



### Bon de Commande Fête de fin d'année

à remettre sur l'un de nos points de vente  
(liste au verso)

TARIFS 2022	PRIX AU KG	QTE EN KG/UNITE
<b>VOLAILLES FERMIERES DE LA DROME - ELEVEES EN PLEIN AIR</b>		
Chapon fermier (env. 3,5kg)	17,90€/kg	/U
Dinde fermiere (env.3,7kg)	16,90€/kg	/U
Poularde (env. 2kg)	12,90€/kg	/U
Pintade (env. 1,8kg)	12,90€/kg	/U
Poulet fermier (env. 2kg)	10,50€/kg	/U
Suprême Chapon (env. 0,5kg)	26,90€/kg	/U
Cuisse Chapon (env. 0,5kg)	20,90€/kg	/U
Suprême Pintade (env. 0,2kg)	18,90€/kg	/U
Cuisse pintade (env. 0,2kg)	16,70€/kg	/U
Poularde désossées farcies (env. 1,8kg)	19,90€/kg	/U
Pintade désossées farcies (env. 1,8kg)	18,90€/kg	/U
<b>VOLAILLES FERMIERES - LABEL ROUGE</b>		
Mini Chapon (env. 1,6kg)	19,90€/kg	/U
Pintade chaponnée (env. 1,6kg)	21,90€/kg	/U
Filet de canard (env. 0,3kg)	27,80€/kg	/U
Cuisse de canard (env. 0,3kg)	12,90€/kg	/U
Rôti de canard (env. 0,9kg)	27,80€/kg	/U
Caille (env. 0,23kg)	19,90€/kg	/U
<b>VOLAILLES FESTIVES - AOC Bresse</b>		
Chapon effilé (env. 3,5kg)	42,90€/kg	/U
Poularde effilé (env. 2,2 kg)	32,90€/kg	/U
Dinde effilé (env. 4kg)	29,90€/kg	/U
Poulet effilé (env. 2kg)	18,90€/kg	/U
<b>FOIE GRAS - LABEL ROUGE</b>		
Foie gras de canard entier mi-cuit (50g conseillé/pers) - Non tranché	120€/kg	/KG
Bloc de foie gras de canard 30% de morceau - Non tranché	74,90€/kg	/KG
Lobe foie gras cru éveiné (env.0,5kg)	85€/kg	/KG
<b>POISSONS (0,800 kg conseillé/pers)- ESCARGOTS</b>		
Gallantine de Dos de saumon	39,90€/kg	/pers
Gallantine de Saint jacques	29,90€/kg	/pers
Saumon norvegien fumé à la ficelle	72€/kg	/pers
Escargot de bourgogne (gros calibre)	6,90€/la douzaine	x12
<b>PLATS CUISINES - (0,250 kg/pers conseillé)</b>		
Civet de sanglier	24,90€/kg	/KG
Civet de cerf	24,90€/kg	/KG
Gratin de fruits de mer	32,90€/kg	/KG
Gratin de cardon	19,90€/kg	/KG
Gratin dauphinois	11,50€/kg	/KG
Purée de butternut	17,90€/kg	/KG
Pomme dauphine	18,90€/kg	/KG

