



# Tarifs:

## Charcuteries de porc:

Andouille fumée : 15.50€/kg

Andouillettes : 19€/kg

Aspic oeuf / jambon : 1.60€/pièce

Assiette de charcuterie 400g : 15€/unité

Bacon : 27.50€/kg

Boudin noir : 13.50€/kg

Boudin blanc nature : 17€/kg

Boudin blanc champignons : 18.90€/kg

Côti fumé : 6,50€/kg

Chorizo : 24€/kg

Demi palette fumée : 13€/kg

Dès de jambon : 23€/kg

Escalope de porc panée : 15,90€/kg

Farce de porc assaisonnée (chair à saucisse): 12.00€/kg

Farce de porc assaisonnée ail des ours

( chair à saucisse à l'ail des ours ): 12.00€/kg

Filet mignon fumé : 35€/kg

Fromage de tête : 14€/kg

Frite précuite bio fraîche ou surgelée :7€/kg

Fuseau lorrain : 24€/kg

Jambon blanc sans nitrite sous vide : 22€/kg

Jambon cru fumé : 32€/kg

Jambon cuit fumé sous vide: 23€/kg

Jambon persillé : 17€/kg  
Knack : 13,90€/kg  
Lard fumé morceaux : 13.90€/kg  
Lard fumé tranché : 14,50€/kg  
Lardon fumé : 19.90€/kg  
Mini boudin blanc nature (apéro) : 22€/kg  
Mortadelle bacon/fromage : 19€/kg  
Mortadelle pistache : 20€/kg  
Mousse de foie : 13.90€/kg  
Panier feuilleté béchamel/jambon/champignon: 2.50€/pièce  
Palette à la diable : 15,90€/kg  
Pancetta : 16€/kg  
Pâté campagne à la mirabelle : 14€/kg  
Pâté ardennais (foie de porc poché et champignons) : 13.50€/kg  
Pâté de campagne : 13€/kg  
Petite saucisse (chipolata) : 13,50€/kg  
Pied de porc pané : 4€/pièce  
Pied porc farci : 5€/pièce  
Pied de porc frais : 2€/unité  
Quiche lorraine (4 personnes, à réchauffer): 10.00€ / pièce  
Rillettes de porc en pot de 230g : 4,50€/pot  
Rôti de porc cuit ( tranché par 250g ): 28€/kg  
Rôti échine fumé : 13,50€/kg  
Rôti vosgien ( rôti de porc, avec fromage local et bacon) :  
17,50€/kg  
Rosette : 24€/kg  
Salade de museau : 13€/kg  
Saucisse à cuire fumée : 13.90€/kg  
Saucisse à cuire non fumée : 12.90€/kg  
Saucisse blanche nature : 14.50€/kg  
Saucisse blanche fromage : 15,90€/kg  
Saucisse cocktail : 22€/kg

Saucisse paysanne : 14,50€/kg  
Saucisse de jambon: 17.00€/kg  
Saucisson à l'ail : 15.90€/kg  
Saucisson sec de porc : 24€/kg

**L'ensemble de nos produits sont 100% fait maison et  
proviennent de notre ferme**

## **Viande de porc:**

Cervelle de porc : 10€/kg  
Côte de porc : 10,50€/kg  
Côte de porc marinée : 12,90€/kg  
Côte nature : 6,50€/kg  
Filet mignon frais : 19.90€/kg  
Foie de porc : 10€/kg  
Grillade de porc : 11.00€/kg  
Jarret de porc nature : 5.50€/kg  
Joue de porc : 16€/kg  
Langue de porc : 11€/kg  
Lard frais : 8.00€/kg  
Lard frais tranché : 9.00€/kg  
Lard mariné : 12,90€/kg  
Pierrade de porc : 16€/kg  
Rognon de porc : 11€/kg  
Rôti de porc épaule ou échine : 10.50€/kg  
Rôti de porc filet : 15€/kg  
Sauté de porc : 10.50€/kg  
Travers de porc mariné : 8,50€/kg

## Traiteur:

Cordons bleus : 16.90€/kg

Choucroute garnie pour 2 personnes (1.2kg): 15.00€/pièce

Feuilleté au jambon (à réchauffer): 19.90€/kg

Flammenküche : 9.90€/pièce

Grand pâté lorrain (4-5 personnes) : 13.90€/kg

Hachis parmentier BIO 1kg

(viande cuisinée façon pot au feu, 2 personnes): 12€/kg

Jambon en croûte : 17€/kg

Lasagne maison BIO individuelle (env 350g) : 18€/kg

Lasagne maison BIO 2 personnes ( env 700g ): 18€/kg

Mini pâté en croûte (apéro): 21€/kg

Pâté en croûte ( en tranche ): 17.90€/kg

Pâte Brisée BIO (prête à dérouler) : 11€/kg

Pâte feuilletée BIO (prête à dérouler) : 12€/kg

Petit pâté lorrain : 2.70€/pièce

Râpé de pomme de terre bio :: 13.90€/kg

Tartiflette ( pour 2 personnes ): 12.50€/pièce

Tarte à l'oignon ( pour 4 personnes ) : 11€/pièce

Tourte lorraine (4-5 personnes) : 14.90€/kg

Tourte lorraine individuelle : 3.30€/pièce

## Nos colis :

### Colis barbecue (5kg) : 65€ soit 13€/kg

- 1 kg petite saucisse
- 1 kg merguez
- 1 kg lard mariné
- 1 kg côte mariné
- 1 kg saucisse blanche ou 1 kg saucisse paysanne (petite saucisse avec tomate et ail des ours)

