

BON DE COMMANDE PORC ET BOEUF

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal ville :

Téléphone :

E-Mail :



2 Route de Valuejols
Latga 15100 Tanavelle
Tél : 04 71 73 03 46
Tél : 06 08 37 06 38

E-mail: olivier.rispal@hotmail.fr

Site: www.lafermedescochonsgourmands.com

			PRIX	VENDU /	QUANTITE SOUSHAITE
Produits Secs de Porc :					
SAUCISSES SÈCHES avec AIL	pièce de 250g à 300g		20,50 €	le kg	
SAUCISSES SÈCHES sans AIL	pièce de 250g à 300g		20,50 €	le kg	
SAUCISSONS SECS	pièce de 250g à 300g		20,50 €	le kg	
JAMBON	entier (entre 6 et 7kg)		13,80 €	le kg	
	morceau selon convenance ou jambon entier désossé		21,90 €	le kg	
	en tranches		31,90 €	le kg	
POITRINE ROULÉE	entière (environ 2kg) ou en morceau		13,50 €	le kg	
	paquet de 6 tranches (environ 200g)		15,95 €	le kg	
COPPA FERMÈRE	entière (environ 1kg) ou en morceau au choix		21,90 €	le kg	
	paquet de 120g environ (6 à 10 tranches)		31,90 €	le kg	

Produits Secs de Boeuf :					
SAUCISSON SEC de BŒUF	pièce de 250g à 300g		20,50 €	le kg	
BŒUF FERMIER SÈCHÉ en Tranches	paquet d'environ 100g (6 à 10 tranches)		50,00 €	le kg	

Produits Cuits:					
PÂTÉ CUIT au FOUR	sous vide par 500g ,1kg ou 2kg		11,95 €	le kg	
PÂTÉ CUIT au FOUR en TRANCHE	sous vide (de 200g à 300g pièce)		13,90 €	le kg	
BOUDIN BLANC	sous vide par 2 (environ 250g)		15,99 €	le kg	
BOUDIN NOIR	sous vide par 2 (environ 250g)		13,10 €	le kg	
RÔTIS Filet CUIT en TRANCHES	sous vide par 6 tranches (environ 180g)		20,00 €	le kg	
TRAVERS CUIT	sous vide à l'unité (environ 400g)		10,30 €	le kg	
PLAT de COTE CUIT	sous vide par 1 côte (environ 200g)		10,30 €	le kg	
JAMBONNEAU CUIT	sous vide à l'unité (environ 800g)		10,30 €	le kg	

Plats cuisinés sous vide:					
LASAGNE de BŒUF 1 portion	sous vide (environ 330g)		12,50 €	le kg	
LASAGNE de BŒUF 3 à 4 portions	sous vide (environ 1,1kg)		12,50 €	le kg	

Petit Salé:					
À cuire à cœur	PLAT de CÔTES salé	sous vide par 2 côtes (environ 500g)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	LARD de POITRINE salé	sous vide en morceau (environ 300g)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	PALETTE salée	sous vide à l'unité (environ 1 kg)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	TRAVERS salé	sous vide à l'unité (environ 500g)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	JAMBONNEAU salé	sous vide à l'unité (environ 1 kg)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	PIEDS salés	sous vide par deux	1,40 €	l'unité	
À cuire à cœur	QUEUE salée	sous vide à l'unité	2,50 €	l'unité	