TARIFS 2022	PRIX AU KG	QTE EN TRANCHE
<b>GIBIER - ORIGINE FRANCE</b>		
Rôti de cuissot de sanglier ss os	24,90 €	/KG
Sauté de sanglier	22,90 €	/KG
Gigue de chevreuil ac os	34,90 €	/KG
Rôti de cuissot chevreuil ss os	42,90 €	/KG
Sauté de chevreuil	34,90 €	/KG
Rôti de cuissot de cerf	24,90 €	/KG
Sauté de cerf (cuissot)	19,90 €	/KG
Pavé de cerf (env. 0,170kg)	26,90 €	/KG
<b>VIANDE LOCALE ET MATUREE</b>		
Filet de bœuf	36,90 €	/KG
Côte de bœuf	24,90 €	/KG
Cœur de rumsteak	29,90 €	/KG
Tournedos ou filet de rumsteak	29,90 €	/KG
Fondue, pierrade, carpaccio	23,80 €	/KG
Filet de veau	27,90 €	/KG
Longe ss os	19,90 €	/KG
Gigot entier ou raccourci	21,90 €	/KG
Couronne et carré de côte minimum 8 côtes	22,50 €	/KG
Baron et noisette d'agneaux	23,90 €	/KG
<b>CHARCUTERIE</b>		
Paté croute richelieu	18,90€/kg	/T
Paté croute bressan	22,90€/kg	/T
Paté croute pintade morille	24,90€/kg	/T
Paté croute oie et pêche	27,90€/kg	/T
Pâté croute riz de veau	32,90€/kg	/T
Boudin blanc au grd hermine	16,90€/kg	/U
Boudin blanc morille	18,90€/kg	/U
Boudin blanc truffe	24,90€/kg	/U
<b>GALLANTINE - BALLOTINE - CERVELAT</b>		
Faisan	24,90€/kg	/T
Canard	24,90€/kg	/T
Chevreuil	24,90€/kg	/T
Porcelet reconstitué	34,90€/kg	/T
Oie reconstitué	34,90€/kg	/T

#### LE PETIT PLUS !!!

Toutes les volailles sont prêtes à cuire et peuvent être farcies (veau, porc et foie de volaille) et bardée à la demande, le prix est identique

# LA FERME



## YAOURTS - FROMAGES - VIANDES

**INFO :** Pendant la période de congé maternité de nos brebis, nous transformons à la ferme du lait de vache bio de Châteaudouble - **Retour des Yaourts et Fromages de brebis Bio en février 2023**

TARIFS 2022	PRIX	QUANTITE EN KG/U
<b>Fromages et Yaourts au lait de Vache de Châteaudouble Bio</b>		
Meule de Vache	22,5 €/kg	/KG
Bleu de vache	24,9€/kg	/KG
Pyramide Cendrée	3,20 € / U	/U
Yaourt 320 g	2,80€ / U	/U
Brique	2,90€ / U	/U
Cailler d'Ourches	2,50€ / U	/U

NOM : ..... PRENOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTALE : ..... VILLE : .....

E-MAIL : .....

TEL PORTABLE : ..... / ..... / ..... / ..... / ..... TEL FIXE : ..... / ..... / ..... / ..... / .....

## VOUS SOUHAITEZ RECUPERER VOTRE COMMANDE :

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A la boucherie à Crest (Mardi au Samedi)                               | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Marché de Chabeuil (Mardi)   | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Marché d'Allex (Mercredi)  | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Marché de Beaumont-les-Valence (Jeudi)                                 | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> A la ferme des Lyonnnettes à BLV (Jeudi)                               | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Marché de Mirabel-et-Blacons (Vendredi)                                | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> A la ferme la Cavale à Montoisson (vendredi)                           | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Marché de Valence (Samedi)   | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Magasin à la ferme Dessine moi une Brebis                              | En date du : ..... / ..... / 2022 |
| <input type="checkbox"/> Autre solution, on prendra contact avec vous dans les plus bref délais |                                   |

PAIEMENT LE JOUR DE LA RECUPERATION DE VOTRE COMMANDE PAR :  
CARTE BANCAIRE, ESPECES, CHEQUE, TICKET RESTO

Bon de Commande à remettre  
sur l'un de nos points de vente cité ci-dessus

**Pour une bonne organisation,  
nous vous invitons à passer vos commandes de plat cuisiné  
avant le mardi 20/12/2022**

Cadre réservé à la boucherie ou au vendeur :  
commande reçu le : ...../...../2022

**Coupon à garder par le client et à remettre lors du retrait**

Retrait à :

Le :