



Info:	Produits :	Prix ttc	Info:	Produits:	Prix ttc	Info:	Produits :	Prix ttc
S A U C I S S E R I E	Assortiment saucisses nature	18.80/kg	P R O D U I T S C U I T S	Poitrine roulée cuite	18.80/kg	S E C	Saucisson sec boeuf/porc	32.45/kg
	Assortiment saucisses kipic	18.80/kg					Saucisson sec pur porc	32.45/kg
	Saucisses boeuf/porc	18.80/kg					Chorizo sec	32.45/kg
	Saucisses porc	18.80/kg		Jambonneau cuit sans os	16.91/kg			
	Saucisses aux herbes	18.80/kg		Rôti cuit	27.20/kg		Assortiment sec sous vide	57.65/kg
	Saucisses ail des ours	18.80/kg		1/2 pâté-croûte apéro	23.00/kg		Jambon cru	55.13/kg
	Merguez de porc	18.80/kg		Pâté-croûte en tranches	24.57/kg		coppa	55.13/kg
	Merguez de boeuf	18.80/kg		1/2 gros pâté croûte	18.54/kg		bacon	55.13/kg
	Chorizo à griller	19.85/kg		Tête roulée	18.27/kg		pancetta	55.13/kg
	toulouse	18.80/kg		civier	18.27/kg		Poitrine plate	55.13/kg
				Terrine pur porc	18.06/kg			
				campagne	18.80/kg	S A I S O N N I E R	Farce à légume pur porc	18.80/kg
Sans	Jambon blanc x2	30.76/kg		Mousse de foie	15.65/kg		Farce à légume boeuf et porc	18.80/kg
N I T R I T E	Jambon blanc x4	30.61/kg					Choucroute cuite	9.40/kg
	Talon de jambon blanc	24.56/kg		Caillette cuite	24.57/kg		Boudin noir	16.70/kg
				Biolette cuite	18.80/kg			
	1/2 jambon blanc cuit	24.05/kg				F E S T I F	Saucisson sec pistache	36.65/kg
							Pâté-croûte aux trompettes	28.25/kg
				andouillette	23.52/kg			
							Terrine porc aux cèpes	20.90/kg

EARL LA FERME DU SORBIER
 1955 route de Ste Colombe
 01851 Marboz
 Tel: 06 81 84 61 56
 Mail: scea.perdrix@orange.fr

Porc
élevé en bâtiment avec parc extérieur
Production en Agriculture Biologique

TARIFS Octobre2024



	<u>Produits porc:</u>	<u>Prix ttc</u>		<u>Produits porc:</u>	<u>Prix ttc</u>
A G R I C U L T U R	Côte de porc	18.27/kg	1/2 S E L	Lardon frais	17.22/kg
	Côte avec couenne	18.17/kg		coti	11.45/kg
	Côte échine	18.80/kg		Poitrine en morceaux	11.45/kg
	Tranche de poitrine	11.45/kg		Jambonneau avec os	10.40/kg
	Grillade d'épaule	16.70/kg		Poitrine 1/2 sel en tranche	14.07/kg
	Surprise de porc	18.80/kg		Poitrine 1/2 sel en morceau	14.07/kg
	Escalope de jambon	18.80/kg		Lardon 1/2 sel	18.80/kg
	Grillade parisienne	17.75/kg		Jambonneau avec os 1/2 sel	14.07kg
	Araignée de porc	19.85/kg		Palette 1/2 sel	14.07/kg
M I X T E	Rouelle d'épaule	13.02/kg		Coti 1/2 sel	14.07/kg
	Filet-mignon	27.20/kg			
	Travers de porc	7,77/kg	Produit festif	Rôti farci aux pruneaux	27.20/kg
F B O R U A R I S O E U R	Rôti filet sans os	18.17/kg			Rôti farci aux olives
	Rôti avec couenne	17.33/kg	A B A T S P O R C	cervelle	1,60/pièce
	Rôti échine sans os	18.69/kg		foie	5.41/kg
	Rôti épaule sans os	16.70/kg		coeur	5.41/kg
	Sauté de porc sans os	16.70/kg		pied	2,10/kg
	Souricette de porc	17.22/kg		1/2 tête	3,68/pièce
	Joue de porc	12.50/kg		Tête entière fendue	6,30/pièce
A M A R I N E R	Côte de porc marinée	20.90/kg		C H O I X M A R I N E	Méditerranéenne
	Côte avec couenne marinée	20.90/kg			
	Côte échine marinée	20.90/kg	épicé		
	Tranche de poitrine marinée	13.55/kg	Ails des ours		
	Rouelle d'épaule marinée	15.12/kg			

EARL LA FERME DU SORBIER
 1955 route de Ste Colombe
 01851 Marboz
 Tel: 06 81 84 61 56
 Mail: scea.perdrix@orange.fr

