

FAUCH VIANDES

**Vente de produits artisanaux**

M.DELMAS Jérémy

Le Bouyssou 81120 FAUCH - 06.84.91.09.27

<https://fauchviandes.fr>

N°SIRET 75075320400015 RM810 – APE 1011Z – Déclaration DDCSPP N° 8108816

Les viandes proposées sont issues d’élevages traditionnels bénéficiant de labels qualité.

Pour le porc, les éleveurs produisent « le Porc Saveur Gourmande » dans des exploitations agricoles qui ont conservé un caractère familial. Ils s’engagent par contrat à respecter les critères d’un cahier des charges précis. L’alimentation des porcs se compose d’aliments fabriqués à la ferme. Le porc labellisé « Bleu-Blanc-Cœur » est élevé dans l'Aveyron également et est nourri essentiellement avec du lin et de la luzerne qui ont une teneur nutritionnelle riche en Oméga 3, meilleur pour la santé.

Pour l’agneau, il bénéficie du label « Agneau fermier Lou paillol » : tous les animaux sont âgés de 5 mois, allaités par leur mère  durant 70 jours minimum et ils sont nés et élevés sur la même exploitation. La zone de production se situe essentiellement dans l’Aveyron ou dans Midi-Pyrénées.

Enfin, le bœuf que nous utilisons dans les merguez ou dans les steaks hachés provient de « la race Aubrac » : il est issu principalement de l’Aveyron, de la Lozère ou du Cantal.

**BON DE COMMANDE 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| **DATE DE LA COMMANDE :** | |
| **NOM :** | **PRENOM :** |
| **ADRESSE :** | |
| **TELEPHONE :** | **EMAIL :** |
| **LIEU DE LIVRAISON (si différente de l’adresse) :** | |

Les tarifs affichés sont TTC et sous réserve de modification en fonction du cours.

La livraison est offerte dans un rayon de 20 km autour de notre siège social ou à partir d’une certaine quantité : pour connaître le tarif au-delà, veuillez nous consulter.

