

Voici les produits que nous vous proposons, les prix sont au kg sauf mention contraire

PRODUITS CRUS	PRIX
Abats (cœur, foie, rognon, langue)	5.60 €
Brochettes (viande et poivrons)	13.40 €
Chair a saucisse	9.70 €
Chipolata nature ou persillée	12,35 €
Côtes échine	9.05 €
Cotes filet	9.05 €
Crépinette	10.80 €
Escalopes	10.35 €
Filet mignon	18.65 €
Gorge	6.50 €
Gras	3.30 €
Hampe	12.10 €
Jambonneau avec os	5.70 €
Jarret avec os	3.60 €
Joues (sous-vide)	11.65 €
Oreille	1.75 €
Palette	8.90 €
Paupiette avec ou sans barde de poitrine fumée	13.85 €
Paupiette aux fruits secs (au choix pruneau ou abricots)	13.85 €
Pied court	1.30 €/pièce
Plat de côte	6.90 €
Poitrine à pâté	6.95 €
Poitrine entière avec os	5.50 €
Poitrine à griller	8.40 €
Poitrine farcie	9.90 €
Ribs	6.70 €
Rouelle	9.55 €
Rôti de lard	8.25 €

PRODUITS CRUS	PRIX
Rôti échine	10.75 €
Rôti échine avec os	9.50 €
Rôti filet	10.75 €
Rôti filet aux fruits (au choix : pruneau, figues, abricots)	12.10 €
Rôti dans la noix de jambon	10.75 €
Rôti façon orloff	13.40 €
Rôti dans le quasi	10.75 €
Saucisses natures ou persillées	10.70 €
Sauté	9.75 €
Travers (sur commande)	8.50 €
Viande à pâté (maigre)	7.10 €
Viande à rillettes (maigre)	7.65 €

PRODUITS FUMÉS	PRIX
Bacon	18.65 €
Jambon fumé	17.50 €
Lardons	13.45 €
Poitrine fumée	11.85 €
Saucisse fumée	13.30 €
PRODUITS DEMI-SEL, à commander une semaine à l'avance	
Jambonneau demi-sel	6.60 €
Jarret demi-sel	4.45 €
Palette demi-sel	10.30 €
Plat de côte demi-sel	8.00 €
Poitrine demi-sel	9.65 €

PRODUITS CUIITS	PRIX
Andouille	25.90 €
Boudin blanc *	15,35 €
Boudin noir	10.90 €
Jambon blanc **	18.95 €
Jambonneau cuit désossé	8.85 €
Jarret cuit désossé	6.95 €
Jarroton avec os	4.65 €
Langue cuite	7.65 €
Oreille cuite	1.55 €/pièce
Pâté de campagne	11.50 €
Pâté de foie	11.50 €
Petit salé	10.85 €
Pied cuit	1.55 €/pièce
Rate cuite	7.65 €
Rillauds	13.80 €
Rillettes	12.50 €
Rillettes pot 115 gr	1.90 €/pièce
Rillettes pot 230 gr	3.55 €/pièce
Rillettes pot 470 gr	6.75 €/pièce
Rognon cuit	7.65 €
Rôti cuit **	17.50 €
Saindoux	3.60 €
Saucisson à l'ail nature ou fumé	12.05 €
Talon de jambon blanc **	14.75 €

* fabriqué uniquement pendant la période de fêtes de fin d'année

** Produits proposés uniquement sous-vide du fait de l'absence de sel nitrité.

- tous nos produits peuvent être emballés sous-vide, leur prix au kg est alors majoré d'un euro.
- Il se peut, à certaines périodes de l'année que nos quantités soient limitées. Nous privilégions la qualité à la quantité, ce qui signifie parfois que nous ne pouvons pas satisfaire toutes les demandes en même temps.
- Les commandes peuvent être passées par téléphone ou par mail jusqu'au mercredi soir et être récupérées sur nos points de vente le vendredi suivant. Pour une commande particulière, il est souhaitable de nous réserver les produits une semaine à l'avance.

CAISSETTE DE 10 KG, 8€70 le kg, COMPRENANT (emballés sous-vide):

- 1kg 200 rôti filet et 1kg rôti de noix de jambon
- 6 cotes échine et 6 cotes filet
- 1kg 200 de sauté
- 10 escalopes
- 20 chipolatas nature ou persillées
- 10 saucisses nature ou persillées
- 1 conserve de rillettes 200gr
- 1 conserve de pâté de campagne 200gr

La caissette doit être commandée au moins une semaine à l'avance.

CONSERVES	PRIX/POT
RILLETTES 350G	5.00 €
RILLETTES 200 GR	3.60 €
PATE DE CAMPAGNE 350 GR	4.50 €
PATE DE CAMPAGNE 200 GR	3.45 €
PATE DE FOIE 350 GR	4.50 €
PATE DE FOIE 200 GR	3.45 €
JAMBONNEAUX 700 GR	7.80 €
JAMBONNEAUX 350 GR	4.50 €



CHARCUTERIE FERMIERE COCHARD

- VENTE A LA FERME -

La vente à la ferme se fait uniquement sur commande, à retirer sur place tous les vendredis matins ou livrée à domicile.

- Vous retirez votre commande à la ferme :

1ère étape : **LA COMMANDE :**

La commande doit être passée au plus tard le mercredi soir. Plus elle est passée tôt, plus il nous est facile de préparer les produits selon vos souhaits.

2ème étape : **LE RETRAIT A LA FERME :**

le retrait à la ferme s'effectue tous les vendredis matin de 9h à 12h

- Vous souhaitez être livré :

Si vous habitez à plus de 15 km de Cheviré le Rouge, je vous demanderais de passer commande le lundi au plus tard pour une livraison dans la semaine.

1ère étape : **LA COMMANDE**

La commande doit être passée au plus tard le lundi ou le mercredi soir, selon votre lieu de résidence. Plus elle est passée tôt, plus il nous est facile de préparer les produits selon vos souhaits.

2ème étape : **LA LIVRAISON A DOMICILE**

La livraison se fera à la date que nous déterminerons ensemble (le plus souvent le jeudi après-midi). Pensez à commander à l'avance si vous habitez à plus de 15km de Cheviré.

Nos dates de fermeture en 2019:

- du 08 au 14 avril
- Du 29 juillet au 18 août
- Période de Noël : non déterminée

Florence COCHARD
Hauptignel—49150 CHEVIRE LE ROUGE
02.41.90.10.21
florencecochard@yahoo.fr
www.charcuterie-fermiere-cochard.com