

# EARL LA FERME DE MA GRAND MERE

243 Chemin du Bourg

71290 JOUVENCON

Tél : 0385400907

Mail : [arnaud.clerc0182@orange.fr](mailto:arnaud.clerc0182@orange.fr) / Site web: [www.fermedemagrاندmere](http://www.fermedemagrاندmere).



PRODUCTEURS DE PRODUITS FERMIERS

VENTE DIRECTE A LA FERME

**BON DE COMMANDE**

## PRODUITS LAITIERS DE CHEVRE

Designation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	quantité
Tradi chèvre frais, ½ sec et sec	unité		1,40	
Tradi chèvre frais, ½ sec et sec	Barquette de 3			
Fromage blanc	X6		4,40	
Yaourt nature	X4		2,60	
Pyramide cendrée	unité		3,15	
Maxi chèvre frais, ½ sec et sec	unité		3,15	
Tomme	Entière ou demi	400G	24,80/Kg	
Lait cru entier	Bouteille		2,25	
Fromage frais ail et fines herbes	Barquette	250G	14,00/Kg	
Apérichèvre	Poids		32,20/Kg	

## PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	quantité
Fromage frais, ½ sec, sec	Unité		2,05	
Fromage blanc	X6		3,40	
Fromage frais ail et fines herbes	250G		12,60/Kg	
Tomme	Unité ou demi	400g	19,70/Kg	
Paulinette (camembert)	Unité		3,00	
Lait cru entier	Bouteille		1,20	
Yaourt nature	X4		2,00	
Yaourt aux fruits *	X4		2,30	

Crème dessert chocolat/ vanille ou caramel	X4		2,60	
Crème épaisse	Pot 300g	Achat revente	9,30/Kg	
Beurre	Plaquette 250g		2,90	
Morbier	Morceau		15,00/Kg	
Comté	Morceau		21,00/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, mangue...

### CHEVREAU (DE MARS à MAI)

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Caissette ½ chevreau (épaule, blanquette, Cuissot, cotes)		3 à 4 Kg	12,20/Kg	

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

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Poulet de ferme	Unité	2kg à 2,6kg	9,65/Kg	
Pintade de ferme	Unité	1,8kg à 2,2kg	10,80/Kg	
Canette de barbarie	Unité	2,300	10,00/Kg	
Filet de poulet	X2, X1		19,95/Kg	
Cuisse de poulet	X2, X1		13,75/Kg	
Ailes de poulet	X6		6,45/Kg	
Brechet/ sot l'y laisse de poulet			16,20/Kg	
Grenouille du pauvre			15,00/kg	
Cuisse de poulet farcie			20,80/kg	
Poulet en gelé			14,50/kg	
Cuisses de canette			12,40/kg	

Magret de canette			25,50/kg	
Brochette de canard			27,30/kg	
Supreme de pintade			20,10/kg	
Cuisse de pintade			15,40/Kg	
Foie/gésier	Barquette		7,50/Kg	
Escalopes de dinde	X2		18,55/Kg	
Roti de dinde	Unité		16,60/Kg	
Cuisse de dinde	Unité		13,65/Kg	
Blanquette de dinde			8,80/Kg	
Paupiette de dinde	X2, X3, X4		18,95/Kg	

### VOLAILLES DE NOEL

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Chapon de ferme	Unité	3 à 4 kg		
Poularde de ferme	Unité	1,8 à 2,2kg		
Dinde noire	Unité	3 à 4kg		
Dinde grise	Unité	5 à 7kg		
Oie	Unité	4 à 6kg		
Coq	Unité	3 à 4kg		
Faux chapon	Unité	3,5 à 4,5kg		
Ballottine de canard/ pistache	Tranche		26,10/Kg	
Terrine de pintade aux noix	Tranche		27,30/Kg	
Terrine de poulet forestière	Tranche		26,00/Kg	
Boudin blanc	X2, X3, X4		18,30/Kg	

**GENISSE LIMOUSINE**

<b>Désignation</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>Poids approx</b>	<b>Prix (€)</b>	<b>Quantité</b>
Caissette (braisé, bourguignon, pot au feu, steaks, faux filet, rosbeef, cote, foie)	Sous vide	8kg, 10kg, 15kg	13,50/Kg	
Bourguignon	500g ou KG		11,30/Kg	
Pot au feu			7,05/kg	
Rondin			10,90/kg	
Braisé	Unité		12,00/Kg	
Rosbeef	Unité		26,20/Kg	
Faux filet	X1, X2		26,65/Kg	
Cote	Unité		29,90/Kg	
Fondue	Unité		25,80/Kg	
Steaks haché	X2		15,40/Kg	
Steak tranche grasses	X2		27,90/Kg	
Steaks rumsteack			27,90/Kg	
Steaks persillé			23,80/Kg	
Steaks macreuse			22,30/Kg	
Rumsteak a rotir			39,90/Kg	
Onglet/ hampe/ araignée			23,60/Kg	
Filet	Unite		44,30/kg	
Tournedos	X2		43,25/Kg	
Foie	X2		8,30/Kg	
tripe	portion		12,30/Kg	
langue	Entière ou demi		11,00/Kg	

