

**EIRL Alexandre Wyss**

*Produits fermiers*

*Gros - Demi-Gros – Détails*

*Siret 793 998 576 00029*



## ***Catalogue vente au détail au 1er Janvier 2020***

### ***TOUS PRODUITS SELON DISPONIBILITES***

*Tous les produits sont choisis et sélectionnés sur place par nos soins dans de petites exploitations des Pyrénées, de l'Aveyron, du Tarn et de l'Aude. Ils sont réalisés dans des conditions de productions raisonnées, sans utilisation de nitrite pour les charcuteries, de conservateur pour les fromages, sans tricherie pour les miels et confitures...*

*Cette liste est non exhaustive, d'autres produits seront disponibles selon les saisons. Les prix s'entendent TTC. Hors frais de port éventuels (voir à la fin du catalogue)*

*Photos, détails et informations sur*

*[www.resau-produits-fermiers.com](http://www.resau-produits-fermiers.com) ou 06.84.12.89.25*

***Ce catalogue permet une lisibilité des tarifs et de l'ensemble des produits disponibles, il est à votre disposition sur les marchés et a pour but de vous informer sur les produits que nous proposons.***

***Bonne lecture, et merci pour votre confiance...***

## Les Fromages (liste évolutive suivant la saison)

**Fromages fermiers au lait cru et uniquement en circuits courts, origine Béarn, Hautes Pyrénées. Fabrication traditionnelle au chaudron. Ces éleveurs favorisent tous le retour aux races endémiques des Pyrénées et une alimentation basée sur l'autonomie des exploitations.**

<b>Fromages</b>	<b>Prix au Kilos</b>
Vache lait cru 100 jours (vallée D'Aspe)	19.50€
Vache lait cru, 5 mois, (64260 Ogeu)	19.70€
Pouquet au piment d'Espelette, Vache Lait Cru BIO	21.50€
Tomette pur vache, RM, 64260 Lys (300gr environ)	22.20€
Mixte Vache Brebis lait cru, (vallée D'Ossau)	22.90 €
Brebis fermier lait cru, (Vallée D'Ossau)-LL-	24.90€
Brebis fermier 8 mois d'affinage, lait cru, (vallée D'Ossau)	26.90€
Brebis d'Estive, transhumance 2018, (Vallée D'Ossau)	26.90€
Brebis Fermier AOC 2018, (Vallée d'Ossau)	26.90€
Bleu des Basques, laitier*, 64	28.60€
. Chèvre fermier, lait cru, 3 à 5 mois, (vallée D'Ossau)	27.90€
Mixte brebis chèvre, lait cru, (Vallée d'Ossau)	27.90€

\*Lait pasteurisé, laiterie Onétik, Macaye.

## Crémerie (liste évolutive suivant la saison)

<b>Produits</b>	<b>Px par lot</b>
Greuilh Pur Brebis, Piémont –CG- par 500gr	15,00€/Kg
Beurre doux, Lacaune, Tarn, 125gr	4,50€/ pièce
-	8,00 € les deux
Yaourt nature au lait de Brebis (Ossau)	2,50€/2
-	4,50€/4
Yaourt nature lais de Vache (Tarn)	2,40€/2
-	4,50€/4
Avec coulis fruits BIO	2,50€/2

## **Confitures P Dunan, 64260 Buzy**

**Les confitures extra viennent du Béarn, producteurs transformateurs. La conversion en BIO est maintenant terminée pour cette exploitation. Un travail sérieux et unique en vallée d'Ossau.**

<b>Pot 400gr</b>	<b>Prix</b>
<i>Cerise Noire</i>	5.90€
<i>Framboise épépinée</i>	5.90€
<i>Myrtille BIO</i>	5.90€
<i>Figue</i>	5.40€
<i>Mûre BIO</i>	5.90€
<i>Abricot BIO</i>	5.90€
<i>Châtaignes BIO</i>	6.50€

## **Miels, Apiculteurs récoltants**

**Les Miels de l'Aude, apiculteur récoltant et transhumant. Basé sur la campagne Narbonnaise, Sylvain transhume ses ruches dans l'Aude (Minervois / Corbières / Clape) et dans l'Ariège afin de trouver les zones les plus adaptées pour ses abeilles. Un travail de qualité qui lui permet de proposer différent type de miels, originaux et totalement naturels.**

