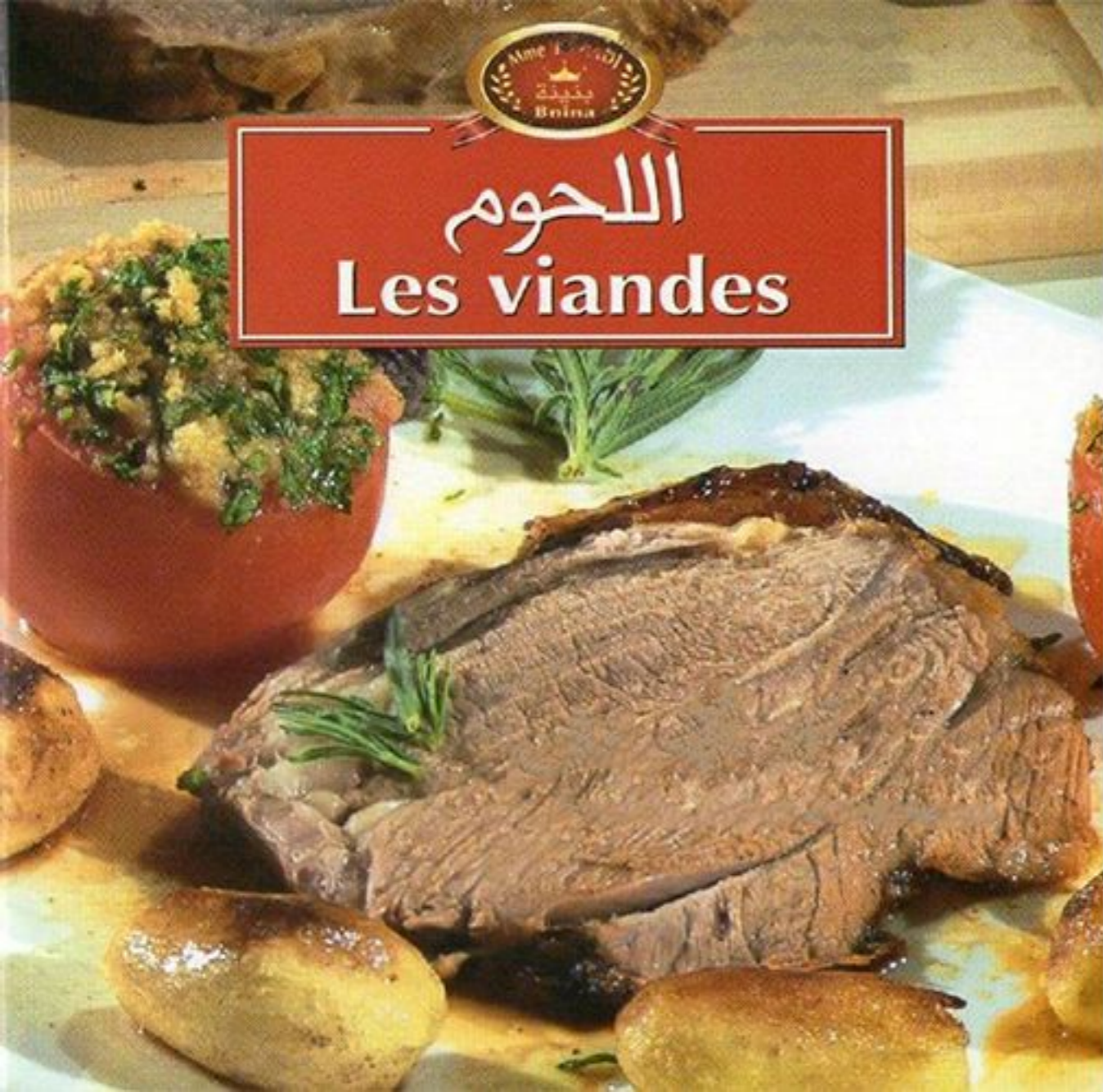




# اللحوم Les viandes



9 789947 990568

# نزع عظام الكتف و ربطها

## Désossage et ficelage d'une épaule

• Une épaule d'agneau

• كتف غنم



1 انزع العظام الكتف و ذلك بعد شق الكتف في الوسط  
Dégagez l'omoplate en incisant au milieu



