



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 grand-rue, 54 450 Gondrexon



Porcs rustiques nés en plein air et élevés sur paille

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

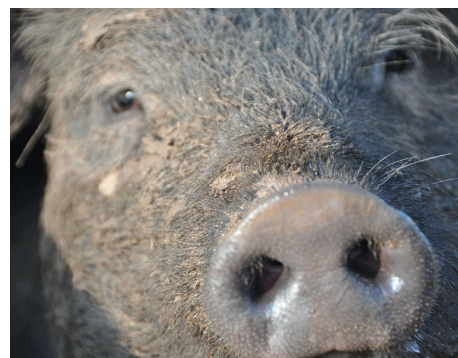
Charcuterie €/kg

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
Feuillante	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

Tarifs depuis oct 2019



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 Eté

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

Retrouvez-nous :

- en AMAP

- au groupement d'achat solidaire à
Liverdun « Les Paniers Bleus »

- sur le marché de Vandoeuvre toute
l'année de 16 h à 20h

Réaliser vos précommandes sur :

<https://app.cagette.net/group/7663>



Cagette.net

Imprimé par nos soins – Ne pas jeter sur la voie public



Agneaux d'herbe de Races rustiques

AU DETAIL

€/kg

CAISSETTE

€/kg

Selle	28	Agneau entier non découpé	13
Epaule semi-désossée (désossée 24€/kg)	20	½ agneau (6 à 8 kg)	16
Côtes (ou carré de côtes /6)	25	¼ agneau avant (Collier, poitrine en morceaux, Epaule désossée, Côtelettes)	18
Gigot (raccourci 24€/kg et tranché 28€/kg), souris	21	¼ agneau arrière (collier, poitrine en morceaux, gigot, côtelettes)	20
Collier	15		
Poitrine en mélange, abats	13		

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



Ferme d'Estelle André située à 2km de notre élevage, à Reillon

EN CAISSETTE

GENISSE et VACHE

VEAU

14€/kg	Caissette de 10 à 12kg	16€/kg	Caissette de 10 ou 5kg	
	Bifteck (faux-filet, rumsteck, tranche)	2kg	10kg	5kg
	Rosbif ou pièce à fondue	2kg	Escalope	2kg
	1 côte	0,7kg	Rôti	2,5kg
	Viande hachée (salée)	2kg	Côte	1,5kg
	Braisé (rôti cocotte)	1kg	Sauté	2kg
	Pot-au-feu ou Plat de cote ou jarret	1kg	Blanquette avec os	2kg
	Bourguignon	2kg		

AU DETAIL

GENISSE et VACHE

€/kg

VEAU

€/kg

Bifteck ordinaire	22	Escalope	22
Rosbif ou pièce à fondue	22	Bavette, Hampe, onglet	25
Faux-filet/Onglet/Araignée/Hampe	25	Quasi	25
Bavette / Rumsteck	25	Rôti épaule, basse-côte, cuisse	20
Filet ou tournedos	40	Côte	20
Côte	23	Sauté	16
Rôti à braiser	17	Blanquette avec os	14
Pot au feu	13	Filet mignon	35
Bourguignon	16	Ossobuco	16
Grillades marinée, paleron	19	Ris de veau	33
Brochettes	20	Foie tranché	20
Saucisse à griller	15,5	Tête de veau roulée	10,5
Viande hachée salée, joues	14	Langue	10,5
Langue, abats	10	Rognons	12