Tarif au 1 février 2015 au magasin et livraisons

BŒUF	Prix TTC Prix kg en €	Conditionnement	Morceau	Cuisson
Alouette Farcie	22,00	*par 2 ail, persil et petit salé*	*paleron, jumeau*	*à braiser*
Alouette ou Paleron	11,50	*8 tranches fines*	*paleron, jumeau*	*à braiser*
Bavette	21,60	*par 1 ou 2 tranches*	*bavette d'aloyeau ou de flanchet*	*à griller*
Bavette Entrame	21,60	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Bavette onglet	24,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Beef	21,60	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Beef Rumsteack	24,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Beef Tende tranche	24,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Beef Tranche	21,60	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Braisé	10,50	*morceau d'environ 1kg*	*colier ,paleron, jumeau*	*à braiser, à mijoter*
Brochhette ou Fondue	27,00	*morceau d'environ 800gr*	*merlan, dessus de tranche, plat*	*à griller*
CARPACIO ou Pierrade	19,50	*8 tranches fines*	*rond de gite noix*	*crue ou à griller*
Coeur	7,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Côte	28,00	*morceau d'environ 1kg*		*à griller*
Daube	9,50	*paquet d'environ 1kg*	*colier, tout venant*	*à mijoter*
Entrecôte	18,50	*morceau d'environ 800gr*	*basses-côtes*	*à griller*
Farce	11,00	*sac d'environ 500gr*		*à griller, à rôtir*
Faux Filet	32,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Filet	36,00	*par 1 ou 2 tranches ou en rôti*		*à griller*
Foie genisse	16,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Poire	28,50	*morceau d'environ 700gr*		*à griller, à rôtir*
Jarret	10,00	*morceau d'environ 700gr*		*à bouillir*
Joue	13,00	*paquet d'environ 800gr*		*à griller*
Langue	10,00	*par demi*		*à griller*
Pavé Tende tranche	24,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Pot au feu	9,00	*morceau d'environ 1kg*	*Plat de côte*	*à bouillir*
Queu	7,00	*morceau d'environ 1kg*		*à bouillir*
Rognon	7,00	*entier*		*à mijoter*
Rosbeef macreuse,gite	21,60	*rôti d'environ 1 kg*	*macreuse, gite noix*	*à rôtir*
Rosbeef Poire	28,50	*tôti d'environ 700gr*		*à rôtir*
Rosbeef Tende tranche	24,00	*tôti d'environ 1 kg*		*à rôtir*
Saucisse de bœuf	16,00	*paquet de 4 ou 6*		*à griller*
Saucisse de bœuf aux herbes	16,00	*paquet de 4 ou 6*		*à griller*
Steack haché	18,60	*individuel*	*poitrine*	*à griller*
Travers bœuf	14,00	*morceau d'environ 600gr*		*à griller, à braiser*

VEAU	Prix TTC Prix kg en €	Conditionnement	Morceau	Cuisson
Bavette veau	21,00	*par 2 tranches*	*bavette d'aloyeau ou de flanchet*	*à griller*
Cœur veau	7,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Côte	22,00	*par 1 ou 2 tranches*		*à griller*
Entrecôte	21,00	*par 1 tranche*	*basses-côtes*	*à griller*
Escalope	21,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Escalope noix	24,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Escalope Noix patissiere	21,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Escalope Quasi	24,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Escalope Sous noix	22,00	*par 2 tranches*		*à griller*
filet	28,00	*en rôti, par 1 ou 2 tranches*		*à griller, à rôtir*
Foie veau	24,00	*par 2 tranches*		*à griller*
Osso Bouco	14,00	*par 1 ou 2 tranches*	*jarret*	*à bouillir, à mijoter*
Ris	23,00			*à bouillir*
Rognon veau	7,50	*entier*		*à mijoter*
Rôti (épaule,colier)	17,00	*environ 800gr*	*épaule ou bas de colier*	*à braiser et rôtir*
Rôti noix	24,00	*environ 800gr*		*à rôtir*
Rôti sous-noix	22,00	*environ 800gr*		*à rôtir*
Sauté de veau	13,00	*sac de 1kg*		*à mijoter*
Tendron	13,00	*par 2 tranches*	*poitrine*	*à mijoter, à braiser, à griller*
Tête	13,00	*demie tête veau avec demie langue*		*à bouillir*

Contact :

Tel: 06 72 90 21 02 **Site:** www.fermedespelissones.fr **Mail:**fermedespelissones@gmail.com