2 انزع اللحم من العظام  
Craquez la viande de l'os



3 انزع المفصل  
Dégagez l'articulation



4 انزع العظام كلها  
Retirez l'os entièrement



5 عندما تنزع كل العظام من الكتف و لغورها اربطها بحبل طويل  
Une fois l'épaule désossée et roulée, ficellez-la une fois latéralement



6 لشي الحيط حول اللحم افقيا  
Roulez la ficelle autour de la viande horizontalement



7 اخرج الحيط من الحلقه و ذلك بتشكيل عقدة  
Sortez la ficelle au milieu de la boucle en faisant un nœud



8 شدي الحيط بقوة لربطه و ذلك ليعطي كل اللحم بنفس الشكل  
Semez la ficelle afin que la viande cube uniformément



## الكييفيات



## Les Recettes



2 لخذ لحم محمر  
Gigot rôti



4 ملفوف اللحم  
Roulades de viande



6 سبخ لحم البقر  
Brochettes de bœuf



8 تقليه لحم العجل  
Sauté de veau



10 شريحة لحم للعجل بالكريمة  
Escalope à la crème



12 أطباق مصنعة الشاركتير  
Côtelettes à la charcutière



14 لحم غنم بالكارى  
Agneau au curry



16 بلانكيت لحم البقر  
Blanquette de veau



18 نقانق اللحم  
Saucisson de viande



20 قويم باللحم البقرى  
Emincé de veau



22 شريحة لحم العجل بانى  
Escalope de veau panée



24 نزع عظام الكتف و ربطها  
Désossage ficelage d'une épaule

© TOUS DROITS RESERVES

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique sans la permission écrite de l'éditeur.



## Gigot rôti

- 1 gigot d'agneau de 1,5 kg
- 1 branche de céleri
- Laurier
- Romarin
- Carottes
- 3 tomates
- Pommes de terre
- 1 oignon
- 6 gousses d'ail
- Chapelure
- Persil
- Beurre
- Huile • Sel
- Poivre noir

## فخذ غنم محمّر

- فخذ غنم بوزن 1,5 كجم
- نصف كرفل
- زبد • إكليل الجبل
- جزر
- 3 حبات طماطم
- بطاطا • حبة بصق
- 6 فصوص ثوم
- مسحوق الخبز الجاف
- بقدونس
- زبدة • زيت
- ملح • قلف أسود

20 min 75 min 10 min 210°



1 اطهي البطاطا في الماء ثم حمريها في الزيت المحمر للحمضوض على بقدونسية



2 اخلطي البقدونس والقمم البقدونس مع مسحوق الحمضوض على بقدونسية



3 اترمي رأس الطماطم ثم أصبغ الملح و القليل الأسود



4 غطيهم بالبقدونسية اسكبي الزيت فوقهم و اطهيهم في الفرن



5 فلي الفخذ في الزيت ثم اطهيهم في الفرن مع سقيه كل ربع ساعة



6 أصبغ الملح و القليل الأسود للجهنين عندما ينتصف الطهي



7 ضعي الجزر البصل الرند الكرفل و إكليل الجبل في مربع الطهي



8 اسكبي قليل من الماء ثم اتركيه يطهي



9 صفي الصلصة و قدمها مع اللحم



## Roulades de viande

- 2 escalopes de veau
- 1 botte d'épinards
- 200 g de champignons
- Oignons
- Sel
- Poivre noir
- 100 g de fromage
- Beurre
- Huile

## ملفوف اللحم

- شريحة لحم عجل
- رقيقة سجانم
- 200 غم فطر
- بصل
- ملح
- فلفل أسود
- 100 غم جبنة
- زبدة
- زيت



1 قلى البصل المقطع في الزبدة

Faites revenir les oignons dans du beurre



2 أضيفي الفطر و اتركه يتقلّى. أضيفي الملح و الفلفل الأسود. أضيفي الفطر و اتركه يتقلّى. أضيفي الفطر و اتركه يتقلّى. أضيفي الفطر و اتركه يتقلّى.



3 أضيفي الملح و الفلفل الأسود من جهتي شريحة اللحم. أضيفي الملح و الفلفل الأسود من جهتي شريحة اللحم. أضيفي الملح و الفلفل الأسود من جهتي شريحة اللحم.



4 ضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح.



5 استعطي حشو الفطر فوق أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح.



