

EIRL Alexandre Wyss

Produits fermiers

Gros - Demi-Gros – Détails

Siret 793 998 576 00029



Catalogue vente au détail par correspondance

AVRIL 2019

Tous les produits sont choisis et sélectionnés sur place par nos soins dans de petites exploitations des Pyrénées, de l'Aveyron et de l'Aude. Ils sont réalisés dans des conditions de productions raisonnées, sans utilisation de nitrate pour les charcuteries, d'additifs 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), et sont réservés aux commandes et ventes par correspondances.

Photos, détails et informations sur

www.resau-produits-fermiers.com ou 06.84.12.89.25

Ce catalogue peut être rempli directement puis enregistré et mailé par vos soins sur alexdesmontagnes@gmail.com, il peut également être imprimé pour une commande par envoi postal, enfin il peut vous servir de support pour commander par téléphone au 06.84.12.89.25. Bonne visite.

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Avant tout... Vous ?

<u>Prénom, Nom</u>		<u>Mail</u>	
<u>Adresse</u>		<u>Téléphone</u>	

Merci ...

LES COLIS TOUT PRET!!!

Les colis sont préparés par nos soins, visant à vous faire découvrir nos sélections. Fromages et charcuterie, confiture, salaisons... Tout pour réussir un cadeau agréable ou un apéro 100% fermier ! Les prix comprennent les frais de port !

Ne passez pas à coter de cette offre !

Type de colis	Prix port compris	Quantité
Surprise	20€	
Découverte	30€	
Berger affamé	45€	

LES PRODUITS AU DETAILS OU A LA COUPE

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.

Fromages	Prix au Kilos**	Quantité x 300gr	Commentaires
Vache doux au lait cru 100 jours (vallée D'Aspe)	17.55€		
Vache vieux au lait cru, 5 mois, (64260 Ogeu)	17.75€		
Tomette pur vache, RM, 64260 Lys (300gr environ)	19.95€		
Pouquet au piment d'Espelette, vache lait cru	17.55€		
Mixte Vache Brebis lait cru, (vallée D'Ossau)	20.65€		
Brebis fermier lait cru, (Vallée D'Ossau)-LL-	22.45€		
Brebis fermier 8 mois d'affinage, lait cru, (vallée D'Ossau)	24.25€		
Brebis d'Estive, transhumance 2018, (Vallée D'Ossau)	24.25€		
Bleu des Basques, laitier*, 64	24.90€		
Chèvre fermier, lait cru, 3 à 5 mois, (vallée D'Ossau)	25.15€		
Mixte brebis chèvre, lait cru, (Vallée D'Ossau)	25.15€		

*Lait pasteurisé, laiterie Onétik, Macaye. ** Les prix en vente par correspondance sont remisés de 10% sur les prix publics.

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Crémerie (liste évolutive suivant la saison)

Produits	Px par lot	Quantité/lot
Greuilh Pur Brebis, (sous vide de 5kg), Piémont –CG- par 500gr	7.50€	
Beurre doux (150gr), RM, 64260 Lys, Lait cru, crème entière, x2	6.70€	
Beurre ½ sel (150gr), RM, 64260 Lys, Lait cru, crème entière, x2	6.70€	
Yaourts Nature au lait de Brebis, par deux / par 4	2.50€/4.00€	

Sur commandes, et selon disponibilité

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.

Pot 400gr	Prix	Quantité/pot
Cerise Noire	4.90€	
Figues	5,40€	
Mures BIO	5.90€	
Myrtille BIO	5.90€	
Mûre Myrtilles Framboises BIO	5.90€	
Châtaignes BIO	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. Stock très évolutif.

