

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

PRODUITS CRUS	PRIX
Abats (cœur, foie, rognon, langue)	5.70 €
Araignée	10.35 €
Brochettes ( <i>produit saisonnier</i> )	13.45€
Chair a saucisse	9.90 €
Chipolata nature ou persillée	12.60 €
Côtes échine	9.15 €
Cotes filet ou carré de côtes	9.15 €
Crépinette	11.05 €
Escalopes	10.55 €
Filet mignon	18.90 €
Gorge	6.50 €
Gras	3.30 €
Hampe	12.35 €
Jambonneau avec os	5.80 €
Jarret avec os	3.65 €
Joues (sous-vide)	11.90 €
Oreille	1.80 €
Palette	9.05 €
Pavé façon Orloff ( <i>produit saisonnier</i> )	13.90 €
Paupiette avec ou sans barde de poitrine fumée	13.90 €
Paupiette aux fruits (au choix : pruneau, figes, abricots)	13.90€
Pied court	1.35 €/pièce
Plat de côte	7.05 €
Poitrine à paté	6.95 €
Poitrine entière avec os	6.40 €
Poitrine à griller	8.60 €
Ribs	6.70 €

PRODUITS CRUS	PRIX
Rôti de lard	8.40 €
Rôti échine	10.95 €
Rôti échine avec os	9.50 €
Rôti filet	10.95 €
Rôti filet aux fruits (au choix : pruneau, figes, abricots)	12.35 €
Rôti de noix de jambon ou de quasi	10.95 €
Rôti façon orloff	13.65 €
Rouelle	9.75 €
Saucisses natures ou persillées	10.90 €
Sauté	9.90 €
Travers	8.70 €
Viande à pâté (maigre)	7.20 €
Viande à rillettes (maigre)	7.80 €

PRODUITS FUMÉS	PRIX
Bacon	18.65 €
Jambon fumé	17.50 €
Lardons	13.45 €
Poitrine fumée	11.85 €
Saucisse fumée	13.30 €
<b>PRODUITS DEMI-SEL, à commander une semaine à l'avance</b>	
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 ( <i>produit saisonnier</i> )	15.45 €
Boudin noir	11.15 €
Jambon blanc (sous-vide par 2, 3 ou 4 tranches)	19.30 €
Jambonneau cuit désossé	9.05 €
Jarret cuit désossé	7.10 €
Jarroton avec os	4.75 €
Langue cuite	7.80 €
Oreille cuite	1.60 €/pièce
Pâté de campagne	11.80 €
Pâté de foie	11.80 €
Pâté de tête ( <i>produit saisonnier</i> )	11.80 €
Petit salé	11.10 €
Pied cuit	1.60 €/pièce
Rate cuite	7.80 €
Rillauds	13.95 €
Rillettes au détail	12.75 €
Rillettes pot 115 gr	1.95 €/pièce
Rillettes pot 230 gr	3.60 €/pièce
Rillettes pot 470 gr	6.90 €/pièce
Rognon cuit	7.80 €
Rôti cuit (sous-vide)	17.85 €
Saindoux	3.65 €
Saucisson à l'ail nature ou fumé	12.30 €
Talon de jambon blanc (sous-vide en morceau épais ou en tranches)	15.05 €

**CAISSETTE DE 10 KG, 8€80 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 natures ou persillées
- 10 saucisses natures 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
RILLETES 350G	5.10 €
RILLETES 200 GR	3.70 €
PATE DE CAMPAGNE 350 GR	4.60 €
PATE DE CAMPAGNE 200 GR	3.50 €
PATE DE FOIE 350 GR	4.60 €
PATE DE FOIE 200 GR	3.50 €
JAMBONNEAUX 700 GR	7.85 €
JAMBONNEAUX 350 GR	4.60 €

\* 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. (ne concerne pas les produits vendus uniquement sous-vide : jambon blanc, rôti cuit et joues)
- 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.



# 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 2020 :**

- du 27 avril au 3 mai
- Du 3 au 23 aout
- 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**