LA VOLAILLE FERMIERE

LE POULET :

Poulet Prêt-A-Cuire (1,6kg à 2,2kg)	Qté :___
Poulet Prêt-A-Cuire (2,2kg à 2,8kg)	Qté :___
Poulet Prêt-A-Cuire (+ de 2,8kg)	Qté :___
½ Poulet Prêt-A-Cuire	Qté :___
Poulet découpé (sans carcasse)	Qté :___
Cuisses de poulet	Qté :___
Filets de poulet	Qté :___
Ailes de poulet	Qté :___
Pilons d'aile marinés	Qté :___
Manchons d'aile marinés	Qté :___
Coq	Qté :___
Coq découpé (sans carcasse)	Qté :___
Poule à cuire	Qté :___

LA PINTADE :

Pintade Prêt-à-cuire	Qté :___
Pintade découpée (sans carcasse)	Qté :___

LA DINDE :

Dinde entière	Qté :___
Filets de dinde	Qté :___
Cuisses de dinde	Qté :___
Emincés de dinde	Qté :___

LE CHAPON :

Chapon entier	Qté :___

LE LAPIN :

Lapin entier	Qté :___
Lapin découpé	Qté :___

Possibilité de mise sous vide.

MAINIER Cédric
11 Route de Montbenoit - 25650 LA LONGEVILLE
TEL : 06,48,97,98,85
MAIL : fermedeletravers@orange.fr
SITE : www.ferme-etravers.fr

ELEVAGE ET VENTE DE VOLAILLES, LAPINS ET PORCS

Elevés et transformés de façon traditionnelle

Horaires ouverture magasin :

Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi
16h00 à 18h30
Samedi de 9h00 à 12h00

LE PORC FERMIER

LE PORC EN GROS :

Colis « tradi »(environ 10Kg) Qté :___

La caissette « tradi » est composée de : 2kg côtes, 1kg rôti échine, 1kg rôti filet, 1kg grillades, 1kg chipos, 1kg sauté de porc, 1kg farce à tomates, 1 terrine campagne, 1 fromage de tête, boudin noir (selon saison).

Colis « barbecue »(environ 6,5Kg) Qté :___

La caissette « barbecue » est composée de : 2kg chipos, 1kg merguez, 1kg provençales, 1kg poitrine marinée, 1,5kg côtes/échines.

Longe entière découpée Qté :___

La longe de porc comprend environ 3 kg de rôti dans l'échine, 4 kg de côtes, 3 kg de rôti dans le filet (sans os).

LA VIANDE FRAICHE AU DÉTAIL :

Côtes de porc (premières ou filet) Qté :___
Côtes de porc (échine) Qté :___
Rôti filet (avec os) Qté :___
Rôti filet (sans os) Qté :___
Rôti échine (avec os) Qté :___
Rôti échine (sans os) Qté :___
Grillades filet Qté :___
Grillades échine Qté :___
Filet mignon (quantité limitée) Qté :___
Rouelle jambon Qté :___
Sauté de porc Qté :___
Lard frais Qté :___
Poitrine fraiche tranchée Qté :___
Travers Qté :___

LA CHARCUTERIE :

Terrine de campagne (env.280g) Qté :___
Terrine de campagne (env.480g) Qté :___
Pâté de campagne (bocal 200g) Qté :___
Pâté de foie à l'armagnac (bocal 200g) Qté :___
Pâté forestier (bocal 200g) Qté :___
Fromage de tête (env.500g) Qté :___
Boudin noir (selon saison) Qté :___
Farce à légumes Qté :___
Farce aux marrons (selon saison) Qté :___
Crépinette (pièce de 160gr) Qté :___
Saucisse fraiche (type Toulouse) Qté :___

LE FUMÉ (*saison hivernale*):

Saucisses fumées *(type Morteau)* Qté :___
Saucisses fumées *(type Montbéliard)* Qté :___
Jambon fumé entier (8 à 10Kg) Qté :___
Jambon fumé cuit à l'os Qté :___
Jambon cuit fumé tranché Qté :___
Noix de jambon fumée tranchée Qté :___
Lard fumé Qté :___
Lardons fumés (sachet de 250g) Qté :___
½ Palette Qté :___

LE BARBECUE (*saison estivale*):

Saucisses (type chipolatas) Qté :___
(type provencale) Qté :___
(type merguez) Qté :___
Côtes ou échines marinées Qté :___
Grillades marinées Qté :___
Brochettes marinées Qté :___
Poitrine tranchée marinée Qté :___
Travers marinés Qté :___