S.Vienne, 11100 Narbonne	Pots de 400Gr	Quantité	Pots de 1Kg	Quantité
Carottes	7.50€		15.50€	
Garrigues	7.50€		15.50€	
Châtaigniers	7.50€		15.50€	ND
Tilleul	7.50€	ND	15.50€	
Oignons	7.50€	ND	15.50€	ND
Sarazins	7.50€	ND	15.50€	ND
Lavandes	8.60€	ND	18.70€	ND
Acacia	8.60€	ND	18.70€	
Thym	8.60€		18.70€	

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Romarin	8.60€	18.70€	ND
---------	-------	--------	----

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

Toutes les informations sur le site 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

/	Prix par pièce	Quantité
Pâté de campagne, 180gr	4.30€	
Pâté de tête, 180gr	4.90€	
Rillettes pur porc, 180gr	4.90€	
Offre 3 verrines 180gr aux choix	12.50€	
Jambonneau 360gr	8.60€	
Offre 2 Jambonneaux 360gr	16.00€	
Saucisse à l'huile 400gr	16.90€	
Offre 2 Saucisse à l'huile 400gr	32.00€	



Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Viandes de Porc

Morceaux, poids	Prix au kilo	Quantité
Poitrine tranchée, env. 600gr	12.40€	
Rouelle, environ 1Kg, (commander têt)	13.80€	
Sauté de porc, 500gr	12.40€	
Chair à saucisse, env. 500gr	12.80€	
Travers de porc, env. 700gr	11.80€	
Jarret entier, env. 1Kg	6.80€	
Carbonade, env. 1Kg (commander têt)	13.80€	
Saucisse fraîche, env. 500gr	13.80€	
Saucisse fine, env. 500gr	14.90€	
Côte dans le filet, x2, env. 300gr	13.80€	
Côte dans l'échine, x2, env. 350gr	14.80€	
Rôti dans le filet, env. 750gr	13.80€	
Rôti dans l'échine, env. 800gr	14.80€	
Filet Mignon, env. 800gr	24.50€	

Viande d'Agneau

Morceaux/Poids	Prix au kilo	Quantité
Poitrine et collier, env. 800gr	11.90€	
Abats, foie, cœur, rognons, env. 300gr	14.90€	
Jambette, env. 500gr	14.90€	
Epaule avec Os	23.00€	
Epaule en rôti, env. 1Kg	24.40€	
Gigot entier ou roulé, env. 1.8Kg	24.10€	
Brochettes, x4, env. 850gr	24.20€	
Côtelettes, x4, env. 450gr	23.20€	
Selles, env. 700gr	25.20€	
Tranche de Gigot, env. 200gr	25.90€	
Merguez pur brebis, env. 500gr	12.70€	
Merguez pur brebis Menthe, env. 500gr	12.70€	
Ris d'Agneau (selon disponibilité)	28.30€	

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Charcuterie artisanale sans nitrate...

<i>Produits/poids</i>	<i>Prix au kilo</i>	<i>Quantité</i>
<i>Lard, env. 300gr</i>	7.20€	
<i>Pied de porc cuit, env. 600gr</i>	6.90€	
<i>Pâté de campagne, env. 250gr</i>	13.80€	
<i>Pâté de tête, env. 250gr</i>	17.60€	
<i>Fritons, env. 250gr</i>	13.80€	
<i>Fricandeau, env. 300gr</i>	13.80€	
<i>Terrine de boudin</i>	16.10€	
<i>Boudins env. 300gr</i>	16.05€	
<i>Saucisson à l'ail, env.300gr</i>	16.90€	
<i>Jambon blanc, env. 200gr</i>	25.45€	
<i>Poitrine roulée, env. 300gr</i>	18.40€	
<i>Saucisse sèche, env. 400gr</i>	26.60€	
<i>Saucisson sec, env. 300gr</i>	28.90€	
<i>Choux farci, env. 350gr</i>	20.20€	
<i>Poitrine d'agneau farci, env. 250gr</i>	20.20€	
<i>Jambon et noix de jambon sec, env. 300gr</i>	39.60€	
<i>Cube de jambon sec, env. 300gr</i>	32.60€	

***Vous pouvez noter vos commentaires ou demandes particulières dans cet espace.
En cas de question n'hésitez pas à nous contacter au 06.84.12.89.25.***

Mis sous vide, expéditions ou livraisons selon villes ou points de vente.