Produits Frais de Porc:					
À cuire à cœur	SAUCISSES FRAÎCHES sans AIL 140g pièce	sous vide par 2, 4 ou 7 pièces	11,80 €	le kg	
À cuire à cœur	SAUCISSES FRAÎCHES à L'AIL 140g pièce	sous vide par 2, 4 ou 7 pièces	11,80 €	le kg	
À cuire à cœur	SAUCISSES BARBECUE 80g pièce	sous vide par 7 pièces	11,80 €	le kg	
À cuire à cœur	SAUCISSON à CUIRE 450g pièce	sous vide à l'unité	11,80 €	le kg	
À cuire à cœur	CHIPOLATAS 80g pièce	sous vide par 3, 6 ou 10 pièces	13,00 €	le kg	
À cuire à cœur	CHAIR à L'AIL	sous vide par 500g	10,50 €	le kg	
À cuire à cœur	CHAIR sans AIL	sous vide par 500g	10,50 €	le kg	
À cuire à cœur	FARCE à LEGUME	sous vide par 500g	10,50 €	le kg	
À cuire à cœur	FILET MIGNON	sous vide, environ 500g l'unité	18,90 €	le kg	
À cuire à cœur	RÔTIS Filet	sous vide en 500g, 800g, 1kg et 1,5kg	11,50 €	le kg	
À cuire à cœur	RÔTIS Échine	sous vide en 500g, 800g, 1kg et 1,5kg	11,50 €	le kg	
À cuire à cœur	RÔTIS Filet TRANCHES	sous vide par 4 pièces ou 500g	12,50 €	le kg	
À cuire à cœur	RÔTIS Échine TRANCHES	sous vide par 4 pièces ou 500g	12,50 €	le kg	
À cuire à cœur	ROUELLE	sous vide à l'unité (environ 1,5kg la pièce)	9,90 €	le kg	
À cuire à cœur	PALETTE	sous vide à l'unité (environ 1kg la pièce)	9,90 €	le kg	
À cuire à cœur	CÔTELETTES Filet	sous vide par 2 ou 4 ou 500g (environ 3 à 5 côtes)	10,90 €	le kg	
À cuire à cœur	CÔTELETTES Échine	sous vide par 2 ou 4 ou 500g (environ 2 côtes)	10,90 €	le kg	
À cuire à cœur	PAUPIETTES DE PORC	sous vide par 2 ou 4 (environ 130g la pièce)	13,90 €	le kg	
À cuire à cœur	TRAVERS FRAIS	sous vide à l'unité (environ 500g)	9,00 €	le kg	
À cuire à cœur	SAUTÉ	sous vide par 750g	9,50 €	le kg	
À cuire à cœur	POITRINE FRAÎCHE	sous vide en 500g ou 1kg	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	POITRINE FRAÎCHE TRANCHÉE	sous vide par 6 tranches (environ 400 à 500g)	10,90 €	le kg	
À cuire à cœur	ARAIGNÉES	sous vide (environ 500g)	14,50 €	le kg	
À cuire à cœur	JOUES de PORC	sous vide (environ 500g)	14,50 €	le kg	
À cuire à cœur	PLAT de CÔTES Frais	sous vide en 500g ou 1kg	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	JAMBONNEAU Frais	sous vide (environ 1kg)	8,90 €	le kg	
À cuire à cœur	JAMBON FRAIS non cuit	environ 10kg l'unité	5,00 €	le kg	
À cuire à cœur	PIED de PORC FRAIS	sous vide	0,70 €	l'unité	
À cuire à cœur	GORGE de PORC	sous vide (selon convenance)	5,00 €	le kg	
À cuire à cœur	TETE de PORC ENTIERE	non sous vide	10,00 €	l'unité	

Abats de porc et divers:					
À cuire à cœur	ROGNON	sous vide par 2 (environ 300g)	8,00 €	le kg	
À cuire à cœur	LANGUE	sous vide à l'unité	2,50 €	l'unité	
À cuire à cœur	FOIE de PORC	sous vide (selon convenance)	4,50 €	le kg	
À cuire à cœur	CŒUR de PORC	sous vide (selon convenance)	4,50 €	le kg	

Conserves:				
PÂTÉ de CAMPAGNE,	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
PÂTÉ de FOIE,	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
PÂTÉ de TÊTE,	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
FRICASSÉE de JAMBON	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
LACASSOU	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
PÂTÉ de COUENNE	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 330 g	5,20 €	l'unité	
RILLETES de BŒUF	en verrine de 180 g	4,20 €	l'unité	
	en verrine de 300 g	5,20 €	l'unité	

Plats cuisinés de Porc en conserves:				
LANGUE de PORC	en verrine de 520g	6,00 €	l'unité	
PIEDS de PORC	en verrine de 420g	6,00 €	l'unité	
JOUE de PORC	en verrine de 520g	6,00 €	l'unité	
SAUCISSES LENTILLES	en verrine de 420g	6,00 €	l'unité	

Plats cuisinés de bœuf et veau en conserves:				
TRIPES FERMIERES	en verrine de 500g	6,50 €	l'unité	
BOURGUIGNON de BŒUF	en verrine de 350g	5,20 €	l'unité	
BLANQUETTE de VEAU	en verrine de 350g	5,20 €	l'unité	
BOLOGNAISE de BŒUF	en verrine de 190g	3,50 €	l'unité	
BOLOGNAISE de BŒUF	en verrine de 350g	4,95 €	l'unité	