**Pour les entreprises** : Bénéficiez d’une réduction de 5% pour tous les clients à partir de 5 acheteurs.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Référence** | **Conditionnement** | **Prix au kilo TTC** | **Quantité commandée** |
| **Pack Indispensable PORC**  -Saucisse fraîche  -Côtes filet ou échine  -Rôti filet ou échine  -Filet mignon  -Chair à saucisse | **5 kg**  Conditionné sous/vide par 500g environ sauf le rôti par 1 kg | 8,90€/kg |  |
| **Pack Assortiment PORC**  -Saucisse fraîche  -Chipolatas  -Côtes filet ou échine  -Rôti filet ou échine  -Filet mignon  -Coustellous  -Poitrine à griller  -Escalope de porc  -Sauté de porc  -Chair à saucisse | **10 kg**  Conditionné sous/vide par 500g environ sauf le rôti par 1 kg | 8,80€/kg |  |
| **Pack Grillades (disponible d’avril à septembre)**  -Saucisse fraîche  -Chipolatas  -Côtes filet ou échine  -Coustellous  -Poitrine à griller  -Merguez douce ou forte  -Saucisse ou chipolatas "basque"  -Brochette de porc | **5 kg**  Conditionné sous/vide par 500g environ | 9,60€/kg |  |
| **Pack Grillades (disponible d’avril à septembre)**  -Saucisse fraîche  -Chipolatas  -Côtes filet ou échine  -Coustellous  -Poitrine à griller  -Merguez douce ou forte  -Saucisse ou chipolatas "basque"  -Brochette de porc | **10 kg**  Conditionné sous/vide par 500g environ | 9,10€/kg |  |
| Saucisse fraîche | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 9,50€/kg ou 8,90€/kg à partir de 5 kg |  |
| Rôti filet ou échine | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,90€/kg ou 8,20€/kg à partir de 5 kg |  |
| Côtes filet ou échine | sous/vide par 2, 3 ou 4 tranches au choix | 8,30€/kg ou 7,80€/kg à partir de 5 kg |  |
| Filet mignon | sous/vide par pièce | 16,80€/kg ou 15,30€/kg à partir de 5 pièces |  |
| Escalope de porc | sous/vide par 4 tranches | 9€/kg |  |
| Sauté de porc | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,90€/kg ou 8,30€/kg à partir de 5 kg |  |
| Chair à saucisse | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,10€/kg ou 7,70€/kg à partir de 5 kg |  |
| Chipolatas | sous/vide par 6 ou 10 pièces au choix | 10,10€/kg ou 9,20€/kg à partir de 5 kg |  |
| Coustellous | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,10€/kg ou 7,40€/kg à partir de 5 kg |  |
| Poitrine à griller | Sous vide par 3,4 ou 5 tranches au choix | 8,20€/kg ou 7,60€/kg à partir de 5 kg |  |
| Araignée de porc | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 13,10€/kg |  |
| Carbonnade de porc | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 13,10€/kg |  |
| Echine de porc à poêler | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,90€/kg ou 8,30€/kg à partir de 5 kg |  |
| Jambon frais | sous/vide | 6,50€/kg |  |
| Jarret de porc A/OS | sous/vide par pièce | 4,90€/kg |  |
| Pieds de porc | sous/vide par pièce | 2,30€/kg |  |
| Couennes de porc | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 2,30€/kg |  |
| Foie de porc | sous/vide par 1 kg | 3€/kg |  |
| Gorge de porc | sous/vide par 1 kg | 3€/kg |  |
| Joues de porc | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 13,10€/kg |  |
| Palette de porc | sous/vide par pièce | 9,80€/kg |  |
| Brochette de porc (disponible d’avril à septembre) | sous/vide par 4 | 11€/kg ou 10€/kg à partir de 5 kg |  |
| Chair à pâté | **5 kg**  conditionné sous/vide | 4,90€/kg |  |
| Saucisse à sécher | **5 kg**  non conditionné sous/vide | 8,20€/kg |  |
| Saucisse sèche | sous vide par 500g | 18€/kg ou 16,80€/kg à partir de 5 kg |  |
| **Longe entière de porc :**  -Rôti  -Côtes  -Filet mignon | **7 à 8 kg**  conditionné sous/vide par 500g environ | 8€/kg |  |
| Merguez (bœuf et agneau)  (disponible d’avril à septembre) | sous/vide par 6 ou 10 pièces au choix | 12,50€/kg |  |
| Saucisse ou chipolatas « basque » (mélange chair à saucisse et chair à merguez)  (disponible d’avril à septembre) | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 10,70€/kg ou 10€/kg à partir de 5 kg |  |
| Saucisse fraîche  **« Label BBC »** | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 10,30€/kg |  |
| Chipolatas  **« Label BBC »** | sous/vide par 6 ou 10 pièces au choix | 10,90€/kg |  |
| Chair à saucisse  **« Label BBC »** | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 8,90€/kg |  |
| Sauté de porc  **« Label BBC »** | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 9,70€/kg |  |
| Côtes filet ou échine  **« Label BBC »** | sous/vide par 2, 3 ou 4 tranches au choix | 9,10€/kg |  |
| Rôti filet ou échine  **« Label BBC »** | sous/vide par 500g ou 1 kg au choix | 9,70€/kg |  |
| Filet mignon  **« Label BBC »**  (**Stock limité en fonction des commandes de la semaine**) | sous/vide par pièce | 16,95€/kg |  |
| **Agneau entier découpé :**  -Gigots entiers ou tranchés  -Epaules roulées ou tranchées  -Côtes  -Blanquettes (collier, plat de côtes) | **18 à 20 kg**  conditionné sous/vide par 500g environ | 12,90€/kg |  |
| **Demi-Agneau découpé :**  -Gigot entier ou tranché  -Epaule roulée ou tranchée  -Côtes  -Blanquettes (collier, plat de côtes) | **8 à 10 kg**  conditionné sous/vide par 500g environ | 13,50€/kg |  |
| **1/4 Avant d'Agneau découpé :**  -Epaule roulée ou tranchée  -Côtes  -Blanquettes | **4 à 5 kg**  conditionné sous/vide par 500g environ | 12,50€/kg |  |
| **1/4 Arrière d'Agneau découpé :**  -Gigot entier ou tranché  -Côtes  -Blanquettes | **4 à 5 kg**  conditionné sous/vide par 500g environ | 15,90€/kg |  |
| Gigot d’Agneau entier ou tranché | **2,5 kg environ**  conditionné sous/vide | 14€/kg |  |
| Côtes d’Agneau | sous/vide par 4 tranches | 20€/kg |  |
| Epaule d’Agneau roulée ou tranchée | **1,5 kg environ**  conditionné sous/vide | 13€/kg |  |
| **Steak haché RACE BOVINE 15% de matière grasse :**  100% muscle et dénervé  Fabriqué en AVEYRON | Conditionné par 2 sous atmosphère modifiée | 12,95€/kg |  |
| **Steak haché RACE AUBRAC 12% de matière grasse :**  100% muscle et dénervé  Fabriqué en AVEYRON | Conditionné par 2 sous atmosphère modifiée | 14,55€/kg |  |