

## Boucherie Parisienne à Monaco... au service de la haute gastronomie !

Fondée en 1884 par la famille Giaume, la Boucherie Parisienne est reprise par la famille Formia. Ainsi pendant trois générations de Formia s'y succèdent et lui permettent d'acquiescer ses lettres de noblesse. Par la suite en juin 2005, c'est Julien Davin-Dary qui prend la direction de la Boucherie Parisienne. Grâce à ses expériences dans l'agro-alimentaire et désireux d'inscrire son action dans la continuité de ses prédécesseurs, Julien Davin-Dary et son équipe mettent tout en œuvre pour améliorer sans cesse la qualité des produits et des services proposés. Afin de répondre au mieux aux nouvelles normes européennes la Boucherie Parisienne est entièrement refaite et repensée en 2009. Le souci apporté par Julien Davin-Dary et son architecte d'intérieur, monsieur Vellutini, aux détails en fait une référence tant au niveau de la qualité des locaux, qu'aux exigences des nouvelles réglementations européennes (paquet hygiène) et monégasques. Fort de ses grandes qualités la Boucherie Parisienne a su ainsi pérenniser sa prestation de service auprès des grandes tables de la Principauté de Monaco et de ses alentours, ainsi qu'auprès de la clientèle particulière pour lesquelles la qualité irréprochable des produits est une condition *sine qua non*. « Fournisseur Breveté de SAS Le Prince de Monaco », la Boucherie Parisienne s'est assuré un par-

tenariat avec la société HySeQua, consultant en hygiène alimentaire, et les services de la D.A.S.S de la principauté de Monaco, qui lui permet d'avancer dans une démarche continue vers l'amélioration de la qualité: laboratoire de découpe réfrigéré, selon les normes Européennes ; traçabilité et origine des viandes ; analyse bactériologique des produits alimentaires par le laboratoire Silliker et maîtrise des risques selon la méthode HACCP. Ainsi dans la recherche de l'excellence au service de ses clients la Boucherie Parisienne propose les meilleurs produits: Boeuf (*France, Allemagne, Japon et Ecosse*), Charolais Terroir Label Rouge (*Varenne sur Allier, St Christophe en Brionnais, Charolles - Viandes de très haut de gamme sélectionnée par acheteur, Jean Luc Liurozet*), Siementhal (*Bavière Allemagne*), Kobé Wagyu du Japon (*Viande exceptionnelle de tradition Japonaise*), Angus (*Bœuf noir d'Ecosse*), Veau français (*Corrèze*), Agneau français ainsi que volailles, gibiers (*poils et plumes*), charcuteries (*Pata Negra - Iberico puro y bellota*)... Une des meilleures boucheries de la région.

### Boucherie Parisienne FORMIA

4 Boulevard de France

MC 98000 Monaco

Tel : +377.93.30.85.50

Fax : +377.97.70.73.75



Julien Davin-Dary © 2011 - Droits réservés - Boucherie Parisienne Formia

**Cuisines professionnelles et de Prestige  
Cuisines Collectives**

**Etudes de projets  
Maintenance**

## NORMA CUISINES

425 rue de GOA  
06600 ANTIBES  
Contact :  
norma.cuisines@hotmail.fr  
Tél : +33 4 93 34 22 96

## LA COMPETENCE AU SERVICE DE L'HYGIENE

**Nos Atouts**  
Une Offre de Service complète et adaptée

**Une Force de Vente**  
Diagnostic et étude préliminaire / Proposition de solutions adaptées à vos besoins  
Suivi de mise en œuvre

**Une Equipe Technique**  
SAV efficace et disponible / Informations et conseils techniques  
Installation et maintenance du matériel

**Un Service Conseil**  
Développement de solutions spécifiques / Mise en place de protocoles  
Personnalisés (HACCP - RABC) / Assistance technique à la  
Démonstration de matériel / Formations

207, chemin des Pinedades - 83130 La Garde  
Téléphone : 04 94 14 71 14  
Fax : 04 94 14 71 11  
e-mail : orrou@orrou.fr  
www.orrou.fr