



## Prix / Produits

### Viande d'agneau (automne-hiver) :

Caissettes agneau entier (**17 €/kg**), demi (**18 €/kg**) ou quart (**19 €/kg**, tout tranché), compter 14- 16 kg pour un agneau entier.

Composition : côtelettes, navarin, gigot et épaule entière. Sur demande avec supplément : gigot tranché et/ou épaule roulée

Sur demande : **13 €/kg abats** : Foie, cœur, rognons, rognons blancs

### Charcuterie d'agneau :

- Pâté d'agneau : **6.5 €/ pot de 195 g.**

### Viande de porc noir (toutes les 3 semaines) :

Frais colis de 5 kg **18.50 €/kg** : 1 rôti de porc (environ 1 kg), 1 à 2 kg de saucisse fraîche, 1 kg de tranches dans l'échine, 1 kg de sauté et 2 côtes (450 g/côte environ) ou colis de 3 kg **20.50 €/kg** avec au choix rôti OU côtes.

**Saindoux : 5€/pot de 250g**

### Sec :

- Jambon (tranches sous vide) **14 €/100g**
- Coppa (tranches sous vide) **7 €/100g**
- Saucisson **44 €/kg**
- « Palet » **44 €/kg**
- Saucisse sèche (un aller ou un aller retour) **40 €/kg**
- Lonzo (tranches sous vide) **7 €/100 g**
- Lard en tranches **4.5 €/100 g**

### Cuit :

- Pâté de campagne **8 €/ pot de 280g**
- Pâté de campagne **6.5 €/ pot de 195g**
- Pâté de porc (sans foie) **8 €/ pot de 280g**
- Jambonneau **8 €/ pot de 280g**
- Jambonneau **6 €/ pot de 180g**
- Pâté de tête **7 €/ pot de 280g**
- Rillettes **6.5 €/ pot de 180g**
- Fritons **6 €/ pot de 180g**
- Boudin **6 €/ pot de 210 g, 8€/ pot de 280g, 12 €/ pot de 650g**
- Jambon blanc cuit au torchon en tranches **36.50 € /kg**