<b>S.Vienne, 11100 Narbonne selon saison</b>	<b>Pots de 400 Gr</b>	<b>Pots de 1Kg</b>
<i>Carottes</i>	8.60€	15.50€
<i>Garrigues</i>	7.50€	15.50€
<i>Printemps</i>	7.50€	15.50€
<i>Tilleuls</i>	8.60€	15.50€
<i>Oignons</i>	8.60€	15.50€
<i>Sarazins</i>	8.60€	15.50€
<i>Lavandes</i>	9.20€	18.70€
<i>Acacia</i>	8.60€	18.70€
<i>Thym</i>	9.20€	18.70€

**Les quantités et stocks de miel sont chaque année différents, il peut y avoir des ruptures, merci de votre compréhension.**

## **Porc, Agneau, Charcuterie (ferme aveyronnaise, produits sans nitrite, transformation sur la ferme)**

Toutes les informations sur le site [www.resau-produits-fermiers.com](http://www.resau-produits-fermiers.com)

Porcs et agneaux nés, élevés et transformés à la ferme, nourris par les produits de la ferme. Transformation sur mesure au besoin du client. Origine Aveyron, race cochon white large, agneau Lacaune viande.

### **Verrines**

<b>/</b>	<b>Prix par pièce</b>
<i>Pâté de campagne, 180gr</i>	4.90€
<i>Pâté de tête, 180gr</i>	4.90€
<i>Rillettes pur porc, 180gr</i>	4.90€
<b>Offre 3 verrines 180gr aux choix</b>	<b>12.50€</b>
<i>Jambonneau 360gr</i>	8.60€
<b>Offre 2 Jambonneaux 360gr</b>	<b>16.50€</b>
<i>Saucisse à l'huile 400gr</i>	16.90€
<b>Offre 2 Saucisse à l'huile 400gr</b>	<b>32.00€</b>

### **Porc, selon disponibilité, ou sur commande**

<b>Morceaux, poids</b>	<b>Prix au kilo</b>
<i>Poitrine tranchée, env. 600gr</i>	12.80€
<i>Rouelle, environ 1Kg (selon dispo)</i>	14.20€
<i>Sauté de porc</i>	12.80€
<i>Chair à saucisse, env. 500gr</i>	13.10€
<i>Travers de porc, env. 700gr</i>	12.10€
<i>Jarret entier, env. 1Kg</i>	7.00€
<i>Carbonade, env. 1Kg</i>	14.20€
<i>Saucisse fraîche, env. 500gr</i>	14.20€
<i>Saucisse fine, env. 500gr</i>	15.25€
<i>Côte dans le filet, x2, env. 300gr</i>	13.80€
<i>Côte dans l'échine, x2, env. 350gr</i>	13.80€
<i>Rôti dans le filet, env. 750gr</i>	13.80€
<i>Rôti dans l'échine, env. 800gr</i>	13.80€
<i>Filet Mignon, env. 800gr</i>	24.50€

**Agneau, selon disponibilité ou sur commande**

<b>Morceaux/Poids</b>	<b>Prix au kilo</b>
Poitrine et collier, env. 800gr	13.00€
Abats, foie, cœur, rognons, env. 300gr	15.20€
Jambette, env. 500gr	17.85€
Ris	30,95 €
Carré entier	25,50 €
Epaule avec Os	23.80€
Epaule en rôti, env. 1Kg	26.70€
Gigot entier ou roulé, env. 1.8Kg	24.70€
Brochettes, x4, env. 850gr	29.10€
Côtelettes, x4, env. 450gr	25.50€
Selles, env. 700gr	27.40€
Tranche de Gigot, env. 200gr	28.40€
Merguez pur brebis, env. 500gr	13.70€
Merguez pur brebis et menthe, env. 500gr	13.70€