**AGNEAU**

<b>Designation</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>Poids approx.</b>	<b>Prix(€)</b>	<b>Quantité</b>
Caissette ½ agneau (cotes, gigot, épaule, poitrine, collier, foie)	Sous vide	10kg	14,50/Kg	
Gigot entier	Unité	4kg	24,30/Kg	

Gigot tranché	X2		25,60/Kg	
Cote (filet ou 1 <sup>ère</sup> )	X2		27,40/Kg	
Collier	X2		12,90/Kg	
Poitrine			7,90/Kg	
Epaule plate		1,5kg	18,70/Kg	
Epaule désossée roulée			19,25/Kg	

## VEAU DE LAIT

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Caissette (Roti, foie, escalopes, cotes, blanquette, jarret)			16,20/Kg	
Escalope	X2		26,05/Kg	
Cote	X2		20,45/Kg	
Roti (épaule, quasi, noix)	Unité		21,90/Kg (épaule)	
Blanquette	500G ou kilo		15,50/Kg	
Jarret	X2		17,95Kg	
Foie	X2		34,45/Kg	
Paupiette	X2,X3,X4		21,20/Kg	
Saucisse de veau	X6		13,30/Kg	
Tête de veau	¼ ou demi		12,80/Kg	
Filet mignon			33,30/Kg	

## PORC FERMIER (TOUTE L'ANNEE)

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Colis été (saucisse, merguez, poitrine tranchée, cotes échine et filet, escalope...)	Sous vide	5kg	10,20/Kg	
Colis hiver (cotes filet et échine, rôti, rouelle, poitrine, boudin, pâté de			9,45/Kg	

campagne, fromage de tête)				
Cote filet	X2		9,75/Kg	
Cote échine	X2		10,55/Kg	
Escalope	X2		11,35/Kg	
Rouelle	Unité		8,35/Kg	
Roti échine	Unité		12,50/Kg	
Roti filet	Unité		11,35/Kg	
Roti jambon	Unité		10,90/Kg	
Filet mignon	Unité		17,50/Kg	
Sauté	500g ou kilo		9,85Kg	
Poitrine fraîche	Morceau		8,30/Kg	
Fromage de tête			10,85/Kg	
Pâté de campagne			13,60/Kg	
Jambon persillé			17,50/Kg	
Boudin noir			11,40/Kg	
Poitrine cuite			15,80/Kg	
Palette à la diable			16,00/Kg	
Saucisson cuit			16,65/Kg	
Saucisson à cuire nature			14,90/Kg	
Andouillette			26,00/Kg	
Caillette			14,50/Kg	
Chair à saucisse			9,55/Kg	
Farce à tomate			13,90/Kg	
Tête roulée			14,85/Kg	
Rillettes de porc			17,90/Kg	
Pâté en croûte			21,10/Kg	
Jambon blanc			21,95/Kg	
Saucisson sec			23,60/Kg	
Quiche			2,10	
Salade de museau (mayonnaise, vinaigrette)			15,30/Kg	
Feuilleté jambon			2,40	
Friand viande			2,20	

Feuilleté chèvre tomate séchée			2,50	
Saucisse comtoise			18,25/Kg	
Poitrine ½ sel			10,70/Kg	
Jarret ½ sel			7,60/Kg	
Saucisse Toulouse			12,50/Kg	
Farce nature			9,55/Kg	
Farce marron				
Farce trompette				
Noix de jambon	Séchée		26,00/Kg	
Pancetta			19,90/Kg	
Jambonneau cuit			13,80/Kg	
Bacon			26,20/Kg	
Rosette			25,20/Kg	
Saucisson sec	Saucisse sèche		23,60/Kg	

### TOUT POUR LA CHOUCROUTE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Choux cuit			5,50/Kg	
Knack viennoise	X4		14,50/Kg	
Poitrine fumée			16,30/Kg	
Cote échine fumée			16,80/Kg	
Cote filet cuite			15,90/Kg	
Saucisson à cuire fumée	Unité		16,20/Kg	
Saucisse fumée type monbéliarde			16,20/Kg	

### TOUT POUR LE BARBECUE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Prix (€)	Quantité
Poitrine tranchée nature	X6		10,20/Kg	
Poitrine tranchée marinée			13,20/Kg	

Saucisse nature, herbes, basquaise, vigneronne, piment, citron romarin, tomate basilic	X6		12,70/Kg	
Merguez			12,70/Kg	
Brochette de poulet/citron			22,30/Kg	
Brochette de bœuf			27,50/Kg	
Brochette de porc/pruneau			15,90/Kg	
Brochette de canard/figue			27,30/Kg	
Paleron mariné			17,75/Kg	

#### ŒUFS DE POULES EN PLEINES AIRS :

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