

La Ferme du porc qui Dore



Porcs et Brebis en Agriculture Biologique

03 83 72 04 95/06 82 00 18 93

Sonia Rigot - socysson@wanadoo.fr

9 grande rue, 54 450 Gondrexon

Tarifs vente au 11/10/19

Porcs rustiques nés et élevés en plein air



Frais €/kg

Rôti échine, filet	18
Rôti cocotte ou rouelle	
Filet mignon	25
Côtelettes	15,5
Côtis/Poitrine	10
Jarret	12
Palette	13
Grillades	17
Sauté	15
Rognons	10
Fricadelle	12
Joues	18

Charcuterie €/kg

Boudin noir	16
Boudin blanc	20
Pâté de tête	15
Saucisson à l'ail	14
Saucisse paysanne	15
Caillettes	18
Caillettes pour l'apéritif	19
Terrine foie ou thym	18
Terrine noix ou noisettes	19
Pâté Lorrain	20,5
Feuillantine	20
Jambon blanc	23,5
Talon de jambon (entier)	14
Saucisse à griller: godiveaux, merguez pur porc, aux herbes, mexicaines	15,5
Saucisse blanche	15,5
Knacks	15,5
Chair à saucisse	14

Salaison-Fumé €/kg

Côtis/Poitrine ½ sel	12
Jarret ½ sel	13,5
Palette ½ sel	14,5
Saucisson noisette	40
Saucisson	38
Saucisse à cuire	20
Palette fumée	15,5
Jarret fumé	14,5
Poitrine fumée	14
Chorizo	35
Coppa, Lomo, filet mignon fumé	50
Pancetta	40

Caissettes de 4 kg sur commande à 15 €/kg

Caissette Hiver

Boudin, Saucisse à cuire, ½ Palette,
Poitrine fumée, Côtes/Grillades

Caissette Campagnarde

Terrine, Rôti, Côtes, Saucisse à rôtir,
Poitrine tranchée

Caissette Été

Saucisses à rôtir, Côtes, Grillades,
Poitrine tranchée, Côtis

Retrouvez-nous :

- en AMAP

- sur le marché de Vandoeuvre

toute l'année de 16 h à 20h

- Au groupement d'achat solidaire

à Liverdun « Les Paniers Bleus »



Agneaux d'herbe de Races rustiques

AU DETAIL

Selle	28
Epaule semi-désossée (désossée 24€/kg)	20
Côtes (ou carré de côtes /6)	25
Gigot (raccourci 24€/kg et tranché 28€/kg), souris	21
Collier	15
Poitrine en mélange, abats	13

€/kg CAISSETTE

Agneau entier non découpé	13
½ agneau (6 à 8 kg)	16
¼ agneau avant (Collier, poitrine en morceaux, Epaule désossée, Côtelettes)	18
¼ agneau arrière (collier, poitrine en morceaux, gigot, côtelettes)	20

Vaches limousines nourries à l'herbe Génisse, vache, veau sous la mère



Jean-Paul André situé à 2km de notre élevage, à Reillon

EN CAISSETTE

GENISSE

14€/kg

Caissette de 10 à 12kg

Bifteck (faux-filet, rumsteck, tranche)	2kg
Rosbif ou pièce à fondue	2kg
1 côte	0,7kg
Viande hachée (salée)	2kg
Braisé (rôti cocotte)	1kg
Pot-au-feu ou Plat de cote ou jarret	1kg
Bourguignon	2kg

VEAU

16€/kg

Caissette de 10 ou 5kg

	10kg	5kg
Escalope	2kg	1kg
Rôti	2,5kg	1,5kg
Côte	1,5kg	0,5kg
Sauté	2kg	1kg
Blanquette avec os	2kg	1kg

AU DETAIL

GENISSE

€/kg

Bifteck ordinaire	22
Rosbif ou pièce à fondue	22
Faux-filet/Onglet/Araignée/Hampe	25
Bavette / Rumsteck	25
Filet ou tournedos	40
Côte	23
Rôti à braiser	17
Pot au feu	13
Bourguignon	16
Grillades marinée, paleron	19
Brochettes	20
Saucisse à griller	15,5
Viande hachée salée, joues	14
Langue, abats	10

VEAU

€/kg

Escalope	22
Bavette, Hampe, onglet	25
Quasi	25
Rôti épaule, basse-côte, cuisse	20
Côte	20
Sauté	16
Blanquette avec os	14
Filet mignon	35
Osso-Buco	16
Ris de veau	33
Foie tranché	20
Tête de veau roulée	10,5
Langue	10,5
Rognons	12