Colis frais de Porc :				
répartition				
Gourmand 4,4kg:	0,5kg FILET MIGNON SV 4 à 6 CÔTELETTES SV soit 1kg 8 SAUCISSES FRAÎCHES SV/4 soit 1,2kg 8 PAUPIETTES SV/4 soit 1,2kg 0,5kg PÂTÉ CUIT au FOUR SV	52,00 €	l'unité	
Potée 4,6kg:	1kg JAMBONNEAU Salé SV 4 SAUCISSES FRAÎCHES SV/4 soit 600g 1kg PALETTE salée SV 1kg PLAT de CÔTES Salé SV/500g 1kg TRAVERS salé SV/500g	40,00 €	l'unité	
Barbecue 7,7kg:	8 SAUCISSES FRAÎCHES SV/4 soit 1,2kg 8 à 10 CÔTELETTES SV/4 soit 2kg 20 CHIPOLATAS SV/5 soit 2kg 1kg POITRINE FRAÎCHE en tranche SV/500g 10 MERGUEZ Fermière SV/5 soit 1 kg 500g TRAVERS Frais SV	80,00 €	l'unité	
Classique 10kg:	1kg RÔTI Filet SV 1kg RÔTI Échine SV 8 à 10 CÔTELETTES SV/4 soit 2kg 10 CHIPOLATAS SV/5 soit 1kg 12 SAUCISSES FRAÎCHES SV/4 soit 1,8kg 8 PAUPIETTES SV/4 soit 1,2kg 1 PALETTE SV soit 1kg 1 kg TRAVERS frais SV/500g	105,00 €	l'unité	
Mini 2,1kg:	0,5kg RÔTI Filet SV 0,5kg RÔTI Échine SV 5 CHIPOLATAS SV/5 soit 500g 4 SAUCISSES FRAÎCHES SV/4 soit 600g	23,50 €	l'unité	

<u>1/2 cochon charcuté 30kg + 13 verrines 200g au choix:</u>			
<u>Saucisserie:</u>	72 SAUCISSES FRAÎCHES avec ou sans ail SV/4 soit 11kg 50 CHIPOLATAS SV/5 soit 5kg 2kg SAUCISSES SÈCHES avec ou sans ail 300g / unité	350,00 €	l'unité
<u>Rôtis:</u>	1kg RÔTI Filet SV 1kg RÔTI Échine SV 1kg PALETTE SV 1,5kg ROUELLE SV 500g FILET MIGNON SV		
<u>Côtelettes:</u>	2kg CÔTELETTES Filet SV/4 1kg CÔTELETTES Échine SV/3 500g TRAVERS Frais SV		
<u>Salés:</u>	1kg JAMBONNEAU Salé SV 1kg PLAT de CÔTES Salé SV/500g 1,5kg LARD de POITRINE Salé SV/500g		
<u>Conserves:</u>	13 VERRINES 180g au choix (voir conserves)		

<u>Coffret cadeaux:</u>			
<u>Découverte:</u>	1 PÂTÉ de CAMPAGNE 110g 1 PÂTÉ de FOIE 110g 1 PÂTÉ de TÊTE 110g ou 1 FRICASSÉE de JAMBON 110g 1 LACASSOU 110g	12,90 €	l'unité
<u>Dégustation:</u>	1 PÂTÉ de CAMPAGNE 180g 1 PÂTÉ de FOIE 180g 1 LACASSOU 180g 2 BIÈRE à la LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 25cl	17,90 €	l'unité
<u>Plaisir:</u>	1 SAUCISSE SÈCHE avec ou sans AIL 250g 1 PÂTÉ de CAMPAGNE 180g 1 PÂTÉ de FOIE 180g 1 PÂTÉ de TÊTE 180g ou 1 FRICASSÉE de JAMBON 180g 1 LACASSOU 180g 1 BIÈRE à la LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 1l 500g de LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR	34,90 €	l'unité
<u>Gastronomique:</u>	1 SAUCISSE SÈCHE avec ou sans AIL 250g 1 PÂTÉ de CAMPAGNE 330g 1 PÂTÉ de FOIE 330g 1 PÂTÉ de TÊTE 330g ou 1 FRICASSÉE de JAMBON 180g 1 LACASSOU 330g 1 PIEDS de PORC 420g 1 BIÈRE à la LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 1l 500g de LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 500g de POIS BLONDS de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR	47,90 €	l'unité

<u>Lentilles Blondes et Pois Blancs de la Planèze de SAINT FLOUR :</u>			
	LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 500g	3,70 €	l'unité
	LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 5kg	32,00 €	l'unité
	LENTILLES BLONDES de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 10kg	60,00 €	l'unité
	POIS BLONDS de la PLANÈZE de SAINT-FLOUR 500g	3,70 €	l'unité

