



Catalogue vente par correspondance 2018

Tous ces 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 nitrite 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 groupées selon les dates de passages.

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.



Avant tout... Vous ?

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

Merci ...

Les Fromages (liste évolutive suivant la saison)

Fromages	Prix au Kilos	Quantité x 300gr	Commentaires
Vache lait cru 100 jours (vallée D'Aspe)	15.20€		
Vache lait cru, 5 mois, (64260 Ogeu)	17.20€		
Tomette pur vache, RM, 64260 Lys (300gr environ)	18.90€		
Mixte Vache Brebis lait cru, (vallée D'Ossau)	19.80€		
Brebis fermier lait cru, (Vallée D'Ossau)-LL-	19.90€		
Chèvre fermier, lait cru, 3 à 5 mois, (vallée D'Ossau)	22.70€		
Brebis fermier 8 mois d'affinage, lait cru, (vallée D'Ossau)	25.40€		
Brebis d'Estive, transhumance 2017, (Vallée D'Ossau)	25.40€		
Mixte brebis chèvre, laitier, 64. 12 mois d'affinage	22.90€		
Bleu des Basques, laitier, 64. AOC	21.20€		

Crèmerie (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,	6.70€	
Yaourts au lait de Brebis, AN.G, 64570 Ance,	-	-
Nature, x2	2.80€	
Cerise, x2	3.20€	
Myrtille, x2	3.20€	
Citron, x2	3.20€	
Châtaigne, x2	3.20€	

Confitures P Dunan, 64260 Buzy

Pot 400gr	Prix	Quantité/pot
<i>Cerise Noire</i>	4.90€	
<i>Framboise épépinée</i>	5.40€	
<i>Myrtille BIO</i>	5.80€	
<i>Figue</i>	5.40€	
<i>Mûre BIO</i>	5.90€	
<i>Abricot BIO</i>	5.90€	

Miels, Apiculteurs récoltants

P.Dunan, 64260 Buzy	Prix	Quantité/pot
<i>Toutes fleurs, 500gr</i>	8.90€	
<i>Bruyères montagne, 500gr</i>	8.90€	
S.Vienne, 11100 Narbonne	-	-
<i>Carottes, 400gr</i>	7.50€	
<i>Garrigues, 400gr</i>	7.50€	
<i>Châtaigniers, 400gr</i>	7.50€	

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

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

Préparation	Prix au kg	Quantité	Commentaire
Brut, en ½ ou ¼	3.95€		
Coupé, non cuisiné	4.95€		
Coupé, cuisiné, conditionné	3.95€ + forfait de 320€		
Colis de 3 Kg	12.50€		
Colis de 5 Kg	12.00€		
Colis de 10 Kg	11.50€		

Agneau en gros Aveyron (poids carcasses) environ 20kg

Préparation	Prix au kg	Quantité	Commentaire
Entier, coupé et conditionné (env. 20Kg)	14.80€		
Demi Agneau, coupé et conditionné (env. 10Kg)	15.50€		
Quart Avant, coupé et conditionné (env. 5Kg)	16.00€		
Quart Arrière, coupé et conditionné (env. 5Kg)	16.00€		

Verrines

/	Prix par pièce	Quantité
Pâté de campagne, 180gr	4.10€	
Pâté de tête, 180gr	4.70€	
Rillettes pur porc, 180gr	4.70€	
Offre 3 verrines 180gr aux choix	12.50€	
Jambonneau 360gr	8.50€	
Offre 2 Jambonneaux 360gr	16.00€	

<i>Saucisse à l'huile 400gr</i>	17.00€	
Offre 2 Saucisse à l'huile 400gr	32.00€	

Porc

Morceaux, poids	Prix au kilo	Quantité
<i>Poitrine tranchée, env. 600gr</i>	11.90€	
<i>Rouelle, environ 1Kg</i>	13.20€	
<i>Chair à saucisse, env. 500gr</i>	12.20€	
<i>Travers de porc, env. 700gr</i>	11.30€	
<i>Jarret entier, env. 1Kg</i>	6.50€	
<i>Carbonade, env. 1Kg</i>	13.20€	
<i>Saucisse fraîche, env. 500gr</i>	13.20€	
<i>Saucisse fine, env. 500gr</i>	14.20€	
<i>Côte dans le filet, x2, env. 300gr</i>	13.20€	
<i>Côte dans l'échine, x2, env. 350gr</i>	13.20€	
<i>Rôti dans le filet, env. 750gr</i>	13.20€	
<i>Rôti dans l'échine, env. 800gr</i>	13.20€	
<i>Filet Mignon, env. 800gr</i>	23.40€	

Agneau

Morceaux/Poids	Prix au kilo	Quantité
<i>Poitrine et collier, env. 800gr</i>	11.40€	
<i>Abats, foie, cœur, rognons, env. 300gr</i>	14.20€	
<i>Jambette, env. 500gr</i>	14.20€	
<i>Epaule avec Os</i>	22.00€	
<i>Epaule en rôti, env. 1Kg</i>	23.30€	
<i>Gigot entier ou roulé, env. 1.8Kg</i>	23.00€	
<i>Brochettes, x4, env. 850gr</i>	24.20€	
<i>Côtelettes, x4, env. 450gr</i>	22.20€	
<i>Selles, env. 700gr</i>	24.00€	
<i>Tranche de Gigot, env. 200gr</i>	24.70€	
<i>Merguez pur brebis, env. 500gr</i>	12.20€	

Charcuterie

Produits/poids	Prix au kilo	Quantité
Lard, env. 300gr	6.90€	
Pied de porc cuit, env. 600gr	6.50€	
Pâté de campagne, env. 250gr	13.20€	
Pâté de tête, env. 250gr	16.90€	
Fritons, env. 250gr	13.20€	
Fricandeau, env. 300gr	13.20€	
Terrine de boudin	15.40€	
Boudins env. 300gr	15.40€	
Saucisson à l'ail, env.300gr	16.20€	
Jambon blanc, env. 200gr	24.40€	
Poitrine roulée, env. 300gr	17.60€	
Saucisse sèche, env. 400gr	25.50€	
Saucisson sec, env. 300gr	27.60€	
Choux farci, env. 350gr	19.30€	
Poitrine d'agneau farci, env. 250gr	19.30€	

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

Mode de livraison sur Pau, Bordeaux, Agen, Toulouse, Narbonne, Carcassonne, Béziers.

-Sur un point de rencontre commun, 10€, offerte à partir de 55€ d'achat.

-A domicile sur ces villes ou environ, 20€, offerte à partir de 110€ d'achat.

-Envoi express frigorifique sur toute la France, devis à la demande.

**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.**



