



Tarifs:

L'ensemble de nos produits sont fabriqués par nos soins dans notre laboratoire à la ferme le tout fabriqué sans colorant, sans conservateur et sans sels nitrités.

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 blanc champignons :	18.90€/kg
Boudin blanc nature :	17€/kg
Boudin noir :	13.50€/kg
Cervelle de porc :	10€/kg
Chorizo doux :	24€/kg
Chorizo frais (à griller au barbecue) :	14.50€/kg
Choucroute garnie pour 2 personnes (1.2kg):	15.00€/pièce
Cordons bleus :	16.90€/kg
Côte de porc marinée :	12,90€/kg
Côte de porc :	10,50€/kg
Côti fumé :	6,50€/kg
Côti nature :	6,50€/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
Feuilleté au jambon (à réchauffer):	19.90€/kg
Feuilleté béchamel/jambon/champignon :	2.50€/pièce
Filet mignon frais :	19.90€/kg
Filet mignon fumé :	35€/kg
Flammenküche :	9.90€/pièce
Foie de porc :	10€/kg
Fromage de tête :	14€/kg
Fuseau lorrain :	24€/kg
Grand pâté lorrain (4-5 personnes) :	13.90€/kg
Grillade de porc :	11.00€/kg
Hachis parmentier BIO 1kg	
(viande cuisinée façon pot au feu, 2 personnes = 1kg):	12€/pièce
Jambon blanc sans nitrite sous vide :	22€/kg
Jambon cru fumé :	32€/kg
Jambon cuit fumé sous vide:	23€/kg
Jambon en croûte :	17€/kg
Jambon persillé :	17€/kg
Jarret de porc nature :	5.50€/kg
Joue de porc :	16€/kg
Knack :	13,90€/kg
Langue de porc :	11€/kg
Lard frais tranché :	9.00€/kg
Lard frais :	8.00€/kg
Lard fumé morceaux :	13.90€/kg
Lard fumé tranché :	14,50€/kg
Lard mariné :	12,90€/kg
Lardon fumé :	19.90€/kg
Lasagne maison BIO 2 personnes :	18€/kg
Lasagne maison BIO individuelle :	18€/kg
Mini pâté en croûte (apéro):	21€/kg
Mortadelle pistache :	20€/kg

Mousse de foie :	13.90€/kg
Palette à la diable :	15,90€/kg
Pancetta :	16€/kg
Panier feuilleté béchamel/jambon/champignon:	2.50€/pièce
Pâté ardennais (foie de porc poché et champignons) :	13.50€/kg
Pâte brisée BIO (prête à dérouler) :	11€/kg
Pâté campagne à la mirabelle :	14€/kg
Pâté de campagne :	13€/kg
Pâté en croûte (en tranche):	17.90€/kg
Pâte feuilletée BIO (prête à dérouler) :	12€/kg
Petit pâté lorrain :	2.70€/pièce
Petite saucisse (chipolata) :	13,50€/kg
Pied de porc frais :	2€/unité
Pied porc farci :	5€/pièce
Pierrade de porc :	16€/kg
Quiche lorraine (4 personnes, à réchauffer):	10.00€ / pièce
Râpé de pomme de terre bio :	13.90€/kg
Rillettes de porc en pot de 230g :	4,50€/pot
Rognon de porc :	11€/kg
Rosette :	24€/kg
Rôti de porc cuit (tranché par 250g):	28€/kg
Rôti de porc épaule ou échine :	10.50€/kg
Rôti de porc filet :	15€/kg
Rôti échine fumé :	13,50€/kg
Rôti vosgien (rôti de porc, avec fromage local et bacon) :	17,50€/kg
Salade de museau :	13€/kg
Saucisse à cuire fumée :	13.90€/kg
Saucisse à cuire non fumée :	12.90€/kg
Saucisse au curry :	14.50€/kg
Saucisse aux herbes de provence :	14.50€/kg
Saucisse blanche fromage :	15,90€/kg
Saucisse blanche nature :	14.50€/kg

Saucisse cocktail :	22€/kg
Saucisse de jambon:	17.00€/kg
Saucisse paysanne :	14,50€/kg
Saucisson à l'ail :	15.90€/kg
Saucisson sec de porc :	24€/kg
Sauté de porc :	10.50€/kg
Tarte à l'oignon (pour 4 personnes) :	11€/pièce
Tartiflette (pour 2 personnes):	12.50€/pièce
Tourte lorraine (4-5 personnes) :	14.90€/kg
Tourte lorraine individuelle :	3.30€/pièce
Travers de porc mariné :	8,50€/kg

Viande de bœuf BIO

(bœuf né, élevé et transformé sur notre exploitation)

Basse côte (à griller) :	19€/kg
Bifteak :	21.90€/kg
Bourguignon :	15.00€/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
Rosbeef :	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

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

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

Nos conserves stérilisées

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) :
- Oignon jaune BIO:
- Oignon rouge BIO :