Produits frais de Bœuf:		** = tendre *** = très tendre		
À griller et à rôtir:	BAVETTE D'ALOYAU de BŒUF *** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	23,90 €	le kg
	BEEFSTEAK de BŒUF ** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	18,90 €	le kg
	BEEFSTEAK de BŒUF *** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	21,90 €	le kg
	ENTRECÔTE de BŒUF *** à griller	sous vide par 1 (environ 250g)	25,90 €	le kg
	FAUX FILET de BŒUF *** à griller	sous vide par 1 (environ 250g)	23,90 €	le kg
	HAMPE de BŒUF ** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	20,50 €	le kg
	RÔTI de BŒUF sans os *** à rôtir	sous vide à l'unité par 600g , 800g ou 1kg	21,90 €	le kg
	PIÈCE de FONDUE de BŒUF *** à griller	sous vide par 500g ou 1kg	25,90 €	le kg
	BASSE CÔTE de BŒUF ** à griller	sous vide à l'unité environ 1kg	13,00 €	le kg
	CÔTE de BŒUF *** à griller	sous vide à l'unité environ 1kg	24,90 €	le kg
	PAVÉ de BŒUF en Tournedos *** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	24,90 €	le kg
	TOURNEDOS FILET de BŒUF *** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	29,90 €	le kg
	MERGUEZ de BŒUF	sous vide par 6 (environ 80g pièce)	14,13 €	le kg
À mijoter et à braiser:	BASSE CÔTE de BŒUF ** à braiser	sous vide à l'unité environ 1kg	10,50 €	le kg
	PALERON de BŒUF *** à braiser	sous vide (poids au choix)	13,00 €	le kg
	BOURGUIGNON de BŒUF *** à mijoter	sous vide par 750g	11,00 €	le kg
	JARRET de BŒUF *** à mijoter	sous vide à l'unité (environ 750g)	9,90 €	le kg
	PLAT de CÔTES de BŒUF ** à mijoter	sous vide à l'unité (environ 750g)	9,90 €	le kg
	QUEUE de BŒUF *** à mijoter	sous vide à l'unité (environ 1kg)	10,00 €	l'unité

Colis frais de Bœuf:		** = tendre *** = très tendre		
Colis de Boeuf 8kg:	répartition			
	250g FAUX FILET de BŒUF *** à griller	110,00 €	l'unité	
	500g BEEFSTEAK de BŒUF *** à griller			
	1kg BEEFSTEAK de BŒUF ** à griller			
	1,5kg BASSE CÔTE de BŒUF ** à griller			
	750g PLAT de CÔTES de BŒUF ** à mijoter			
	500g ENTRECÔTE de BŒUF *** à griller			
	1,5kg BOURGUIGNON de BŒUF *** à mijoter			
	1kg JARRET de BŒUF *** à mijoter			
	1kg RÔTI de BŒUF sans os *** à rôtir			
Colis de Boeuf 4kg:	répartition			
	250g FAUX FILET de BŒUF *** à griller	65,00 €	l'unité	
	500g BEEFSTEAK de BŒUF *** à griller			
	1kg BEEFSTEAK de BŒUF ** à griller			
	250g ENTRECÔTE de BŒUF *** à griller			
	1kg BOURGUIGNON de BŒUF *** à mijoter			
	1kg RÔTI de BŒUF sans os *** à rôtir			

Abats de Boeuf:				
	CŒUR de BŒUF	sous vide(selon convenance)	9,90 €	le kg
	LANGUE de BŒUF	sous vide à la pièce	10,00 €	pièce
	JOUES de BŒUF	sous vide(selon convenance)	12,90 €	le kg

Produits frais de Veau:		** = tendre *** = très tendre		
À griller et à rôtir:	ESCALOPES de VEAU ** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	20,00 €	le kg
	ESCALOPES de VEAU *** à griller	sous vide par 2 (environ 250g)	23,00 €	le kg
	CÔTE de VEAU *** à griller	sous vide par 1 (environ 250g)	20,90 €	le kg
	TOURNEDOS de VEAU *** à griller	sous vide par 2 (environ 200g)	24,90 €	le kg
	TOURNEDOS FILET de VEAU *** à griller	sous vide par 2 (environ 200g)	26,90 €	le kg
	FILET MIGNON de VEAU *** à rôtir	sous vide (environ 1kg)	24,90 €	le kg
	RÔTI BAS de CARRÉ de VEAU ** à rôtir	sous vide par 600g, 800g ou 1kg	14,90 €	le kg
	RÔTI Noix de VEAU *** à rôtir	sous vide par 600g, 800g ou 1kg	21,90 €	le kg
	POITRINE FARCIE de VEAU	sous vide par 1 (environ 350g)	12,50 €	le kg
	À mijoter:	OSSO BUCCO de VEAU *** à mijoter	sous vide (environ 400g)	11,00 €
QUEUE de VEAU ** à mijoter		sous vide (environ 400g)	9,90 €	le kg
SAUTÉ de VEAU *** à mijoter		sous vide par 750g	10,50 €	le kg