6 قلى اللحم حول الحشو و شدي جيدا. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح.



7 ادهني ورقة الألمنيوم بتقابل من الزيت



8 ادهني ملفوف اللحم داخل ورقة الألمنيوم. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح.



9 شدي نهايتي الملفوف ثم اطهيه في الفرن. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح. أضعها فوقها قطع الزبدة و أوراق المسماح.



## Brochettes de bœuf

- 500 g de viande de bœuf (rumsteak)
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 tomate rouge et ferme
- Feuilles de laurier
- Fleur de thym
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir
- 200 g de riz blanc



1 ضعيف اللحم في إيا أضيفي الملح و الغسل الأسود  
Mettez la viande dans un saladier. Salez, poivrez.



2 أضيفي بهرة الزعتر زيت الزيتون ثم اخلطي بعناية  
Ajoutez la fleur de thym, l'huile d'olive puis mélangez soigneusement.



3 شدفيها واتركيها لتتبل أطول وقت ممكن  
Fermez et laissez mariner le plus longtemps possible.



4 اطهي الأرز في الماء المغلي المالح  
Faites cuire le riz dans l'eau bouillante salée.



5 فشري الحمض ثم اقطعيه إلى مكعبات وكذلك الغنفل  
Épluchez l'oignon puis coupez-le en dés ainsi que le poivron.



6 اترشي بذور الطماطم ثم اقطعيها إلى مكعبات  
Épépinez la tomate puis coupez-la en dés.

## سيخ لحم البقر

- 500 غم لحم بقر (روستبيك)
- رأس فلفل أخضر
- بصلة
- حبة طماطم ناضجة و صلقة
- أوراق رند
- أرغار الزعتر
- زيت الزيتون
- ملح
- ظلف أسود
- 200 غم أرز أبيض



7 اقطعي الزند إلى صريعات  
Coupez les feuilles de laurier en



8 ركبي الصيخ بوضع اللحم بين قطع اللحم  
Montez les brochettes en alternant la viande et les légumes.



9 اشويها فوق مشواة  
Faites cuire sur le barbecue.





## Sauté de veau

- 800 g viande de veau dans l'épaule
- 1 oignon
- 40 g concentré de tomates
- 2 c à s farine
- Bouquet garni
- 700 ml de fond de veau brun
- 250 g de champignons
- Huile et beurre
- Sel
- Poivre noir



1 سخني قليل من الزيت في طنجرة  
Chaufez un peu d'huile dans une marmite.



2 أضيفي البصل المفروم  
Ajoutez l'oignon finement haché.



3 أضيفي الفرينة ثم اخلطي و اتركه يطهى 2 أو 3 دقائق  
Saupé de farine et laissez cuire 2 à 3 minutes.



4 أضيفي الطماطم المصبرة ثم اخلطي و اتركه يطهى  
Ajoutez la tomate en conserve. Mélangez et laissez cuire.



5 أضيفي مرق البقر حتى يغطي اللحم ثم الملح و الفلفل الأسود  
Mouillez avec le fond de veau brun jusqu'à couvrir la viande. Salez et poivez.



6 أضيفي الباقية العطرية و اتركه يطهى  
Ajoutez le bouquet garni et laissez cuire.

## تقليية لحم العجل

- 800 غر لحم عجل مف الكتف
- حبة بصل
- 40 غر طماطم مصبرة
- ملعقتي أكل فريفة
- باقة عطرية
- 700 مل مرق البقر
- 250 غر فطر
- زيت و زبدة
- ملح
- فلفل أسود



7 أنسي الزبدة في مقلاة  
Faites fondre du beurre dans une poêle.