### Colis de viande de porc : 5kg

#### 50€ soit 10€/kg

- 1 kg sauté de porc
- 1 kg côte de porc
- 1 kg de grillade de porc
- 2 kg rôti de porc

### Colis de bœuf BIO (10 kg )à 160€ soit

#### 16€/kg :

- 3kg bifteaks
- 1kg rosbeef
- 2kg bourguignon
- 2kg plat de côte
- 1kg jarret
- 1kg rôti

**Colis de veau BIO (5kg) à 85€ soit  
17€/kg**

**( disponible sur commande uniquement)**

- 1 kg sauté
- 1 kg blanquette
- 1 kg escalopes
- 1 kg de côtes
- 1 kg rôti de veau

# Viande de bœuf BIO

(bœuf né, élevé et transformé sur notre exploitation)

Basse côte (à griller) :	19€/kg
Bifteaks :	19.90€/kg
Bourguignon :	13.00€/kg
Brochette de bœuf (en été) :	27€/kg
Cœur de bœuf :	11€/kg
Côte de bœuf :	23€/kg
Entrecôtes :	27€/kg
Faux filet :	27€/kg
Farce cuite de bœuf :	14€/kg
Filet de bœuf :	44€/kg
Fondue de boeuf:	29.90€/kg
Gras double :	11€/kg
Jambon de bœuf :	23€/kg
Jarret de bœuf :	11.90€/kg
Joue de bœuf :	16.90€/kg
Lasagne maison individuelle (350g) :	18€/kg
Lasagne maison 2 personnes( 700g) :	18€/kg
Langue de bœuf :	18€/kg
lot de 4 steaks hachés sales:	7.50€/500g soit 15€/kg
Merguez pur boeuf:	14.30€/kg
Pierrade de bœuf:	28€/kg
Poire/ merlan :	25€/kg
Pot au feu :	11.90€/kg
Queue de bœuf et paleron :	15€/kg
Rumsteak :	27€/kg
Rognons de bœuf :	11€/kg
Rosbif :	25€/kg

Rôti de bœuf (à bouillir ou cocotte): 15.90€/kg  
Saucisson de bœuf: 27€/kg  
Steak haché : 14.90€/kg  
Viande de grison : 60€/kg  
Viande haché assaisonnée : 7.50€/500g soit 15€/kg

## **Viande de veau BIO:**

**(disponible sur commande)**

Blanquette de veau avec os : 13€/kg

Blanquette de veau sans os: 15€/kg

Côte de veau : 17€/kg

Escalope de veau : 23€/kg

Filet de veau : 39€/kg

Foie de veau : 25€/kg

Osso bucco : 17€/kg

Paupiette de veau : 22€/kg

Pierrade de veau : 30€/kg

Rognon de veau : 13€/kg

Rôti de veau : 21€/kg

Rôti poitrine de veau : 18€/kg

Saucisse de veau : 17€/kg

Sauté de veau : 18€/kg

Tête de veau : 13€/kg

**L'ensemble de nos produits sont 100% fait maison et proviennent de notre ferme.**



# **Nos conserves stérilisées**

Nous vous proposons des conserves stérilisées au poids net de 260g.

Pâté de campagne : 5.50€/bocal

Pâté de campagne à la mirabelle : 5.50€/bocal

Rillettes de porc : 5.50€/bocal

Jambon persillé : 6€/bocal

Jambon en gelée : 5.50€/bocal

Fromage de tête : 5.50€/bocal

Tripes cuisinées : 5.50€/bocal

Nous mettons une consigne de 20 centimes sur nos bocaux qui nous seront rapportés en bon état ( bocal + couvercle ).

## Produits secs:

- Lentilles vertes BIO( cultivés en plein champs): 4€/kg
- Farine T80 BIO (blé récolté et moulu par nos soins): 2€/kg
- Oeufs fermiers BIO x 12: 3.40€ la douzaine
- Huile de tournesol BIO (75cl): 5€/bouteille
- Huile de colza BIO (75cl): 5€/bouteille
- Pâte à tartiner BIO (avec notre huile de tournesol)
  - nature: 3.80€/pot de 120g
  - croustillante (crêpe dentelle): 4€/pot de 120g
- Pâte aux oeufs BIO (avec notre farine et nos oeufs)
  - Tagliatelle 300g 3.50€
  - Spaghetti 300g 3.50€
  - Tubeti Rigati 500g 3.50€
  - Crozet 500g 3.50€
  - Vermicelle 500g 3.50€
  - Penne 500g 3.50€

et d'autres...

## Légumes (cultivés en plein champs):

- Pomme de terre BIO (différentes variétés): 2.50€/kg
- Oignon jaune BIO: 2.50€/kg