Horaire magasin : 10h00 à 12h00 et 15h00 à 18h30 Sauf dimanche après-midi

Tarif au 1 février 2015 au magasin et livraisons

	Prix TTC			
PORC	**Prix kg en €**	**Conditionnement**	**Morceau**	**Cuisson**
Boudin	15,50	*par deux*		*à griller, à rôtir, à bouillir*
Caillette cuite	17,50	*individuel 180gr environ*		
Cervelas	18,00	*individuel 330gr environ*		
Chair à saucisse	11,40	*sac de 500gr*		*à griller, à rôtir*
Chipolatas aux herbes	14,00	*par 4 ou 6*		*à griller*
Chippolatas	12,00	*par 4 ou 6*		*à griller*
Côte échine	13,00	*par deux*	*echine*	*à griller*
Côte filet	12,00	*par deux*	*longe de porc*	*à griller*
Crépine	2,00			
Estomac	2,00			
Filet	16,50	*rôti de 850gr environ*	*filet migon*	*à rôtir, à griller*
Foie	5,00	*morceau pour hachage*		
Jambon Frais	10,50			*à grôtir, à braiser*
Jarret	8,50	*morceau de 300gr*		*à bouillir, à braiser*
Lard	2,00	*morceau pour hachage*	*gras blanc de porc, non salé*	
Saucisse Ménage	12,00	*rouleau d'environ 500gr*		*à griller, à bouillir*
Merguez	14,40	*par 4 ou 6*		*à griller*
Pâté de tête	17,00	*tranche de 200gr environ*		
Paupiette porc	22,00	*par deux*		*à braiser*
Pied	2,00			*à bouillir*
Poitrine	9,50	*par 2 ou 4 tranches*		*à griller,à braiser, à bouillir*
Rôti orloff	20,00	*environ 1kg*	*longe de porc*	*à rôtir*
Rôti porc	11,40	*environ 1kg*	*épaule , longe ou échine*	*à rôtir*
ROUELLE	12,50	*environ 1,2kg*	*jambon*	*à braiser,à rôtir*
Saucisse Bâtarde	14,50	*par deux*		*à griller, à rôtir, à bouillir*
Sauté porc	10,50	*sac de 1kg*	*épaule*	*à mijoter*
Travers	9,00	*morceau de 450gr*		*à griller, à rôtir, à bouillir*

COLIS	**Prix kg en €**	**Conditionnement**
Bœuf	14,00	*colis de 8 kg , paquet individuel ou par deux*
Bœuf ANGUS	15,00	*colis de 8 kg , paquet individuel ou par deux*
Bœuf ESTIVAL	15,00	*colis de 8 kg , paquet individuel ou par deux*
Veau	15,00	*colis de 5 ou 10 kg , paquet individuel ou par deux*
Porc (viande et normal)	10,50	*colis de 5 ou 10 kg , paquet individuel ou par 2 pour la viande et par 4 ou 6 pour les grillaes*
Porc Grillade	11,00	*colis de 5 ou 10 kg , paquet individuel ou par 2 pour la viande et par 4 ou 6 pour les grillades*

CHARCUTERIE	**Prix kg en €**	**Conditionnement**
Assortiment	24,70	*environ 500gr, en tranche : 6 de petit salé,6 de coppa,8 de filet sec,12 de chorizo et 12 de rosette*
chorizo	17,50	*morceau de 230gr environ*
Coppa	25,00	*morceau de 450gr ou en paquet de 6-8 tranches*
Figatelli	17,50	*piece d'environ 250gr*
Filet sec	25,00	*morceau de 450gr ou en paquet de 6-8 tranches*
Jambom cuit morceau	16,50	*morceau de 400gr environ*
Jambon cuit	20,00	*paquet de 2 ou 4 belles tranches*
Jambon Cru Entier	13,50	*piece d'environ 6kg*
Jambon Cru morceau	18,50	*morceau d'environ 800gr*
Jambon Cru Tranche	28,00	*paquet de 4 tranches*
Petit salé	14,00	*morceau de 450gr ou en paquet de 6-8 tranches*
Rosette	24,50	*piece d'environ 500gr ou paquet d'une quinzaine de tranches*
Saucisse seche	18,00	*piece d'environ 250gr*
Saucisson	22,70	*piece d'environ 350gr*

CONSERVES	**Prix unité**	**Conditionnement**
Sauce Bolognaise	5,5	*verinne 300gr*
Boudinade	5,5	*verinne 290gr*
Civet de porc	10	*verinne 650gr*
Daube	10	*verinne 650gr*
Pâté de tête	5,5	*verinne 270gr*
Porc au curry	10	*verinne 650gr*
Rillette	4,5	*verinne 160gr*
Sauté de veau	10	*verinne 650gr*
Terrine de campagne	4,5	*verinne 170gr*
Terrine de porc	4,5	*verinne 170gr*

Contact :

Tel: 06 72 90 21 02 **Site:** www.fermedespelissones.fr **Mail:**fermedespelissones@gmail.com

Horaire magasin : 10h00 à 12h00 et 15h00 à 18h30 Sauf dimanche après-midi

Tarif au 1 février 2015 au magasin et livraisons

	Prix TTC

FROMAGES	Prix	Conditionnement	Désignation
Raclette l'Edelweiss	**17,60/kg**	***tranché (environ 500g)***	fromage à fondre ou à à l'assiette
Raclette l'Edelweiss	**16,40/kg**	***en morceau (environ 500g)***	fromage à fondre ou à à l'assiette
Tomme des Chalets	**16,20/kg**	***pièce (environ 300g)***	fromage à fondre ou à à l'assiette
Tomme de montagne L'Escoyère	**17,00/kg**	***pièce (environ 300g)***	tomme de montagne grise
Bleu le Saint Véran	**8,80/pce**	***pièce (environ 450g)***	doux et onctueux à la fois
Le petit Rochebrune	**5,30/pce**	***pièce (environ 250g)***	pour les amateurs de fromages doux et crémeux

Contact :

Tel: 06 72 90 21 02 **Site:** www.fermedespelissones.fr **Mail:**fermedespelissones@gmail.com

Horaire magasin : 10h00 à 12h00 et 15h00 à 18h30 Sauf dimanche après-midi

Contact :