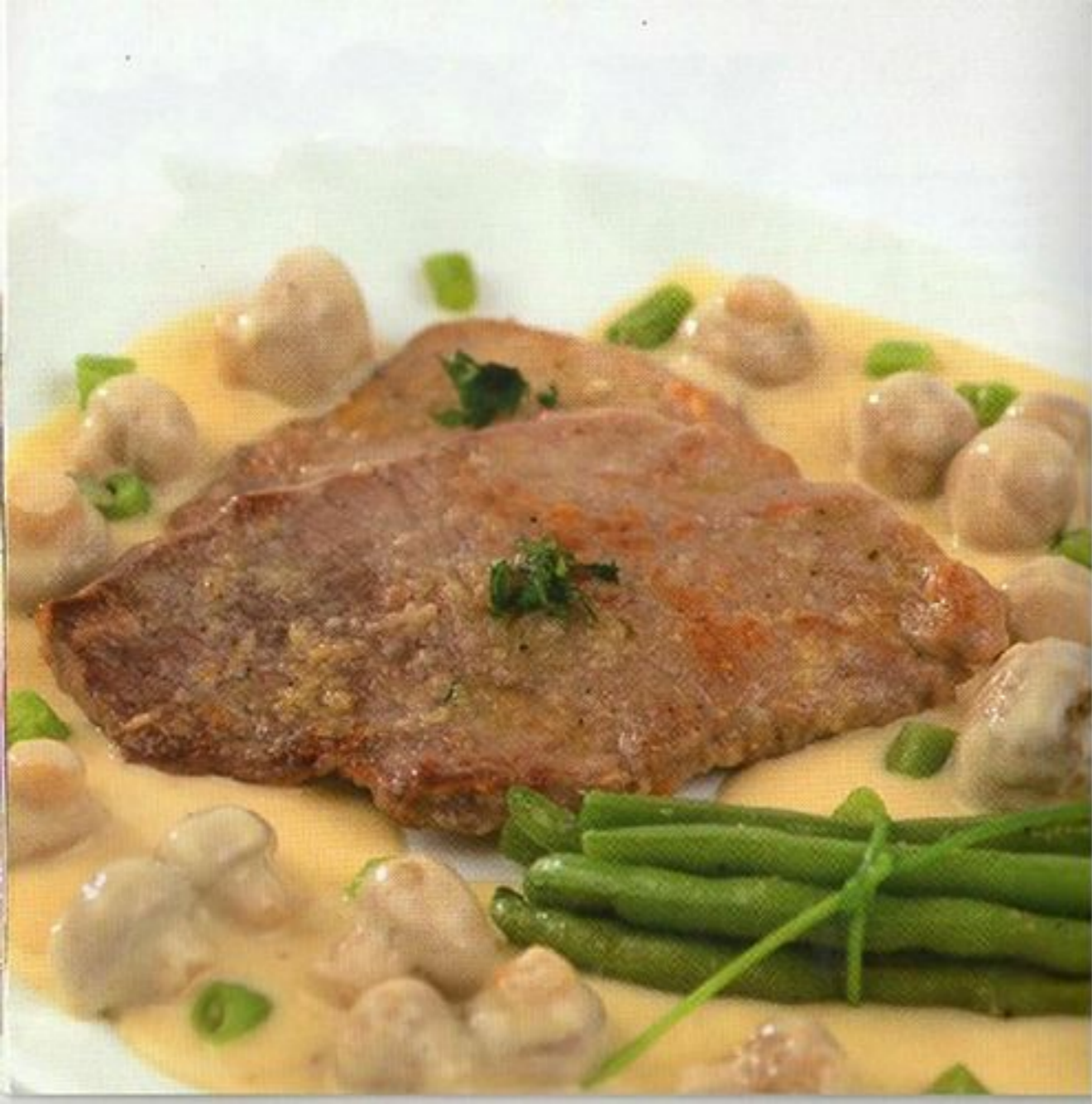


8 فلي فيها الفطر أضيفي الملح و الفلفل الأسود  
Faites revenir les champignons. Salez et poivez.



9 ابي طهي الفطر مع اللحم  
Terminez la cuisson des champignons avec la viande.

15 min 00 min 45 min 00°



## Escalope à la crème

- 8 escalopes de veau
- 80 g de beurre
- 40 ml de crème fraîche épaisse
- Vinaigre
- 500 g d'haricots verts
- 300 g de champignons
- Sel
- Poivre noir

## شريحة لحم بالكريمة

- 8 شرائح لحم
- 80 غم زبدة
- 40 مل قشطة طازجة خالصة
- ملح
- 500 غم فاصولياء خضراء
- 300 غم فطر
- فلفل أسود



1 انقهي الفاصولياء في الماء المالح بربوهم في الماء البارد بعد انقاس الطهي. فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