Boeuf de race limousine
 Production en Agriculture Biologique

TARIFS Octobre 2024



Info:	Produits boeuf:	Prix ttc	Info:	Produits boeuf:	Prix ttc	Info:	Produits boeuf:	Prix	
À G R I L L E R	Côte avec os	29.30/kg	F O U R O U À B R A I S E R			À B O U I L L I R	flanchet	10.40/kg	
	entrecôte	32.45/kg					Plat de côte	10.40/kg	
	Faux-filet	32.45/kg					Jarret avec os	12.50/kg	
	Basse côte à griller	23.00/kg							
	Paleron à griller	21.42/kg							
	Tournedos filet	49.25/kg			Jarret sans os		16.90/kg	Queue de boeuf	5.15/kg
	Pavé Coeur de rumsteack	40.43/kg			Basse cote à braiser		16.90/kg	Os à moelle	5.15/kg
	Pavé rumsteack	31.40/kg			Macreuse à braiser		16.90/kg		
	Pavé de tranche	26.15/kg			Paleron à braiser		17.75/kg		
	Pavé rond de paris	31.40/kg			Aiguillette à braiser		16.90/kg		
	Steack pièce à fondue	31.40/kg			bourguigon		13,90/kg		
	Steack rumsteack	31.40/kg			Joue de boeuf		9.87/kg		
	Steack tranche	26.15/kg							
	Steack macreuse	26.15/kg			Rôti filet		49.25/kg	1/2 Coeur de boeuf	6.20/kg
	Steack rond de gite	20.90/kg			Rosbif tranche		26.15/kg	Steack coeur de boeuf	6.20/kg
	Steack gite noix	20.90/kg			Pièce à fondue		31.40/kg	Rognon boeuf découpé	6.72/kg
	Steack aiguillette baronne	26.15/kg			Rôti rumsteack		31.40/kg	Langue de boeuf	15.65/kg
	araignée	26.15/kg			Rôti coeur de rumsteack		40.43/kg	Steack foie de boeuf	5.15/kg
	Bavette de flanchet	25.10/kg							
	Bavette d'aloyau	30.87/kg							
onglet	29.82/kg					Gras double cuit	13.55/kg		
hampe	25.10/kg								
Steack haché assaisonné Sousvide x2	19.32/kg								
Boeuf haché assaisonné	19.32/kg								

EARL LA FERME DU SORBIER
 1955 route de Ste Colombe
 01851 Marboz
 Tel: 06 81 84 61 56
 Mail: scea.perdrix@orange.fr

Veau de race limousine
 (veau élevé sous la mère)
 Production en Agriculture Biologique

TARIFS Octobre 2024



	<u>Produits veau:</u>	<u>Prix ttc</u>	<u>info</u>	<u>Produits veau:</u>	<u>Prix ttc</u>
À G R I L L E R	escalope	32.45/kg	B R A I S E R	osso-bucco	19.85/kg
	Côte avec os	24.05/kg		blanquette	21.94/kg
	Faux filet	33.50/kg		Blanquette basse côte	25.10/kg
	Filet grenadin	49.25/kg			
	Noix grenadin	32.45/kg			
	hampe	32.45/kg			
	Basse côte à griller	24.47/kg			
	Hâché de veau assaisonné X2	24.05/kg			
M I X T E	Tendron en tranche	21.95/kg			
	paupiette	24.05/kg			
F B O R U A R I S O E U R	Basse côte	24.47/kg	A B A T S		
	épaule	25.10/kg		Coeur de veau	9.35/kg
	Noix patissière	29.82/kg		Foie de veau	31.40/kg
	quasi	30.35/kg		Cervelle de veau	6.72/pièce
	Rôti faux-filet	33.50/kg		Ris de veau	28.25/kg
	Rôti filet	49.25/kg		Rognon de veau	9.87/kg
	Queue de veau	5.15/kg		Tête de veau	15.65/kg
	Rôti farci	24.05/kg		Pied de veau	2,21/pièce

1/2 Porc à travailler	1/4 de porc simple	1/2 porc travaillé complet
Morceaux bruts avec os environ 70 kg	Environ 15 kg	Environ 33 kg
<ul style="list-style-type: none"> - ½ tête de porc - 2 pieds de porc - Gorge - Poitrine avec Côté - Épaule avec jambonneau - Jambon entier - Longe brut coupée en deux avec filet mignon - ½ foie de porc - ½ cœur de porc - 1 poumon 	<ul style="list-style-type: none"> - 1.5 kg de rôti filet - 1.5 kg de rôti épaule - 1kg de rouelle d'épaule - 2 kg d'escalopes - 4kg de côtes filet, côtes échine (grillades) - 3 kg d'assortiment saucisses - 500g de terrine - 500 de pâté de campagne - 500g de pâté croute 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 kg de civier - <u>Epaule :</u> 1 jambonneau ½ sel 2 kg de rouelle soit deux pièces 1kg de rôti 2 kg de sauté - <u>Poitrine :</u> Côté ½ sel sous vide 700 g environ 1 kg de poitrine en tranche 1 kg de lardons 500 g de poitrine roulée cuite sous vide - <u>Longe de porc :</u> 900 g de grillade parisienne 600 g de sauté de porc 2.5 kg de rôti filet 6.5 kg de côtes, côtes échine, grillades 700 g de filet-mignon - <u>Jambon :</u> 300 g Souris de porc 2 kg de jambon cuit en tranche sous vide par 2 et par 4 - <u>Transformation :</u> 500 g de terrine 500 g de pâté de campagne 600 g de pâté croute 6 kg d'assortiment saucisses 2 kg de saucisson sec « prêt à consommer »
Uniquement en frais non sous vide : 9.00€ / Kg	Frais non emballé : 14,70€/kg	Frais non emballé coupé sauf ½ sel et jambon cuit : 16.10€/ kg
Prévoir 6 caisses minimum pour le transfert des produits	Sous vide : 16.30€/kg	Coupé sous vide : 17.50 €/kg