

EARL LA FERME DU SORBIER
 1955 route de Ste Colombe
 01851 Marboz
 Tél. 06.81.84.61.56
 Courriel : scea.perdrix@orange.fr



Ferme en agriculture biologique certifié par FR BIO 10 Production en vente directe au détail de viande bovine (boeuf et veau) et viande de porc

Tarifs vente direct au 1er novembre 2020 :

Boeuf :

Morceaux à Bourguignon	12,08	Paleron à braiser	18,32	Bavette flanchet	20,91
Plat de côte	8,83	Côte de boeuf	23,32	Bavette aloyau	23,32
Rond de Paris en bifteck ou pavé	25,32	Rumsteack en bifteck ou pavé	25,32	Aiguillette baronne ou tranche grasse en bifteck ou à rôtir	23,32
Basse-côte à braiser	13,86	Entrecôte	26,53	Flanchet	8,83
Macreuse à braiser	13,86	Filet de boeuf	38,61	Rond de gîte ou gîte de noix	20,91
Aiguillette à braiser	13,86	Hampe	20,91	Pièce à fondue	25,32
Jarret sans os	13,86	Faux-filet	26,53	Basse-côte à griller	19,64
Jarret avec os	9,34	Haché assaisonnée	15,76		

Veau :

Ossobucco	15,86	Noix patissière	25,32	Blanquette	18,74
		Quasi de veau	25,95	Tendrons	17,71
Escalope	27,79	Paupiettes 100% veau	20,91	Foie de veau	22,11
Epaule de veau	21,49	Côte de veau	21,33	Filet de veau	38,61
Basse côte	20,91	Faux filet de veau	28,84		

Porc :

Poitrine	9,88	Côte de porc	15,86	Jambonneau	8,67
Filet mignon	21,06	Côte échine	15,86	Escalope de jambon	15,97
Roti épaule	14,23	Rôti filet	15,5	Sauté de porc dans l'épaule	14,23
Travers de porc	6,62	Rôti échine	15,50	Petits salés crus	11,98
Grilladine d'épaule	14,23	Rouelle	11,13	Poitrine salée	11,98

Produits transformés :

Saucissons à cuire porc	15,76	Jambon cuit ou d'épaule	26,16	Saucisson sec de bœuf ou pur porc	26,06
Saucisses façon « Toulouse » porc	15,76	Andouillette	17,13	Jambon cru	46,35
Chipo aux herbes porc	15,76	Caillette	21,01	Coppa	46,35
Chipo ail des ours porc	15,76	Civier	15,45	chorizo	26,06
Chipo pur porc	15,76	Salade de museau	15,76		
Chipo de bœuf	15,76	Pate croute	21,01	Petits salés cuits	14,18
Merguez pur porc	15,76	Terrine porc ou bœuf	15,45	Poitrine roulée cuite	15,76
Merguez 100% bœuf	15,76	Boudin	13,24	Rôti cuit	23,11

Nos produits sont conditionnés sous vide : DLC de 15 à 21 jours pour boeuf et veau, 13 jours pour le porc

Veuillez nous excuser, nous sommes une petite exploitation donc certains produits seront susceptible de ne pas être disponibles régulièrement.