



# Cœur de Picardie

## BON DE COMMANDE VIANDES DIRECT DES PRODUCTEURS PICARDS

**Tarifs TTC 2017**

Sélection **Cœur de Picardie**, origine Picarde garantie, nous connaissons personnellement chaque éleveur, leur mode d'élevage, l'alimentation des animaux et le lieux de transformation. Nous garantissons la qualité de la viande (santé, goût, hygiène, chaîne du froid). Chaque morceau est étiqueté avec sa dénomination, sa date d'emballage. Toutes les viandes sont livrées extra-fraîche directement par l'éleveur au magasin Coeur de Picardie, 24 Avenue du Château à Crèvecœur le Grand

<b>Nom :</b>	<b>Tel :</b>
<b>Prénom :</b>	<b>Mail :</b>

		Poids Estimés	Prix / kg	Quantité commandée
<b>PORC</b>	<b>Caissette de Porc "La Traditionnelle"</b> Rouelle de jambon, rouelle épaule, rôti, sauté de porc, côtes premières et échine, poitrine, jambonneau ou palette, saucisses de Toulouse ou chipolatas ou saucisses paysannes	10kg	7,90 €	
	<b>Caissette de Porc "La Barbecue"</b> Côtes premières et échine, escalopes de jambon, dés de brochettes, grillades, chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse	8kg	8,20 €	
	<b>Caissette de Porc "La Dégustation"</b> Rôti, côtes premières et échine, escalopes de jambon, sauté de porc, sauté de porc, saucisses de Toulouse ou chipolatas ou saucisses paysannes	5kg	9,25 €	
	Merguez	kg	12,50 €	
	Pieds de Cochon par 2	pièce	4,60 €	
	Chipolatas	kg	12,20 €	
	Côtes échine	kg	12,20 €	
	Côtes 1ères	kg	12,20 €	
	Crépinettes	kg	13,20 €	
	Dés de brochettes	kg	11,90 €	
	Escalopes de jambon	kg	13,50 €	
	Filet mignon	kg	22,95 €	
	Longe non coupée	kg	12,95 €	
	Longe coupée	kg	13,50 €	
	Poitrine entière	kg	8,20 €	
	Poitrine tranchée	kg	9,30 €	
	Rouelle d'épaule	kg	11,30 €	
	Rouelle de jambon	kg	11,65 €	
	Saucisse de Toulouse	kg	13,10 €	
	Travers de porc	kg	11,50 €	
Grillades	kg	9,80 €		
<b>BŒUF</b>	<b>Caissette de Bœuf "La Noble"</b> Steaks 1er et 2ème choix, rôti, entrecôtes, basses côtes, faux filets	5kg	17,60 €	
	<b>Caissette de Bœuf "La Mixte"</b> Steaks 1er et 2ème choix, rôti, pôt au feu, braisé, paleron	7kg	13,30 €	
	Faux-filet	kg	29,95 €	
	Roti-filet	kg	43,95 €	
	Basse côte	kg	23,90 €	
	Hampe/onglet/araignée	kg	33,95 €	
	Rumsteack	kg	24,95 €	

	Entrecôte	kg	28,50 €
	Fondue	kg	23,90 €
	Steack planchet aloyau	kg	28,50 €
	Merguez de bœuf	kg	13,50 €
	Roti tranche	kg	21,50 €
	Steacks tranche	kg	21,50 €
	Paleron	kg	13,90 €
	Côte à l'os	kg	23,90 €
<b>VEAU</b>	<b>Caissette de Veau "Le Veau"</b> Blanquette, sautés, côtes, escalopes, rôti épaule et rôti noix	6kg	15,60 €
<b>AGNEAU</b>	1/2 agneau gigot, epaule, cotelettes, collier	8kg	18,90 €
	1/4 avant	4kg	17,50 €
	1/4 arrière	4kg	23,80 €
<b>LAPIN</b>	Lapin carcasse filmé	1,6 à 1,9 kg	10,70 €
	Lapin carcasse découpé	1,6 à 1,9 kg	12,00 €
	Cuisses de lapin désossées	x 2 sous vide	19,20 €
	Foie de lapin	x 4 sous vide	14,20 €
	Boudin de lapin	x 4 sous vide	18,80 €
	Crépinette de lapin nature	x 4 sous vide	21,80 €
	Saucisses de lapin	x 6 sous vide	21,80 €
	Rôti de lapin farci nature	1,2 à 1,7 kg	21,80 €
	Rôti de lapin forestier	1,2 à 1,7 kg	23,40 €
	Ballotins et râble de lapin déguisé	0,8 à 1 kg sous vide	26,90 €
	Lapin du soleil (escalopes de cuisses de lapin marinées)	0,5 à 0,6 kg	26,10 €
	Marinade de filets de lapin (cubes de filets de lapin + oignons émincés)	environ 0,4 kg	26,90 €
	Pâté de lapin nature cuit au four (en baquette alu)	250g sous vide	9,59 €
	Compotée de lapin ( cuisses + filets en gelée avec carottes, cornichons)	environ 350g	26,90 €
<b>CANARD</b>	Caissette "Canardises Pluriel" 1 magret de canard, 2 cuisses , 2 tournedos, 2 saucisses decanard format toulouse, 4 saucisses de canard format chipolatas, 6 aiguillettes, 1/2 feuilletée au foie gras, 1 barquette de foie gras entier mi cuit 100g, 100g de magret de canard fumé et tranché	2,5kg	53,50 €
	Caissette "Canardises Famille" 3 magrets (lot de 1) 10 cuisses de canard (lot de 2) 6 saucisses de canard format toulouse (lot de 2) 6 brochettes, 6 saucisses, 2 magrets	5kg	59,90 €
<b>VOLAILLES</b>	Poulet Fermier	unité	8,95 €
	Pintade Fermière	unité	9,95 €
	Poule	unité	8,50 €
	Coq	unité	8,50 €
	Canard	nous consulter !	
	Volailles Festives	nous consulter !	