**Porc Lourd entier ou en colis, prix préférenciel.**

<b>Préparation</b>	<b>Prix au kg</b>	<b>Poids colis viande (Saucisse, côtes, rôti)</b>	<b>Prix au kg</b>
<b>Brut, en ½ ou ¼</b>	3.85€	<b>3Kg</b>	13.20€
-	-	<b>5Kg donc 1 Filet Mignon</b>	12.70€
-	-	<b>10Kg dont 2 Filets Mignons</b>	11.70€

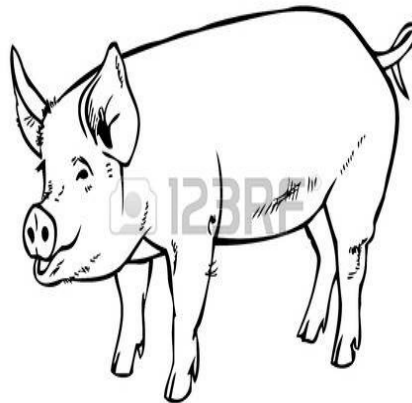
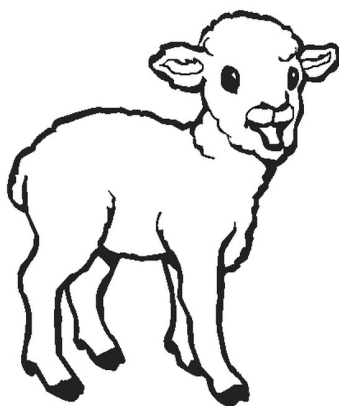
**Agneau en colis entier, demi ou quart (poids carcasses)**

**Selon disponibilité ou au choix, agneau lourd race Lacaune de l'Aveyron, ou agneau Jeune race Lourdaise des Hautes Pyrénées.**

<b>Préparation</b>	<b>Prix au kg</b>
<b>Entier, coupé et conditionné (env. 20Kg)</b>	14.80€
<b>Demi Agneau, coupé et conditionné (env. 10Kg)</b>	15.90€
<b>Quart Avant, coupé et conditionné (env. 5Kg)</b>	16.40€
<b>Quart Arrière, coupé et conditionné (env. 5Kg)</b>	16.40€

**Charcuterie, selon disponibilité ou sur commande**

<b>Produits/poids</b>	<b>Prix au kilo</b>
Lard, env. 300gr	7.40€
Pied de porc cuit, env. 600gr	7.00€
Pâté de campagne, env. 250gr	14.20€
Pâté de tête, env. 250gr	18.10€
Fritons, env. 250gr	14.20€
Fricandeau, env. 300gr	14.20€
Terrine de boudin	16.45€
Boudins env. 300gr	16.45€
Saucisson à l'ail, env.300gr	17.35€
Jambon blanc, env. 200gr	26.15€
Poitrine roulée, env. 300gr	18.90€
Saucisse sèche, env. 400gr	27.60€
Saucisson sec, env. 300gr	29.65€
Choux farci, env. 350gr	20.80€
Poitrine d'agneau farci, env. 250gr	20.80€
Poitrine Salée, env. 300gr	15.80€
Jambon et noix de jambon sec, env. 300gr	40.60€
Cube de jambon sec, env. 300gr	33.45€



## Le Canard Gras

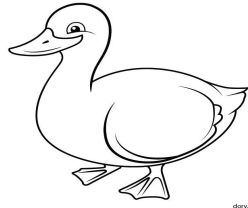
**50 hectares près du village de Lacaune (81) pour cette élevage traditionnel de Canard Gras.**

**Depuis 1995, les volailles sont élevées en plein air dans le respect du bien être animal, afin de ne pas les stresser et augmenter la qualité de la viande. Elles sont élevées sur 120 jours, là où la norme en grande distribution est de moins de 60 jours.**

**Les volailles sont abattus, transformées et commercialisées dans la même semaine, ce qui permet de proposer des produits d'une fraîcheur incomparable.**

