

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

Designation	Conditionnement	Poids approx	quantité
Tradi chèvre frais	unité		
Tradi chèvre ½ sec	unité		
Tradi chèvre sec	Unité		
Tradi chèvre frais	Barquette de 3		
Tradi chèvre ½ sec	Barquette de 3		
Tradi chèvre sec	Barquette de 3		
Fromage blanc	X6		
Yaourt nature	X4		
Pyramide cendrée	unité		
Maxi chèvre frais	unité		
Maxi chèvre ½ sec	unité		
Maxi chèvre sec	unité		
Tomme	Entière ou demi	400G	
Lait cru entier	Bouteille		
Fromage frais ail et fines herbes	Barquette	250G	
Apérichèvre	Poids		

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Désignation	Conditionnement	quantité
Fromage frais	Unité	
Fromage ½ sec	Unité	
Fromage sec	Unité	
Fromage blanc	X6	
Fromage frais ail et fines herbes	250G	
Tomme	Unité ou demi	
Paulinette	Unité	
Lait cru entier	Bouteille	
Yaourt nature	X4	
Yaourt aux fruits *	X4	
Crème dessert chocolat	X4	
Crème dessert vanille	X4	
Crème dessert caramel	X4	
Crème épaisse	Pot 300g	
Beurre	Plaquette 250g	
Morbier	Morceau	
Comté	Morceau	

*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	Quantité
Caissette ½ chevreau (épaule, blanquette, Cuissot, cotes)		3 à 4 Kg	

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

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
Poulet de ferme	Unité	2kg à 2,6kg	
Pintade de ferme	Unité	1,8kg à 2,2kg	
Canette de barbarie	Unité	2,300	
Filet de poulet	X2, X1		
Cuisse de poulet	X2, X1		
Ailes de poulet	X6		
Brechet/ sot l'y laisse de poulet			
Foie/gésier	Barquette		
Escalopes de dinde	X2		
Roti de dinde	Unité		
Cuisse de dinde	Unité		
Blanquette de dinde			
Paupiette de dinde	X2, X3, X4		

VOLAILLES DE NOEL

Désignation	Conditionnement	Poids approx	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		
Terrine de pintade aux noix	Tranche		
Terrine de poulet forestière	Tranche		
Boudin blanc	X2, X3, X4		

GENISSE LIMOUSINE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
Caissette (braisé, bourguignon, pot au feu, steaks, faux filet, rosbeef, cote, foie)	Sous vide	8kg, 10kg, 15kg	
Bourguignon	500g ou KG		
Pot au feu			
Rondin			
Plat de cote			
Braisé	Unité		
Rosbeef	Unité		
Faux filet	X1, X2		
Cote	Unité		
Fondue	Unité		
Steaks haché	X2		
Steak tranche grasses	X2		
Steaks rumsteack			
Steaks persillé			
Steaks macreuse			
Rumsteak a rotir			
Onglet/ hamper/ araignée			
Filet	Unite		
Tournedos	X2		
Foie	X2		
tripe	portion		
langue	Entière ou demi		

AGNEAU

Designation	Conditionnement	Poids approx.	Quantité
Caissette ½ agneau (cotes,gigot,épaule, poitrine,collier,foie)	Sous vide	10kg	
Gigot entier	Unité	4kg	
Gigot tranché	X2		
Cote (filet ou 1 ^{ère})	X2		
Collier	X2		
Poitrine			
Epaule plate Epaule désossée roulée		1,5kg	

VEAU DE LAIT

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
Caissette (Roti, foie, escalopes, cotes, blanquette, jarret)			
Escalope	X2		
Cote	X2		
Roti (épaule, quasi, noix)	Unité		
Blanquette	500G ou kilo		
Jarret	X2		
Foie	X2		
Paupiette	X2,X3,X4		
Saucisse de veau	X6		
Tête de veau	¼ ou demi		
Filet mignon			

PORC FERMIER (TOUTE L'ANNEE)

<i>Désignation</i>	<i>Conditionnement</i>	<i>Poids approx</i>	<i>Quantité</i>
Colis été (saucisse, merguez, poitrine tranchée, cotes échine et filet, escalope...)	Sous vide	5kg	
Colis hiver (cotes filet et échine, rôti, rouelle, poitrine, boudin, pâté de campagne, fromage de tête)			
Cote filet	X2		
Cote échine	X2		
Escalope	X2		
Rouelle	Unité		
Roti échine	Unité		
Roti filet	Unité		
Roti jambon	Unité		
Filet mignon	Unité		
Sauté	500g ou kilo		
Poitrine fraîche	Morceau		
Fromage de tête			
Pâté de campagne			
Jambon persillé			
Boudin noir			
Poitrine cuite			
Palette à la diable			
Saucisson cuit			
Saucisson à cuire nature			
Andouillette			
Caillette			
Chair à saucisse			
Farce à tomate			
Tête roulée			

Viande à la découpe

Charcuterie maison

Rillette de porc			
Pâté en croute			
Jambon blanc			
Saucisson sec			
Quiche			
Salade de museau (mayonnaise, vinaigrette)			
Feuilleté jambon			
Friand viande			
Feuilleté chèvre tomate séchée			
Saucisse comtoise			
Poitrine ½ sel			
Jarret ½ sel			
Saucisse Toulouse			
Farce nature			
Farce marron			
Farce trompette			
Noix de jambon	Séchée		
Pancetta			
Jambonneau cuit			
Bacon			
Rosette			
Saucisson sec	Saucisse sèche		

TOUT POUR LA CHOUROUTE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
Choux cuit			
Knack viennoise	X4		
Poitrine fumée			
Cote échine fumée			
Cote filet cuite			
Saucisson à cuire fumée	Unité		
Saucisse fumée type monbéliarde			

TOUT POUR LE BARBECUE

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
Poitrine tranchée nature	X6		
Poitrine tranchée marinée			
Saucisse nature, herbes, basquaise, vigneronne, piment, citron romarin, tomate basilic	X6		
Merguez			
Brochette de poulet/citron			
Brochette de bœuf			
Brochette de porc/pruneau			
Brochette de canard/figue			
Paleron mariné			

ŒUFS DE POULES EN PLEINES AIRS :

Désignation	Conditionnement	Poids approx	Quantité
6 œufs			
La douzaine			