*Les viandes et charcuteries sont livrées sous vide, les fromages dans du papier alimentaire.
Sur demande, ils peuvent aussi être mis sous vide. (Poids facturés au réel, après découpe).*

Colis frigorifique sur toute la France, expédié le Jeudi matin. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire. Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

EIRL Alexandre Wyss

Produits fermiers

Gros - Demi-Gros – Détails

Siret 793 998 576 00029



Vente en colis et lots, Porc, Agneau, Bœuf et Veau, Hiver-Printemps 2019

Vous trouverez dans ce catalogue nos offres en cours pour les viandes de Porc et d'Agneau de l'Aveyron, ainsi que pour le Bœuf et le Veau des Pyrénées Audoises.

Un rapide descriptif des deux exploitations vous permettra de mieux appréhender les modes de fonctionnements de ces agriculteurs et de découvrir ainsi la qualité de leurs produits.

Pour chaque commandes, une offre de livraison vous sera proposée, où que vous soyez en France métropolitaine.

Photos, détails et informations sur

www.resau-produits-fermiers.com ou 06.84.12.89.25

Ici les prix varient en fonction des volumes de la commandes, les produits sont toujours disponible au détail (porc et agneau si dessus) et aussi en lots. Le bœuf et le veau est proposé en lot de 1Kg ou de 3Kg.

Pour toute question n'hésitez pas à nous contacter pour mieux préparer votre commande.

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Porc, Agneau, Charcuterie (ferme aveyronnaise, produits sans nitrate, transformation à la ferme)

Toutes les informations sur le site 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.

Cochon colis (3, 5 et 10Kg) ou en gros (poids carcasses) environ 150kg (sur commande)

Préparation	Prix au kg	Quantité	Poids colis viande (Saucisse, côtes, rôti)	Prix au kg	Quantité
Brut, en ½ ou ¼	3.85€		3Kg	13.20€	
Coupé, non cuisiné	4.95€		5Kg	12.70€	
Coupé, cuisiné, conditionné	3.95€ + forfait de 300€		10Kg	11.70€	

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

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



Exemple pour un lot de 3Kg de Grillades de Bœuf...

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Bœuf et Veau, Hautes vallée de l'Aude, (11), élevage en race Gasconne, 9 mois par an à la pâture minimum, travail raisonné sur exploitation maraichère 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 par colis de 3 kg minimum, viande conditionnée sous vide.

SELON DISPONIBILITES

Morceaux/ conditionnement	Prix au kilo	Quantité
Saucisse de veau, 1x 500Gr Ou par lot 2 Kg	15.80€ 13.60€	- -
Grillades de veau, côtes, escalopes, bavettes, Ou par lot 3 Kg	34.30€ 26.40€	- -
Roti de Veau (env. 1Kg) Ou par lot de 3x1Kg	30.10€ 23.60€	- -
Mitonnée de veau, blanquette, tendrons, osso buco, Ou par lot 3 Kg	18.00€ 15.50€	- -
Saucisse de Bœuf, par 500gr Ou par lot 2 Kg	16.70€ 14.60€	- -
Grillades de bœuf, entrecôtes, faux filet, macreuse, bavette, rumsteck, Ou par lot 3 Kg	32.70€ 25.40€	- -
Roti de Bœuf (env. 1Kg) Ou par lot de 3x1Kg	27.70€ 22.00€	- -
Mitonnée de Bœuf, Bourguignon, Jarret, Ou par lot 3 Kg	14.30€ 13.10€	- -

Colis frigorifique sur toute la France, expédié le Jeudi matin. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire. Offre disponible sur toute la France métropolitaine.

Colis frigorifique sur toute la France. Facturé 5€ jusqu'à 5Kg, puis 1€ par kilo supplémentaire.

Offre disponible sur toute la France métropolitaine.