Colis frais de Veau:		** = tendre *** = très tendre		
Colis de Veau 8,1kg:	répartition			
	500g TOURNEDOS de VEAU *** à griller			
	1,250kg ESCALOPES de VEAU ** à griller			
	750g ESCALOPES de VEAU *** à griller			
	1kg CÔTES de VEAU *** à griller		125,00 €	l'unité
	1,5kg POITRINE FARCIE de VEAU			
	1kg RÔTI Noix de VEAU *** à rôtir			
	1,5kg SAUTÉ de VEAU *** à mijoter			
600g RÔTI BAS de CARRÉ de VEAU ** à rôtir				
Colis de Veau 4,5kg:	répartition			
	300g TOURNEDOS de VEAU *** à griller			
	750g ESCALOPES de VEAU ** à griller			
	250g ESCALOPES de VEAU *** à griller			
	500g CÔTES de VEAU *** à griller		65,00 €	l'unité
	750g POITRINE FARCIE de VEAU			
	600g RÔTI Noix de VEAU *** à rôtir			
	750g SAUTÉ de VEAU *** à mijoter			
600g RÔTI BAS de CARRÉ de VEAU ** à rôtir				

Abats de Veau:				
FOIE de VEAU	sous vide(selon convenance)	20,90 €	le kg	
CŒUR de VEAU	sous vide(selon convenance)	9,90 €	le kg	
TÊTE de VEAU en quart	sous vide(selon convenance)	9,90 €	le kg	
PIEDS de VEAU	sous vide	1,50 €	pièce	

Boucherie et charcuteries Fermières : que faisons-nous ?

Nos porcs naissent à la ferme et sont élevés sur paille. Ils sont nourris avec des céréales garanties **sans OGM, sans antibiotique**.

Nos charcuteries sont garanties **sans sucre, sans nitrate/nitrite, sans colorants, sans conservateurs**. Nos salaisons sont séchées à l'air naturel de la PLANEZE de SAINT-FLOUR à 1000m d'altitude. **Salées au sel de Guérande**, elles sont élaborées à l'ancienne à partir de recettes familiales datant de plusieurs générations.

Nos vaches sont de race **Aubrac**. Elles pâturent aux moins 8 mois de l'année dans nos prairies de montagne ce qui donne à notre viande un goût authentique. L'hiver, elles consomment du foin qui a été récolté sur notre exploitation l'été précédent.

Notre viande est maturée entre 2 et 3 semaines en carcasse.

Nos Bâtiments sont aux normes bien-être animal et nos pratiques garantissent une viande saine, savoureuse et tendre.

Tous nos produits sont transformés à la ferme dans notre atelier agréé CE.

Porc : ventes au détail de Charcuteries sèches, cuites et fraîches ; Petits salés et conserves

Bœuf : Vente au détail de viande fraîche, saucissons secs de bœuf et viande séchée.

Nos Distinctions :

- 1er prix catégorie autre "préparation à base de porc" (pâté de foie) au concours régional - Fermier d'or 2014, 2015, 2016, 2017.

- Médaille de Bronze au Concours Général de Paris catégorie "Jambon sec supérieur" 2019.

- Médaille d'argent au concours les Goudots à Aurillac catégorie Pâté de Campagne 2019.

3er prix catégorie autre "préparation à base de porc" (pâté de foie) au concours régional Fermier d'or 2020.

Coordonnée GPS : Latitude 45.025135 Longitude 2.974699



Où acheter nos produits ?

Sur les marchés régionaux

Mardi : Saint Flour (faubourg)
Massiac
Valuejols
Allanche

Mercredi : Clermont-Fd (St Jacques)
Neussargues
Chaudes aigues l'été

Vendredi : Murat

Samedi : St Flour (ville haute)
Brioude

À la ferme de Latga

Venez nous rendre visite entre 14h
et 18h du mardi au vendredi

Au drive fermier 15 d'Aurillac

<http://www.drive-fermier.fr/15/>
Neuveglise