2 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



3 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



4 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



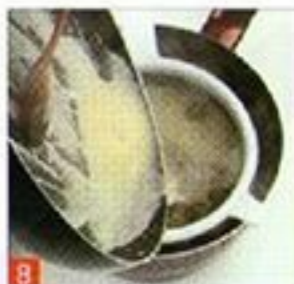
5 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



6 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



7 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



8 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



9 فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي فإنتهي الحاروت في الماء البارد بعد انقاس الطهي



## Côtelettes à la charcutière

- 8 côtelettes d'agneau
- Huile
- 40 cl de bouillon de veau
- 2 c à s de farine
- 1 oignon
- 20 g de moutarde
- 40 g de beurre
- 100 g de cornichons
- 1 kg de pommes de terre
- Beurre
- Sel
- Poivre noir

## أضلاع بصلصة الشاركتيير

- 8 أضلاع لحم
- زيت
- 40 مل مرق البقر
- ملعقتين أكل فريشة
- حبة بصل
- 20 غر خردل
- 40 غر زبدة
- 100 غر خيار معكك
- 1 كغ بطاطا
- زبدة
- ملح
- فلفل أسود



1 انطوي الخيار المخلل المقطع إلى رقائق في الماء  
Blanchissez dans l'eau les cornichons pré-coupés en julienne



2 انطوي البطاطا في الماء لمدة 3 دقائق بعد الغليان  
Blanchissez les pommes de terre dans l'eau pendant 3 min après ébullition



3 ثم فلي البطاطا في الزيت أصبغى للتحلح و الفلفل الأسود  
Puis faites-les sauter. Salez et poivrez



4 أصبغى اللحم و الفلفل الأسود اللحم ثم قلبه في الزيت و الزبدة  
Salez et poivrez les côtelettes puis sautez-les dans du beurre et de l'huile



5 انزعبي كمي الزيت من الفلاة - أصبغى الحبل ثم انركبه فوق النار حتى يتمخ  
Dégraissez la poêle totalement. Déglacez avec du vinaigre et laissez évaporer



6 فلي فيه البصل ثم أصبغى الفريشة و حمص المريح  
Faites revenir les oignons puis ajoutez la farine. Travaillez le mélange



7 اسكبي فوقهم المرق وانركبه بظهن إلى أن يتمخ  
Vivez par dessus le bouillon et laissez épaissir



8 تصفي التحضيرة في إزاء آخر  
Dans un autre récipient, filtrez la préparation



9 أصبغى الحردل و قطعه من الزبدة و اختطفي برفوة  
Ajoutez la moutarde, une noisette de beurre en fouettant énergiquement





## Agneau au curry

- 800 g de viande d'agneau (gigot)
- 2 c à s de curry
- 1 c à s de concentré de tomate
- 20 cl de crème fraîche
- Jus d'un demi-citron
- 1 oignon • 2 gousses d'ail
- Carottes • 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 c à s de farine
- Huile • Sel • Poivre noir
- Eau • 1 c à s de sucre
- 1 noisette de beurre

## لحم غنم بالكاري

- 800 غم فخذ غنم
- ملعقة أكل كاري
- ملعقة أكل طماطم مصبرة
- 20 سم قشدة طازجة
- عصير نصف ليمونة
- بصلة • فصين ثوم • جزر
- ورقة رند • نصف زعترية
- ملعقة أكل قرفة • زيت
- ملح • فلفل أسود
- ماء • ملعقة أكل سكر
- قطعة زبدة



1 فلي اللحم مع الزيت داخل مطحنة أصصبي المصل. Dans une marmite, frites revenir la viande avec un peu d'huile. Ajoutez l'oignon.



2 أصصبي الثوم و الفريزة ثم عطيه و اتركه يطهى. Ajoutez l'ail et la farine puis couvrez et laissez cuire.



3 أصصبي الطماطم المصبرة الملح الفلفل الأسود و الكاري. Ajoutez la tomate en conserve puis le sel, le poivre noir et le curry.



4 صرقي مغلي من الماء ثم اخلطي. Mouillez avec un peu d'eau et mélangez.



5 أصصبي زهرة الزعترية و الرند و اتركه يطهى. Ajoutez la fleur de thym et le laurier. Laissez cuire.



6 ضعني الجزر في كصونلة أصصبي الملح السكر و قطعة زبدة. Mettez les carottes dans une casserole, ajoutez du sel le sucre et du beurre.



