

EARL LA FERME DE MA GRAND MERE

243 Chemin du Bourg

71290 JOUVENCON

Tél : 0385400907

Mail : arnaud.clerc0182@orange.fr

Site web: www.fermedemagrandmere.com.



PRODUCTEURS DE PRODUITS FERMIERS

VENTE DIRECTE A LA FERME

BON DE COMMANDE

PRODUITS LAITIERS DE CHEVRE

<i>Designation</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Poids approx</i>	<i>Prix (€)</i>	<i>quantité</i>
Tradi chèvre frais	unité		1,30	
Tradi chèvre ½ sec	unité		1,30	
Tradi chèvre sec	Unité		1,30	
Tradi chèvre frais	Barquette de 3		4,20	
Tradi chèvre ½ sec	Barquette de 3		4,20	
Tradi chèvre sec	Barquette de 3		4,20	
Fromage blanc	X6		4,00	
Yaourt nature	X4		2,40	
Pyramide cendrée	unité		3,00	
Maxi chèvre frais	unité		3,10	
Maxi chèvre ½ sec	unité		3,10	
Maxi chèvre sec	unité		3,10	
Tomme	Entire ou demi	400G	24,60/Kg	
Lait cru entier	Bouteille		2,20	
Fromage frais ail et fines herbes	Barquette	250G	13,80/Kg	
Apérichèvre	Poids		32,00/Kg	

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	quantité
Fromage frais	Unité		2,00	
Fromage ½ sec	Unité		2,00	
Fromage sec	Unité		2,00	
Fromage blanc	X6		3,20	
Fromage frais ail et fines herbes	250G		12,00/Kg	
Tomme	Unité ou demi	400g	19,50/Kg	
Paulinette	Unité		3,00	
Lait cru entier	Bouteille		1,20	
Yaourt nature	X4		2,00	
Yaourt aux fruits *	X4		2,20	
Crème dessert chocolat	X4		2,50	
Crème dessert vanille	X4		2,50	
Crème dessert caramel	X4		2,50	
Crème épaisse	Pot 300g	Achat revente	9,00/Kg	
Beurre	Plaquette 250g	Achat revente	2,80	
Morbier	Morceau	Achat revente	14,60/Kg	
Comté	Morceau	Achat revente	18,60/Kg	

*Parfums selon semaine : fraise, framboise, poire, poire-banane, pomme-kiwi, pomme-cerise-cannelle, vanille, cassis, myrtille, fruits des bois, crème de marron, clémentine, ananas-coco, citron, ananas, pêche passion, rhubarbe, cerise, abricot, abricot-miel, mirabelle...

CHEVREAU (DE MARS à MAI)

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Caisse ½ chevreau (épaule, blanquette, Cuissot, cotes)		3 à 4 Kg	12,00/Kg	

VOLAILLES (ELEVAGE EN PLEINE AIR/ TOUTE L'ANNEE)

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Poulet de ferme	Unité	2kg à 2,6kg	8,65/Kg	
Pintade de ferme	Unité	1,8kg à 2,2kg	9,15/Kg	
Canette de barbarie	Unité	2,300	7,85/Kg	
Filet de poulet	X2, X1		17,60/Kg	
Cuisse de poulet	X2, X1		13,05/Kg	
Ailes de poulet	X6		6,00/Kg	
Brechet/ sot l'y laisse de poulet			15,20/Kg	
Foie/gésier	Barquette		7,50/Kg	
Escalopes de dinde	X2		17,00/Kg	
Roti de dinde	Unité		15,80/Kg	
Cuisse de dinde	Unité		12,30/Kg	
Blanquette de dinde			8,00/Kg	
Paupiette de dinde	X2, X3, X4		17,30/Kg	

VOLAILLES DE NOEL

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Chapon de ferme	Unité	3 à 4 kg	17,50/Kg	
Poularde de ferme	Unité	1,8 à 2,2kg	15,10	
Dinde noire	Unité	3 à 4kg	12,20/Kg	
Dinde grise	Unité	5 à 7kg	10,80/Kg	
Oie	Unité	4 à 6kg	11,50/Kg	
Coq	Unité	3 à 4kg	8,90/Kg	
Faux chapon	Unité	3,5 à 4,5kg	13,20/Kg	
Ballottine de canard/ pistache	Tranche		25,30/Kg	
Terrine de pintade aux noix	Tranche		24,60/Kg	
Terrine de poulet forestière	Tranche		24,60/Kg	
Boudin blanc	X2, X3, X4		17,10/Kg	

GENISSE LIMOUSINE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Caissette (braisé, bourguignon, pot au feu, steaks, faux filet, rosbeef, cote, foie)	Sous vide	8kg, 10kg, 15kg	12,30/Kg	
Bourguignon	500g ou KG		10,65/Kg	
Pot au feu			6,70/kg	
Rondin			10,30/kg	
Plat de cote			6,70/Kg	
Braisé	Unité		11,30/Kg	
Rosbeef	Unité		24,80/Kg	
Faux filet	X1, X2		25,15/Kg	
Cote	Unité		27,80/Kg	
Fondue	Unité		24,50/Kg	
Steaks haché	X2		13,80/Kg	
Steak tranche grasses	X2		21,00/Kg	
Steaks rumsteack			26,50/Kg	
Steaks persillé			21,00/Kg	
Steaks macreuse			21,00/Kg	
Rumsteak a rotir			28,80/Kg	
Onglet/ hamper/ araignée			21,15/Kg	
Filet	Unite		41,00/kg	
Tournedos	X2		40,95/Kg	
Foie	X2		7,80/Kg	
tripe	portion		11,50/Kg	
langue	Entire ou demi		10,35/Kg	

