

BON DE COMMANDE

LA FERME AU GOÛT DU PORC - EARL DES RAIRIES
St Laurent du Mottay - 49410 MAUGES SUR LOIRE

Commande à transmettre
avant le **MARDI 27 AOUT**

Par téléphone : **02 41 57 78 13**

Par e-mail : **commande.porc.rairies@orange.fr**

Sur notre site Internet : **www.laferme-augoutduporc.fr**

**Pas de vente en août
mais nous serons de retour
en septembre,
et les grillades seront
encore de la partie**



NOM - Prénom :
Adresse :
CP - Ville :
Tél :
E-mail :

ENLEVEMENT DES COMMANDES (merci de cocher le lieu de votre choix) :

<input type="checkbox"/> ST LAURENT DU MOTTAY : VENDREDI 6 SEPTEMBRE de 14h00 à 18H30	La Ferme au Goût du Porc - EARL des Rairies Ld Les Rairies - SAINT LAURENT DU MOTTAY - 49410 MAUGES SUR LOIRE
<input type="checkbox"/> YZERNAY : VENDREDI 6 SEPTEMBRE de 17h30 à 18h30	M. et Mme DAVID (Proche l'Étang de Péronne à Chanteloup) Le Champ des Aveneaux - 49360 YZERNAY - Tél : 07 51 60 52 09

Produits	Conditionnement	Prix	Quantité cdée
<input type="checkbox"/>			
Les Produits Frais			
Chair à saucisses	= 1,000 kg	8,20 € le kilo	
Côte de lard	= 1,200 à 1,600 kg	8,05 € le kilo	
Crépinettes	= 0,280 kg (lot de 2)	8,40 € le kilo	
Escalopes	= 0,500 kg (lot de 4)	9,40 € le kilo	
Filet mignon (selon disponibilité)	= 0,500 kg	14,65 € le kilo	
Jarret	= 1,500 à 1,800 kg	5,40 € le kilo	
Pâté de campagne cru	= 1,000 kg	6,10 € le kilo	
Pâté de chair cru	= 1,000 kg	6,10 € le kilo	
Paupiettes	= 0,300 kg (lot de 2)	12,60 € le kilo	
Petit salé cru	= 0,900 kg	6,90 € le kilo	
Petits travers	= 0,500 kg	5,00 € le kilo	
Rôti échine	= 1,300 kg	8,25 € le kilo	
Rôti sans os	= 1,200 kg	8,65 € le kilo	
Rouelle	= 1,300 kg	8,20 € le kilo	
Sauté de porc	= 0,700 kg	9,35 € le kilo	

Les Produits Cuits			
Andouillettes (au printemps et en été)	= 0,450 kg (lot de 5)	18,00 € le kilo	
Fressure	= 0,500 kg	7,70 € le kilo	
Jambon blanc tranché	= 0,200 kg (lot de 5 tranches)	19,05 € le kilo	
Jambonneau	= 1,000 kg	7,95 € le kilo	
Langue cuite	A l'unité	3,50 € l'unité	
Mousse de foie	= 0,350 kg	11,35 € le kilo	
Pâté de campagne cuit	= 0,350 kg	11,35 € le kilo	
Pâté de chair cuit	= 0,350 kg	11,35 € le kilo	
Pâté de tête tranché	= 0,200 kg (lot de 4 tranches)	10,75 € le kilo	
Petit salé cuit	= 0,700 kg	11,10 € le kilo	
Rillauds	= 0,650 kg (lot de 4)	11,50 € le kilo	
Rillettes	= 0,250 kg	12,95 € le kilo	
	= 0,500 kg	12,50 € le kilo	
Rôti cuit tranché	= 0,200 kg (lot de 5 tranches)	15,15 € le kilo	
Saucisson à l'ail	= 0,300 kg	14,65 € le kilo	

Les Produits Secs (selon disponibilité)			
Saucisson sec nature	A l'unité	3,00 € l'unité	
Saucisson sec aux herbes	A l'unité	3,00 € l'unité	
Saucisson sec au piment d'Espelette	A l'unité	3,00 € l'unité	
Saucisson sec au Comté	A l'unité	3,50 € l'unité	

Les Fumés (selon disponibilité)			
Andouille à l'ancienne	= 0,300 kg	24,00 € le kilo	
Bacon (au printemps et en été) (selon disponibilité)	= 0,180 kg (lot de 10 tranches)	20,00 € le kilo	
Jambon fumé tradition	= 0,300 kg (= 3 tranches épaisses)	24,00 € le kilo	
	= 0,230 kg (= 15 tranches fines)	26,00 € le kilo	
Langouille	= 0,300 kg	21,00 € le kilo	
Poitrines fumées tranchées	= 0,250 kg (lot de 4 tranches)	9,70 € le kilo	
Saucisses fumées	= 0,600 (lot de 5)	10,55 € le kilo	