7 اصصبي الماء إن أن يتعدى الجزر و اتركها تطهى. Mouillez à hauteur et laissez cuire.



8 حدي الخلطة اللحم و أصصبي لها القشدة الطازجة. Répérez la préparation de viande. Y ajoutez la crème fraîche.



9 و كذلك عصير الليمون و اتركه يطهى. Ainsi que le jus de citron et laissez épaissir.



## Blanquette de veau

- 800 g de viande de veau (épaule)
- 2 carottes • 2 oignons
- 1 blanc de poireau
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- Grains de poivre
- 2 clous de girofle • Sel
- 75 g de beurre
- 75 g de farine • Jus de citron • 2 jaunes d'œufs
- 5 c à s de crème fraîche
- 300 g de champignons
- Un peu de riz

## بلانكيت لحم البقر

- 800 غم لحم عجل منه الكتف
- جزينيف • مصطيف
- بدائن الكراث
- باقة عطرية • نصف كرفل
- حبات فلفل أسود
- عودى قرنفل • ملح
- 75 غم زبدة • 75 غم قريشة
- عصير ليمون
- صفار بيضتين
- 5 ملائق لكاف قشدة طازجة
- 300 غم قنطر
- قليل من الأرز

25 min 00 min 75 min 00+



1 اطهبي الأرز في الماء المغلي للملح

Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée.



2 غلي اللحم في الماء البارد انزعي الرغوة من حين لأخر  
Mettez la viande à bouillir dans de l'eau froide, écumez de temps à autre.



3 ادععي البصل للغير بأعواد الفيرفل الكرفل والجز  
Ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle, le céleri et les carottes.



4 أضيفي الباقة العطرية الكرات حبوب الفلفل الأسود و الملح  
Ajoutez le bouquet garni, le poireau, les grains de poivre noir et le sel.



5 انزعي الخليط بطهوش ثم انزعي اللحم و صفي المرق  
Laissez cuire puis retirez la viande et filtrez le bouillon.



6 اخلطي الزبدة الدافئة مع الفيرفل امسكي فوقه المرق و اتركه ينضج  
Mélangez le beurre fondu et la farine. Versez dessus le bouillon. Laissez épaissir.



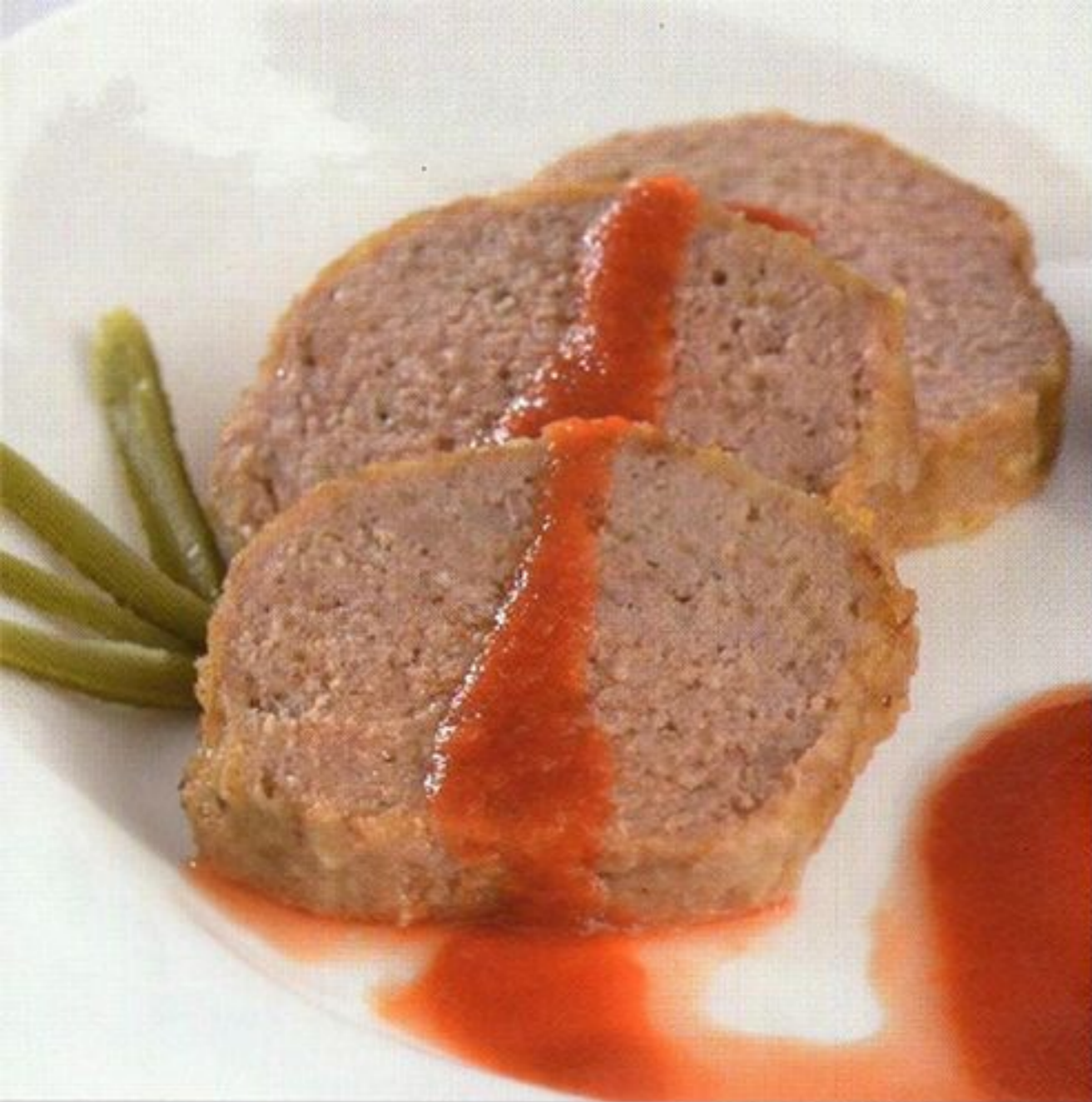
7 اخلطي القشدة صفار البيض و عصير الليمون و صفار من الصلصلة  
Mélangez crème fraîche, jaune d'œuf, cibon et une louche de sauce.



8 امسكي الكل على الصلصلة و اضيفي وندع اللحم ليطهوش مع الصلصلة  
Versez le tout dans la casserole et remettez la viande à cuire dans la sauce.



9 اضيفي الفطر أيضا و اتركها تنضج مع الخليط بدون أن تغلي  
Ajoutez les champignons et laissez mijoter en fourtuant sans faire bouillir.



## Saucisson de viande

- 500 g de viande de veau ou de bœuf hachée
- 150 g de fromage râpé
- 1 oignon
- 2 œufs
- 1/4 l de crème fraîche
- Huile
- Chapelure
- Sauce tomate
- Sel
- Poivre noir

## نقانق اللحم

- 500 غم لحم بقر أو عجل مفروم
- 150 غم جبنة مبشورة
- بيضة
- بيضتين
- 1/4 ل قشدة طازجة
- زيت
- مسحوق الخبز الخاف
- صلصة الطماطم
- ملح
- فلفل أسود



1  
ضعي اللحم المفروم في الخلاط  
اطحنه جيدا  
Mettez la viande hachée dans le  
mixeur. Hachez une deuxième fois



2  
أضيفي له القشدة المخارطة الحارة  
و كذلك الحين المشوي  
Ajoutez y la crème fraîche épaisse  
Ainsi que le fromage râpé



3  
اكسري بيضة و أضيفي مسحوق  
الخبز الخاف  
Cassez un œuf et ajoutez la chapelure



4  
أضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم  
الخلط  
Salez et poivrez puis mélangez le tout



5  
شكلي حبوب  
Façonnez un boudin



6  
رصديه في مسحوق الخبز الخاف  
Enrobez-le de chapelure



7  
فلي المرابيش من جميع الجوانب  
بمعطف على نار هادئة في الزيت  
Saisissez les boudins sur tous les côtés  
dans un peu d'huile



8  
ارجميهم و فلي مكانهم البصل على  
نار هادئة  
Réservez-les et faites revenir l'oignon  
dans le jus de cuisson



9  
ضعي المرابيش اطهيهم في الفرن  
و قدميهم مع صلصة الطماطم  
Remettez les boudins. Enfournez.  
Présentez avec la sauce tomate



## Emincé de veau

- 700 g de filet de bœuf ou de veau
- 2 oignons
- 250 g de champignons
- 30 g de beurre
- 1 c à s de concentré de tomate
- 1 c à s de moutarde
- 10 cl de vinaigre blanc
- 20 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre noir
- Paprika



1 افطعني شريحة اللحم إلى أعواد رقيقة  
Coupez la viande en allumettes.



2 أنسي الزبدة في كاسرولة  
Faites fondre le beurre dans une casserole.



3 أنصفي الفطر للقطع إلى شرائح رقيقة و قليهم  
Ajoutez les champignons finement émincés et faites-les sauter.



4 أنصفي البصل للفرم  
قلي هذا الخليط على نار هادئة  
Ajoutez les oignons hachés. Faites revenir le tout à feu doux.



5 اخلطي الطماطم الصلبة مع الخل و الحل الأبيض  
Mélangez le concentré de tomate, la moutarde et le vinaigre blanc.



6 أنصفي هذا الخليط على الفطر  
Versez le mélange sur les champignons.



7 أنصفي القشدة الطازجة الحارة  
Ajoutez la crème fraîche épaisse.



8 أنصفي الملح المعادل الأسود و الفلفل العكسي  
Puis le sel, le poivre noir et le paprika.



9 أنصفي اللحم و اتركوه حتى يتم الطهي  
Ajoutez la viande et terminez la cuisson.

## فريم بالحم البقري

- 700 غم شرائح من فتيلة البقر
- بصلتين
- 250 غم فطر
- 30 غم زبدة
- ملعقة أكل طماطم مصبرة
- ملعقة أكل خردل
- 10 مك خل أبيض
- 20 مك قشدة طازجة
- ملح
- فلفل أسود
- فلفل عكري





## Escalope de veau panée

- 4 escalopes de veau de 200 g chacune
- Chapelure
- Farine
- Œufs
- 1 c à s d'huile
- 1 c à s d'eau
- 1 kg de pommes de terre
- Beurre
- Huile pour friture
- Sel
- Poivre noir

## شريحة لحم العجل پانې

- 4 شرائح لحم عجل وزن كل واحدة 200 غم
- مسحوق الخبز الجاف
- فريفة
- بيض
- ملعقة أكل زيت
- ملعقة أكل ماء
- 1 كهر بطاطا
- زبدة
- زيت للقلي
- ملح
- فلفل أسود



1 اقطعني البطاطا إلى عيدان ثم اقلها

Coupez les pommes de terre en allumettes et faites-les frire



2 ازغني شحوم شرائح اللحم ثم اضربهم بالقلعاف

Parez les escalopes de veau. Attendez-les avec un marteau à pâtisserie



3 كسري البيض في إناء ثم أضيفي الماء و الزيت

Cassez les œufs dans un récipient peu profond. Ajoutez l'eau et l'huile



4 اضيفي الملح و الفلفل الأسود ثم اقلني البيض

Salez, poivrez et battez les œufs



5 اضيفي الملح و الفلفل الأسود للشرائح من الجهتين

Salez et poivrez les escalopes des deux côtés



6 مرهم في الفريفة من الجهتين

Farinez les deux côtés de l'escalope



7 مرهم في البيض

Plongez-les aux œufs



8 مرهم في مسحوق الخبز الجاف و اضيفي عليها صمغ السمك

Plongez-les à la chapelure. Quand ils sont secs, sautez l'escalope avec le dos du couteau



9 اذني الزبدة و الزيت في مقلاة على شرائح اللحم من الجهتين

Faites fondre du beurre et de l'huile. Faites sauter les escalopes des deux côtés

# Ducros

Les Épices  
Tout un monde de senteurs



## الاحوم Les viandes

Fatima BELHADJ

Directeur de collection  
Malek HADDAD

Directeur de publication  
Samir BELHADJ

Directrice artistique  
Isabel BLAS CANETE

Photographie  
Antonio MONTES

Chef cuisinier  
Nacer GANA

Réalisation  
INTERNATIONAL PERCEPTION



منشورات المرشد الجزائرية  
EDITION EL MORCHIO EL DJAZAIRIA

Service éditorial: 021 51 71 54

Email: elmorchio@elmorcho.com

Service commercial: 021 51 07 68

www.elmorchio.com

Service distribution:

Centre: 061 741 552

Ouest: 061 575 066

Fax: 061 744 085