AGNEAU

Designation	Conditionnement	Poids approx.	Prix(€)	Quantité
Caissette ½ agneau (cotes,gigot,épaule, poitrine,collier,foie)	Sous vide	10kg	13,40/Kg	
Gigot entier	Unité	4kg	22,95/Kg	
Gigot tranché	X2		24,10/Kg	
Cote (filet ou 1 ^{ère})	X2		25,90/Kg	
Collier	X2		12,10/Kg	
Poitrine			7,35/Kg	
Epaule plate		1,5kg	17,50/Kg	
Epaule désossée roulée			18,95/Kg	

VEAU DE LAIT

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Caissette (Roti, foie, escalopes, cotes, blanquette, jarret)			15,00/Kg	
Escalope	X2		24,60/Kg	
Cote	X2		19,20/Kg	
Roti (épaule, quasi, noix)	Unité		20,75/Kg (épaule)	
Blanquette	500G ou kilo		14,55/Kg	
Jarret	X2		17,00/Kg	
Foie	X2		32,30/Kg	
Paupiette	X2,X3,X4		19,20/Kg	
Saucisse de veau	X6		12,30/Kg	
Tête de veau	¼ ou demi		12,00/Kg	
Filet mignon			31,50/Kg	

PORC FERMIER (TOUTE L'ANNEE)

Viande à la découpe

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Colis été (saucisse, merguez, poitrine tranchée, cotes échine et filet, escalope...)	Sous vide	5kg	8,80/Kg	
Colis hiver (cotes filet et échine, rôti, rouelle, poitrine, boudin, pâté de campagne, fromage de tête)			8,20/Kg	
Cote filet	X2		9,25/Kg	
Cote échine	X2		9,80/Kg	
Escalope	X2		10,75/Kg	
Rouelle	Unité		7,85/Kg	
Roti échine	Unité		11,55/Kg	
Roti filet	Unité		10,55/Kg	
Roti jambon	Unité		10,30/Kg	
Filet mignon	Unité		16,50/Kg	
Sauté	500g ou kilo		9,20/Kg	
Poitrine fraîche	Morceau		7,50/Kg	
Fromage de tête			10,20/Kg	
Pâté de campagne			12,70/Kg	
Jambon persillé			16,30/Kg	
Boudin noir			10,50/Kg	
Poitrine cuite			14,25/Kg	
Palette à la diable			16,00/Kg	
Saucisson cuit			15,70/Kg	
Saucisson à cuire nature			14,10/Kg	
Andouillette			22,70/Kg	
Caillette			13,50/Kg	
Chair à saucisse			8,80/Kg	
Farce à tomate			12,50/Kg	
Tête roulée			14,00/Kg	

Charcuterie maison

Rillette de porc			17,80/Kg	
Pâté en croute			19,90/Kg	
Jambon blanc			20,80/Kg	
Saucisson sec			23,60/Kg	
Quiche			2,10	
Salade de museau (mayonnaise, vinaigrette)			14,40/Kg	
Feuilleté jambon			2,40	
Friand viande			2,20	
Feuilleté chèvre tomate séchée			2,50	
Saucisse comtoise			17,00/Kg	
Poitrine ½ sel			9,90/Kg	
Jarret ½ sel			6,70/Kg	
Saucisse Toulouse			11,50/Kg	
Farce nature			12,45/Kg	
Farce marron			14,45/Kg	
Farce trompette			14,45/Kg	
Noix de jambon	Séchée		26,00/Kg	
Pancetta			19,90/Kg	
Jambonneau cuit			12,80/Kg	
Bacon			26,00/Kg	
Rosette			25,20/Kg	
Saucisson sec	Saucisse sèche		23,60/Kg	

TOUT POUR LA CHOUCROUTE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Choux cuit			5,00/Kg	
Knack viennoise	X4		13,50/Kg	
Poitrine fumée			15,10/Kg	
Cote échine fumée			16,80/Kg	
Cote filet cuite			15,90/Kg	
Saucisson à cuire fumée	Unité		15,20/Kg	
Saucisse fumée type monbéliarde			15,20/Kg	

TOUT POUR LE BARBECUE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Poitrine tranchée nature	X6		10,20/Kg	
Poitrine tranchée marinée			12,40/Kg	
Saucisse nature, herbes, basquaise, vigneronne, piment, citron romarin, tomate basilic	X6		11,50/Kg	
Merguez			11,50/Kg	
Brochette de poulet/citron			19,30/Kg	
Brochette de bœuf			25,50/Kg	
Brochette de porc/pruneau			15,50/Kg	
Brochette de canard/figue			22,00/Kg	
Paleron mariné			16,70/Kg	

ŒUFS DE POULES EN PLEINES AIRS :

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
6 œufs			1,70	
La douzaine			3,40	