Les Abats (selon disponibilité)			
Cœur	= 0,400 kg (lot de 6 tranches)	4,50 € le kilo	
Foie	= 0,400 kg (lot de 4 tranches)	5,50 € le kilo	
Rognon	Selon disponibilité	5,00 € le kilo	

Produits	Conditionnement	Prix	Quantité cdée
Les Grillades			
Boudins noirs	= 1,000 kg (lot de 8)	11,15 € le kilo	
Chipolatas nature	= 0,900 kg (lot de 10)	9,50 € le kilo	
Chipolatas aux herbes	= 0,900 kg (lot de 10)	9,90 € le kilo	
Chipolatas assaisonnées merguez	= 0,900 kg (lot de 10)	9,90 € le kilo	
Chips à l'Emmental (au printemps et en été)	= 0,900 kg (lot de 10)	10,25 € le kilo	
Chips au Roquefort (au printemps et en été)	= 0,900 kg (lot de 10)	10,80 € le kilo	
Côtelettes filet/échine (pas de préférences)	= 1,000 kg (lot de 5)	8,35 € le kilo	
Côtelettes filet	= 1,000 kg (lot de 5)	8,35 € le kilo	
Côtelettes échine (selon disponibilité)	= 1,000 kg (lot de 5)	8,35 € le kilo	
Côtelettes filet désossées	= 0,600 kg (lot de 5)	9,40 € le kilo	
Poitrines tranchées	= 0,650 kg (lot de 6)	7,95 € le kilo	
Saucisses	= 1,000 kg (lot de 8)	8,35 € le kilo	

Les Lots (même conditionnement qu'au détail)			
Caissette = 10 kg comprenant : 1 paquet de 8 boudins noirs / 1 paquet de 5 côtelettes filet ou échine / 1 paquet de 4 escalopes / 1 jambonneau / 1 kg de pâté de campagne cru / 1 pot de rillettes = 0,500 kg / 1 rôti échine / 1 rôti sans os / 1 rouelle / 1 paquet de 8 saucisses	8,05 € le kilo		
Lot grillades = 5 kg comprenant : 1 paquet de 8 boudins noirs / 1 paquet de 10 chipolatas / 1 paquet de 5 côtelettes / 1 paquet de 6 poitrines tranchées / 2 paquets de 8 saucisses	8,45 € le kilo		

Les Bocaux (DLUO : 3 ans après la date de fabrication)			
Pâté de campagne 180g (21,11 EUR le kilo)	3,80 € le bocal		
Pâté de campagne 260g (16,73 EUR le kilo)	4,35 € le bocal		
Pâté de chair 180g (21,11 EUR le kilo)	3,80 € le bocal		
Pâté de chair 260g (16,73 EUR le kilo)	4,35 € le bocal		
Rillettes 180g (22,22 EUR le kilo)	4,00 € le bocal		
Rillettes 260g (18,08 EUR le kilo)	4,70 € le bocal		
Mousse de foie 180g (22,22 EUR le kilo)	4,00 € le bocal		
Mousse de foie 260g (18,08 EUR le kilo)	4,70 € le bocal		
Pâté de foie 180g (22,22 EUR le kilo)	4,00 € le bocal		
Pâté de foie 260g (18,08 EUR le kilo)	4,70 € le bocal		
Pâté de jambon fumé 180g (22,78 EUR le kilo)	4,10 € le bocal		
Mini rillauds 360g (23,89 EUR le kilo)	8,60 € le bocal		
Sauté de porc sauce moutarde 450g (23,33 EUR le kilo)	10,50 € le bocal		
Langue de porc sauce piquante 450g (23,33 EUR le kilo)	10,50 € le bocal		
Joue de porc sauce pêche 450g (24,67 EUR le kilo)	11,10 € le bocal		
Préparation pour cassoulet façon Rairies 920g (17,83 EUR le kilo)	16,40 € le bocal		
Lot n°1 : mini-rillauds - pâté de foie 260g - rillettes 260g	16,80 € le lot		
Lot n°2 : joue de porc - mousse de foie 180g - pâté de chair 180g	16,80 € le lot		
Lot n°3 : langue de porc - pâté de campagne 180g - rillettes 180g	16,80 € le lot		
Lot n°4 : sauté de porc - pâté de chair 180g - pâté de foie 180g	16,80 € le lot		

Autres (à préciser) : pied de porc, oreille, cervelle, demi-tête...			

Pour l'enlèvement de votre commande, pensez à apporter **glacière(s) ou sac(s) isotherme(s)** afin de conserver la chaîne du froid.