdre une miette des J.O. ... et d'autres qui vont consacrer leur temps libre à se mettre au sport. Quoi qu'il en soit, place au farniente et à la convivialité. On va passer du temps en famille et entre amis à faire ce que bon nous plaît. Et ça, ça n'a pas de prix. Apéros, barbecue, plancha... et quelques bonnes glaces feront de nous les plus heureux du monde. Bonnes vacances à tous !

René Gillet, président

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière