

# *Levitts*

**MONTREAL  
EST. 1939**



**PASSION & TRADITION  
DEPUIS 1939 SINCE**

**CATALOGUE DE PRODUITS 2025**



# LEVITTS

## UNE MARQUE DE CONFIANCE UN PARTENAIRE DE CHOIX

Depuis 1939, passion et souci de la qualité sont au cœur de nos préoccupations chez Levitts.



D'abord connu pour son Montréal Smoked Meat, Levitts est aujourd'hui l'un des plus importants manufacturiers de viandes fumées transformées et produits emballés sous vide au Canada.



Nous sommes un joueur majeur dans la fabrication de produits de marques privées et de restauration et nos produits Levitts comptent parmi les plus populaires au Canada.



## NOTRE MISSION

Depuis 1939, Levitts s'efforce de produire et de commercialiser des charcuteries fumées de la plus haute qualité et des plus innovantes qui répondent aux besoins et au style de vie de nos clients.

## NOS VALEURS

Nous sommes une entreprise composée de personnes intègres qui s'efforcent de produire des produits de charcuterie exceptionnels et innovants dans le respect des normes de sécurité alimentaire les plus strictes. Nous nous engageons à repousser les limites de l'excellence, à être honorables et inclusifs dans tous les aspects de notre vie quotidienne avec nos employés, nos fournisseurs et nos clients.

## NOTRE VISION

Être reconnus par le public, les consommateurs, nos clients et tous les intervenants de l'industrie comme la référence dans la transformation de viandes fumées de qualité.



## LEVITTS EN CHIFFRES

**80**

ans d'expérience  
et de savoir-faire

**105**

employés qui participent  
à la croissance de l'entreprise

**15**

langues parlées

**50+**

produits fumés naturellement,  
tous sans soya, gluten, GMS  
ni arômes artificiels

**40 000**

pi<sup>2</sup> d'aire de production

**3**

certifications  
HACCP, SQF Niveau 2 et Halal

## HISTORIQUE

**1939**

Nathan Levitt ouvre une petite  
charcuterie sur le boulevard  
Saint-Laurent à Montréal



**2006**

Lancement de notre boîte  
Montréal Smoked Meat Angus  
de 500 g en épicerie

**2009**

Levitts obtient la  
certification SQF



**2018**

En réponse à la demande  
croissante pour les produits  
halal, Levitts lance sa marque  
Assala cuisine halal

**CH**ARCUTERIE  
PARISIENNE



**2000**

Construction d'une usine de  
haute technologie de 40 000 pi<sup>2</sup>  
à Ville LaSalle

**2004**

Groupe Lauzon fait l'acquisition  
de Levitts et investit dans  
l'équipement de tranchage et de  
fumage. En 2005, Levitts obtient  
l'homologation du HACCP.



**2016**

Un jeune entrepreneur  
canadien acquiert Levitts  
et entame une initiative de  
revitalisation de la marque

**Assala**

Levitts acquiert Charcuterie  
Parisienne, une référence dans les  
produits séchés de charcuterie  
française haut de gamme

**2019**

Levitts investit massivement dans  
des trancheurs à la fine pointe de  
la technologie, devenant un joueur  
majeur dans la fabrication de produits  
proportionnés de charcuterie plein  
muscle au Canada

# EXPERTISE

COMMERCE DE DÉTAIL  
MARQUES PRIVÉES  
SERVICES ALIMENTAIRES  
HRI RESTAURATION

## SAVOIR-FAIRE INDUSTRIEL

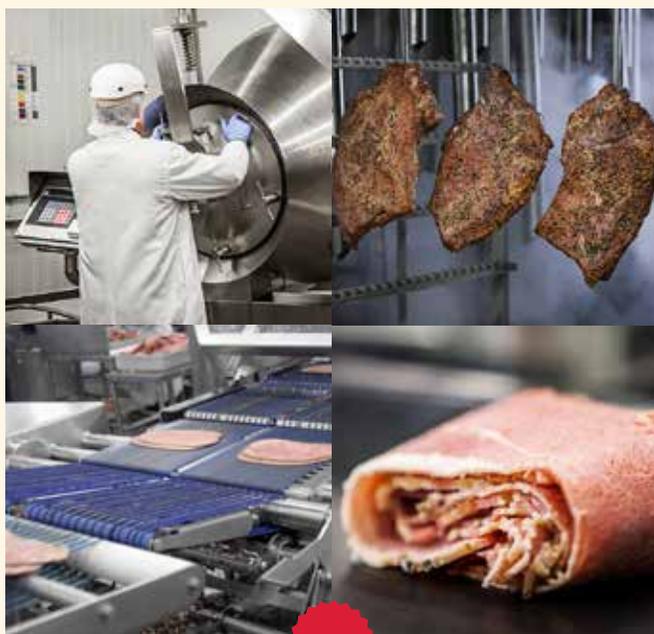
- Spécialisés dans la transformation du bœuf, nous offrons également d'autres produits, tels que le porc et la volaille
- Équipement permettant d'assaisonner, cuire et emballer des produits en morceaux ou prétranchés
- Procédé de fumage naturel
- Pasteurisation permettant de maximiser la durée de vie et la sécurité des produits
- Emballage sous vide ou à atmosphère contrôlée
- Offre de produits sans allergènes
- Produits préportionnés avec ou sans papier intercalaire

## RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Équipe dirigée par un directeur R&D possédant plus de 30 ans d'expérience, en plus de compter sur l'expertise d'un Chef exécutif à l'interne
- Parfaite maîtrise de la cuisson des viandes permettant de préserver leurs qualités nutritives et gustatives
- Développement de recettes en fonction des besoins particuliers de nos clients
- Développement, formulation et fabrication de produits *clean label*

## ASSURANCE QUALITÉ

- Application des normes d'hygiène les plus strictes dans le respect de la législation en vigueur
- Système d'étiquetage qui assure la traçabilité de nos produits et ingrédients
- Spécifications pour guider la sélection des viandes, ingrédients et emballages
- Vérification de la qualité et constance de nos produits par le biais de tests organoleptiques
- Normes HAPPC et SQF niveau 2



# CAMPAGNE PUBLICITAIRE FUMÉ À LA PERFECTION

Levitts fait rayonner sa marque à travers des campagnes à la télévision, à la radio, en affichage ainsi que par des offensives numériques sur le Web.

Le thème de la première campagne mettait en vedette la nature même de nos produits fumés naturellement... à la perfection!



## PRINTEMPS 2019 LES SÉRIES DE LA LNH FUMÉ À LA PERFECTION POUR LES MATCHS DE HOCKEY

Effet visuel : Fumée illustrant deux bâtons de hockey avec une rondelle

Produit vedette : Montréal Smoked Meat

Auditoire cible : Hommes 18 - 49 ans

Portée de la campagne :

Télé : 5 380 520  
Radio : 2 710 600  
Affichage : 48 953 360  
Web : 1 675 391



## AUTOMNE 2019 RETOUR À L'ÉCOLE FUMÉ À LA PERFECTION POUR LES BOÎTES À LUNCH

Effet visuel : Fumée illustrant une boîte à lunch

Produit vedette : Rôti de bœuf tranché

Auditoire cible : Femmes 35 - 49 ans

Portée de la campagne :

Télé : 10 004 309  
Radio : 2 647 700  
Affichage : 20 440 157

REDÉCOUVREZ LE VRAI GOÛT DU DÉLI!



# PRODUITS

VENTE AU DÉTAIL

**PRODUITS  
VENTE AU  
DÉTAIL  
PRÉTRANCHÉS**

*Levitts*



**BOÎTE MONTRÉAL SMOKED MEAT**  
(Pointe de poitrine)  
4 X 125 g (500 g)



**DUO-PACK MONTRÉAL SMOKED MEAT**  
(Pointe de poitrine)  
2 X 100 g (200 g)



**MORCEAU MONTRÉAL SMOKED MEAT**  
(Pointe de poitrine)  
Poids variable (env. 500 g)



**SAUCE POUR PÂTES À LA VIANDE FUMÉE**  
800 ml



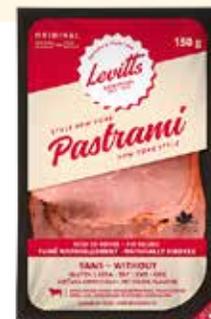
**SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL**  
(Bas de ronde)  
Tranché 150 g



**RÔTI DE BŒUF ASSAISONNÉ**  
(Bas de ronde)  
Tranché 150 g



**PASTRAMI STYLE NEW YORK**  
(Bas de ronde)  
Tranché 150 g



**PASTRAMI STYLE NEW YORK**  
(Noix de ronde)  
Tranché 150 g



**BŒUF ASSAISONNÉ**  
(Bas de ronde)  
Tranché 150 g

**PRODUITS**  
**VENTE AU**  
**DÉTAIL**

**MORCEAUX**  
**ENTIERS**

*Levitts*



**SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL**  
(Bas de ronde)  
Comptoir des charcuteries, poids variable



**RÔTI DE BŒUF ASSAISONNÉ**  
(Bas de ronde)  
Comptoir des charcuteries, poids variable



**PASTRAMI STYLE NEW YORK**  
(Bas de ronde)  
Comptoir des charcuteries, poids variable



**PASTRAMI STYLE NEW YORK**  
(Noix de ronde)  
Comptoir des charcuteries, poids variable



**BŒUF ASSAISONNÉ**  
(Bas de ronde)  
Comptoir des charcuteries, poids variable



REDÉCOUVREZ LE VRAI GOÛT DU DÉLI!



# PRODUITS

SERVICES ALIMENTAIRES

# PRODUITS SERVICES ALIMENTAIRES

*Levitts*



**MONTRÉAL SMOKED MEAT - EN PIÈCES**  
Pointe de poitrine (demi ou entière) cuite  
16 % ou 19 % de protéine de viande  
Poids variable



**MONTRÉAL SMOKED MEAT - TRANCHÉ**  
Pointe de poitrine (prétranchée)  
pasteurisée ou congelée  
16 % ou 19 % de protéine de viande  
125 g / 150 g / 167 g / 200 g



**MONTRÉAL SMOKED MEAT - EFFILOCHÉ**  
Viande fumée (effilochée) congelée  
500 g



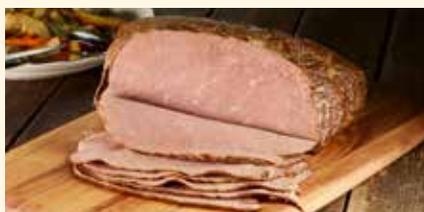
**MONTRÉAL SMOKED MEAT - GARNITURE**  
Pointe de poitrine (en cubes) congelée  
5 kg



**SLOPPY JOE VIANDE FUMÉE**  
Congelé, fait de viande fumée effilochée  
150 g / 2,5 kg



**SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL - EN PIÈCES**  
Bas de ronde (demi) cuit  
16 % ou 18 % de protéine de viande  
Poids variable



**RÔTI DE BOEUF - EN PIÈCES**  
Bas de ronde (demi) cuit  
16 % ou 18 % de protéine de viande  
Poids variable



**RÔTI DE BOEUF - TRANCHÉ**  
Pointe de poitrine (prétranchée)  
et congelée  
19 % de protéine de viande 150 g  
Bas de ronde (prétranché)  
16 % de protéine de viande 3,9 kg



**PASTRAMI - EN PIÈCES**  
Bas de ronde (demi) cuit  
16 % de protéine de viande  
Noix de ronde cuite  
15 % de protéine de viande  
Poids variable



**BŒUF ASSAISONNÉ (SALÉ) - EN PIÈCES**  
Pointe de poitrine (chaudière) crue  
Poids variable

## AUTRES PRODUITS - SOUS VIDE

**CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ**  
Congelées 680 g

**LONGE DE PORC RÔTIE DIJONNAISE EN TRANCHES**  
Congelée 95 g

**LONGE DE PORC RÔTIE SEL ET POIVRE EN TRANCHES**  
Congelée 95 g

**JARRET DE PORC SAUCE PORTO**  
Congelé 350 g

**DINDE FUMÉE (SAISONNIER)**  
Poids variable



*Levitts*

MONTREAL  
EST. 1939

