

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 janvier 2019 :

Boeuf :

Morceaux à Bourguignon	11,73	Paleron à braiser	14,79	Bavette flanchet	20,30
Plat de côte	7,75	Côte de boeuf	22,64	Bavette aloyau	22,64
Rond de Paris en bifteck ou pavé	24,58	Rumsteack en bifteck ou pavé	24,58	Aiguillette baronne ou tranche grasse en bifteck ou à rôtir	22,64
Basse-côte à braiser	12,29	Entrecôte	25,75	Flanchet	8,57
Macreuse à braiser	13,46	Filet de boeuf	37,48	Rond de gîte ou gîte de noix	20,30
Aiguillette à braiser	13,46	Hampe	20,30	Pièce à fondue	24,58
Jarret sans os	13,46	Faux-filet	25,75	Basse-côte à griller	19,07
Jarret avec os	9,07				

Veau :

Ossobucco	15,40	Noix patissière	24,58	Blanquette	17,19
Jarret sans os	20,30	Quasi de veau	25,19	Tendrons	17,19
Escalope	26,98	Paupiettes 100% veau	20,30	Foie de veau	21,47
Epaule de veau	20,86	Côte de veau	20,70	Filet de veau	37,48
Basse côte	20,30	Faux filet de veau	28,00		

Porc :

Poitrine	9,59	Côte de porc	14,28	Jambonneau	8,41
Filet mignon	20,45	Côte échine	15,40	Escalope de jambon	15,50
Roti épaule	13,82	Rôti filet	14,43	Sauté de porc dans l'épaule	13,82
Travers de porc	9,59	Rôti échine	15,04	Petits salés crus	11,62
Grilladine d'épaule	13,82	Rouelle	10,81	Poitrine salée	11,62

Produits transformés :

Saucissons à cuire porc	15,30	Jambon cuit ou d'épaule	25,40	Saucisson sec de bœuf ou pur porc	25,30
Saucisses façon « Toulouse » porc	15,30	Andouillette	16,63	Jambon cru	42,84
Chipo aux herbes porc	15,30	Caillette	20,40	Coppa	40,80
Chipo ail des ours porc	15,30	Civier	15,00	Choucroute crue	3,06
Chipo pur porc	15,30	Salade de museau	15,3	Choucroute cuite	4,59
Chipo de bœuf	15,30	Pate croute	20,4	Petits salés cuits	13,77
Merguez pur porc	14,13	Terrine porc ou bœuf	15	Poitrine roulée cuite	15,3
Merguez 100% bœuf	14,13	Boudin	12,85	Rôti cuit	22,44

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

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