

# 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](http://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	116,00 €	126,50 €	16,57 €
Caisse 3,5 kg	Escalope, rôti, blanquette	61,00 €	66,25 €	17,43 €
Filet mignon, grenadin, paupiette	30 €/ kg			
Foie, joues et ris de veau				
Rôti, Escalope, côtes, lamelle	21 €/ kg		Surcoût sous vide : 1,5€/ kg	
Saucisse de veau nature ou au tandoori	19 €/ kg			
Blanquette	16 €/ kg			
Ossobuco	14 €/ kg			
Abats veau	Tête, cervelle, cœur, rognons.	10,00€ au kilo		



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.	18,80 €	20,60 €	15,67 €
Caisse Cuisine (hiver*) 3kg	Saucisses de Toulouse, sauté de porc, saucisson cuit, pâté.	47,20 €	51,70 €	15,73 €
Caisse barbecue (été *) 3kg	Chipolatas, chipolatas aux herbes, « merguez », ventrèche, chipolatas, chipolatas aux herbes, merguez, ventrèche.	45,50 €	50,00 €	15,17 €
Caisse BIG barbecue (été *) 5kg	chipolatas aux herbes, « Porriguez », ventrèche, Chipolatas, côtes (1 kg de chaque)	72,00 €	79,50 €	14,40 €
Caisse 5 kg	Grillades, rôti, côtes, saucisses, chipolatas, boudins, pâtes	67,80 €	75,30 €	13,56 €
Caisse 10 kg	Grillades, rôti, rouelle, côtes, pâté, saucisses et chipolatas, boudins, un jarret.	127,00 €	142,00 €	12,70 €

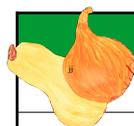


BOEUF		Prix à la caisse	Prix sous vide	prix au kg (vrac)
Caisse 10 ou 5 kg, classique ou à griller avec côte ou entrecôtes	Caisse de			
classique :	10 kilos	140,00 €	155,00 €	14,00 €
	5 kilos	75,00 €	82,50 €	15,00 €
grillade :	10 kilos	160,00 €	175,00 €	16,00 €
	5 kilos	85,00 €	92,50 €	17,00 €
Haché***	3 kilos	51,50 €	56,00 €	17,17 €
Viande séchée		60 €/ kg		
Filet, tournedos, côtes, onglet	30 €/ kg			
Pavé de rumsteak, entrecôtes, faux filet, bavette, hampe, araignée, poire	25 €/ kg			
Rôti, joue,	20 €/ kg			
Saucisses épicées ou herbes ***	18 €/ kg		Surcoût sous vide : 1,5€/ kg	
Saucisses Nature ***	17,50 €/ kg			
Préparation Hachée : Steak haché et cheveux d'ange	17 €/ kg			
Steak	17 €/ kg			
Bourguignon	11,5 €/ kg			
Pot au feu	10,5 €/ kg			
Abats Boeuf sous vide	Langue, foie, cœur, rognons	13 €/ kg		10€/kg

LE PORC au détail		Prix en €/ kilo	Surcoût sous vide/ kg
Jambon sec, bacon (produits séché)		60,00 €	
Chorizo, saucisson (produits séché)		40,00 €	
Lardons (produits séché)		35,00 €	
Jambon blanc (sous vide par 150g environ)***		30,00 €	
Rillettes (sv)***		30,00 €	
Filet Mignon, araignées		26,20 €	1,50 €
Pâté de foie (sous vide), saucisses fumées		20,00 €	
boudin blanc ***		21,00 €	1,50 €
Saucisson à l'ail			
Langues cuites et rognons cuits (sv)			
Pâté de tête (sv)***		16,00 €	
Mousse de foie (sv)***			
Palette ½ sel			
Chipolatas aux herbes (été *)		16,30 €	Surcoût sous vide : 1,5€/ kg
Chipolatas façon « Merguez » (été*)		15,80 €	
Chipolatas		15,20 €	
Saucisse de Toulouse			
Boudin noir			
Poitrine salée pour lardons (sous vide : à faire sécher soi-même)		16,00 €	
Chair à saucisse (sous vide, salée)		15,00 €	
Côte, Grillade, Rouelle, Rôti, Joue		14,00 €	Surcoût sous vide : 1,5€/ kg
Sauté, Ventrèche, Travers de porcs		13,00 €	
Poitrine		10,50 €	
Jarret			
Gorge		8,50 €	
Abats sous vide	Foie, langue, cœur, rognons, cervelle	8,00 €	

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

\*\*\* Fabrication non systématique



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 €

## LA DISTRIBUTION, L'ORGANISATION

**Pour la viande :** Nous communiquons les informations par email, les livraisons ont lieu le vendredi midi à Niort entre 12h00 et 12h30 sur le Parking de décathlon 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](mailto:lafermedelavacherie@gmail.com). Site : [lafermedelavacherie.fr](http://lafermedelavacherie.fr) Facebook : la ferme de la Vacherie