<b>Produits</b>	<b>Tarifs</b>
<i>Magrets Frais</i>	<i>27,40 €/Kg</i>
<i>Aiguillettes</i>	<i>30,20 €/Kg</i>
<i>Côtelettes</i>	<i>27,40 €/Kg</i>
<i>Cuisses Fraîches</i>	<i>12,40 €/Kg</i>
<i>Manchons Frais</i>	<i>6,90 €/Kg</i>
<i>Cœur frais</i>	<i>22,60€/Kg</i>
<i>Canard gras entier</i>	<i>13,10€/Kg</i>
<i>Canard gras evisséré</i>	<i>10,30€/Kg</i>
<i>Demoiselles</i>	<i>4,00€ pièce</i>
<i>Cuisses Confites</i>	<i>24,00€/Kg</i>
<i>Manchons Confits</i>	<i>22,00€/Kg</i>
<i>Foie Gras Frais</i>	<i>65,00€/Kg</i>
<i>Foie Gras Déclassé</i>	<i>46,00€/Kg</i>
<i>Foie Gras cuit à l'ancienne</i>	<i>90,00€/Kg</i>
<i>Foie Gras cuit au torchon</i>	<i>98,00€/Kg</i>
<i>Médallions de foie gras (+-100gr)</i>	<i>91,10€/Kg</i>
<i>Foie Gras entier en Terrine</i>	<i>98,50€/Kg</i>
<i>Verrine Foie Gras 80gr</i>	<i>15,00€ pièce</i>

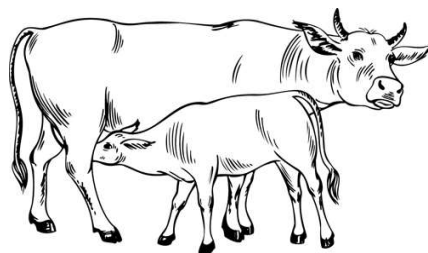
Verrine Foie Gras 180 gr	30,00€ pièce
Verrine Foie Gras 300 gr	45,00€ pièce



**Bœuf et Veau, Hautes vallée de l'Aude, (11), élevage en race Gasconne, 9 mois par an à la pâture, travail raisonné sur exploitation maraîchère en agriculture biologique.**

*Viande bovine élevés sur les terres fertiles de la haute vallée de l'Aude, bénéficiant d'un climat permettant une mise à la pâture longue. La race Gasconne est rustique et est donc parfaitement adaptée à la vie en extérieur. Race à viande rare, vendue au détail ou par colis de 3 kg, viande conditionnée sous vide.*

<b>Morceaux/ conditionnement</b>	<b>Prix au kilo</b>
Grillades de Bœuf au détail Ou colis de 3 Kg (entrecôtes, bavettes, tranches, hampes, poires...)	24,90€/Kg <b>20,00€/Kg</b>
Mijotés de Bœuf au détail Ou par lot 3 Kg (Bourguignon, Jarrets, osso bucco...)	19,90€/Kg <b>16,70€/Kg</b>
Saucisse de Bœuf,	23,00€/Kg
Grillades de Veau au détail Ou colis de 3 Kg (Escalope, Cotes...)	25,90€/Kg <b>21,70€/Kg</b>
Mijotés de Boeuf au détail Ou par lot 3 Kg (Blanquette, tendron, osso bucco...)	21,30€/Kg <b>18,40€/Kg</b>





**Les viandes et charcuteries seront servies sous vide, les fromages dans du papier alimentaire. Sur demande ils peuvent également être mis sous vide.**

**Livraison ou expédition possible sur toute la France**

-Envoi express frigorifique sur toute la France. Participation de 20€ max par tranche de 30 Kg.

**Calendrier des marchés pour 2020**

	<b>Les rendez en Hiver</b>	<b>Les rendez-vous d'été</b>
<b>Lundi</b>	<i>Peyriac de Mer</i>	<i>Peyriac de Mer</i>
<b>Mardi</b>	<i>Narbonne Place au Blé</i>	<i>Narbonne Plage</i>
<b>Mercredi</b>	-	<i>Leucate Plage</i>
<b>Jeudi</b>	<i>Livraison Pro/Part sur Narbonne et environ</i>	<i>La Franqui</i>
<b>Vendredi</b>	<i>Cuxac d'Aude</i>	<i>Cuxac d'Aude</i>
<b>Samedi</b>	<i>Port la Nouvelle</i>	<i>Port la Nouvelle</i>
<b>Dimanche</b>	<i>Foire ou traiteur</i>	<i>Foire ou Traiteur</i>

