

Tarif des produits de la Vacherie

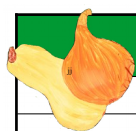
Les animaux et les productions végétales sont produits dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Toutes les viandes sont proposées au détail ou par caisse. Les morceaux et les quantités sont au choix, sans minimum d'achat. Sur demande, la viande peut être mise sous vide. Le calendrier des livraisons est disponible sur notre site : lafermedelavacherie.fr. Certifié par Bureau Veritas FR-BIO-10



VEAU		Prix à la caisse	Prix sous vide	prix au kg (vrac)
Caisse 7 kg	Escalope, rôti, blanquette	110,00 €	120,50 €	15,71 €
Caisse 3,5 kg	Escalope, rôti, blanquette	58,00 €	63,50 €	16,57 €
Filet mignon, grenadin,	30 €/ kg	1,50 €		
paupiette	25,00 €			
Foie, joues et ris de veau	20,00€ au kilo			
Rôti, Escalope, côtes, lamelle	20 €/ kg			
Saucisse de veau nature ou au tandoori	18 €/ kg			
Blanquette	15 €/ kg			
Osso bucco	14 €/ kg			
Abats veau	Tête, cervelle, cœur, rognons.	10,00€ au kilo		



BOEUF		Prix à la caisse	Prix sous vide	prix au kg (vrac)	
Caisse 10 ou 5 kg, classique ou à griller avec côte ou entrecôtes	Caisse de				
classique :	Steak, rôti, bourguignon et pot au feu (Côte ou entrecôtes)	10 kilos	130,00 €	145,00 €	13,00 €
		5 kilos	68,00 €	75,50 €	13,60 €
grillade :	Steak, rôti, steak hachés** et un peu de bourguignon (Côte ou entrecôtes)	10 kilos	150,00 €	165,00 €	15,00 €
		5 kilos	80,00 €	87,50 €	16,00 €
Viande séchée		60 €/ kg			
Filet, tournedos, côtes, entrecôtes, onglet	30 €/ kg	1,50 €			
Pavé de rumsteak,	25 €/ kg				
faux filet, rumsteak, bavette, hampe, araignée, poire	20 €/ kg				
Rôti, joue,	18 €/ kg				
Saucisses épicées, herbes ou merguez	17,5 €/ kg				
Saucisses nature, Steak haché **	17 €/ kg				
Steak	16 €/ kg				
Bourguignon	11 €/ kg				
Pot au feu	10 €/ kg				
Abats Bœuf sous vide	Langue, foie, cœur, rognons	12 €/kg			
		10€/kg			



LES COURGES		D'octobre à décembre
Potimarron	2,40€ au kilo	
Butternut		
Potichoc : pâte à tartiner au chocolat à partir de potimarron pot de 160g (pasteurisée)	4,00 €	



LE PORC à la caisse		Prix à la caisse	Prix sous vide	prix au kg (vrac)
Caisse Découverte 1,2kg	4 Chipolatas, 1 côte, 1 grillade, 2 boudins, pâté.	18,00 €	19,80 €	15,00 €
Caisse Cuisine (hiver*) 3kg	Saucisses de Toulouse, sauté de porc, saucisson cuit, pâté.	45,00 €	49,50 €	15,00 €
Caisse barbecue (été *) 3kg	Chipolatas, chipolatas aux herbes, « merguez », ventrèche, chipolatas, chipolatas aux herbes, merguez, ventrèche	43,00 €	47,50 €	14,33 €
Caisse BIG barbecue (été *) 5kg	chipolatas aux herbes, « Porriguez », ventrèche, Chipolatas, côtes (1 kg de chaque)	68,00 €	75,50 €	13,60 €
Caisse 5 kg	Grillades, rôti, côtes, saucisses, chipolatas, boudins, pâtes	64,00 €	71,50 €	12,80 €
Caisse 10 kg	Grillades, rôti, rouelle, côtes, pâté, saucisses et chipolatas, boudins, un jarret.	120,00 €	135,00 €	12,00 €

LE PORC au détail		Prix en €/ kilo	Surcoût sous vide
Jambon sec, bacon (produits séché)		60,00 €	
Chorizo, saucisson (produits séché)		40,00 €	
Lardons (produits séché)			
Jambon blanc (sous vide par 150g environ)***		35,00 €	
Rillettes (sv)***		30,00 €	
Filet Mignon, araignées		25,00 €	1,50 €
Pâté de foie (sous vide), saucisses fumées		20,00 €	
boudin blanc ***		20,00 €	1,50 €
Saucisson à l'ail			
Langues cuites et rognons cuits (sv)			
Pâté de tête (sv)***		15,00 €	
Mousse de foie (sv)***			
Palette ½ sel		15,50 €	
Chipolatas aux herbes (été *)			
Chipolatas façon « Merguez » (été*)		15,50 €	1,50 €
Chipolatas		15,00 €	
Saucisse de Toulouse		14,50 €	
Boudin noir			
Poitrine salée pour lardons (sous vide : à faire sécher soi-même)		14,00 €	
Chair à saucisse (sous vide, salée)		13,50 €	
Côte, Grillade, Rouelle, Rôti, Joue		13,00 €	1,50 €
Sauté, Ventrèche,		12,00 €	
Travers de porcs			
Poitrine		10,00 €	
Jarret			
Gorge		8,00 €	
Abats sous vide	Foie, langue, cœur, rognons, cervelle	8,00 €	

* Été : de avril à septembre inclus * Hiver / d'octobre à Mars inclus

** Steak haché réalisé dans un atelier aux normes CEE

*** Fabrication non systématique

LA DISTRIBUTION, L'ORGANISATION

Pour la viande : Nous communiquons les informations par email, les livraisons ont lieu le vendredi midi à Niort entre 12h30 et 13h sur le Parking de décathlon (parfois, possibilité de déposer les colis à l'eau vive) et le vendredi soir à Melle, chemin de la reine entre de 17h30 à 18h30. Nous pouvons étudier des livraisons groupées dans d'autres lieux à partir de 50 kg de viande et maxi 80 km de Melle.

Pour nous contacter : ☎ au 06.37.83.24.50 (Claire BASTIEN) / 06.17.83.91.17 (Etienne GAUTREAU)

✉ : lafermedelavacherie@gmail.com. Site : lafermedelavacherie.fr Facebook : la ferme de la Vacherie