



## **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](http://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, x2	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**

<b>Pot 400gr</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité/pot</b>
<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**

<b>P.Dunan, 64260 Buzy</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité/pot</b>
<i>Toutes fleurs, 500gr</i>	8.90€	
<i>Bruyères montagne, 500gr</i>	8.90€	
<b>S.Vienne, 11100 Narbonne</b>	-	-
<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](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.

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

<b>Préparation</b>	<b>Prix au kg</b>	<b>Quantité</b>	<b>Commentaire</b>
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**

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

### **Verrines**

<b>/</b>	<b>Prix par pièce</b>	<b>Quantité</b>
Pâté de campagne, 180gr	4.10€	
Pâté de tête, 180gr	4.70€	
Rillettes pur porc, 180gr	4.70€	
<b>Offre 3 verrines 180gr aux choix</b>	<b>12.50€</b>	
Jambonneau 360gr	8.50€	
<b>Offre 2 Jambonneaux 360gr</b>	<b>16.00€</b>	
Saucisse à l'huile 400gr	17.00€	
<b>Offre 2 Saucisse à l'huile 400gr</b>	<b>32.00€</b>	

## Porc

<b>Morceaux, poids</b>	<b>Prix au kilo</b>	<b>Quantité</b>
<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

<b>Morceaux/Poids</b>	<b>Prix au kilo</b>	<b>Quantité</b>
<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

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



**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 par colis de 5 kg minimum, viande conditionnée sous vide.*

**COMMANDES DU 10 FEVRIER AU 15 MARS POUR LIVRAISONS DU 09 AU 12 AVRIL**

<b>Morceaux/ conditionnement</b>	<b>Prix au kilo</b>	<b>Quantité</b>
Roti de veau, (pièce de 1Kg)	17.80€	
Saucisse de veau, 2 x 500Gr	16.20€	
Grillades de veau, côtes, escalopes, bavettes, (par lot 3 Kg)	19.90€	
Mitonnée de veau, blanquette, tendrons, osso buco, (par lot de 3 kg)	16.80€	
Roti de bœuf, (pièce de 1 Kg)	19.90€	
Grillades de bœuf, entrecôtes, faux filet, macreuse, bavette, rumsteck, (par lot de 3Kg)	20.95€	
Mitonnée de Bœuf, Bourguignon, Jarret, (par lot de 3Kg)	15.70€	

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