



La ferme du Cytise

BON DE COMMANDE



Retrait possible :

- Les **JEUDIS après-midi** aux Drive Emplettes paysannes (**Toul, Ludres, Laxou, Tomblaine, Brabois**)
 - **LE VENDREDI après-midi** dans les fermes du réseau des fermes vertes (**Blénod-lès-Pàm, Lay-Saint-Rémy, Ormes, Montenois, ...**)
 - **LES VENDREDIS** au marché bio de **Vandœuvre-lès-Nancy** de 16h à 19h
- Possibilité de livraison sur la tournée, nous consulter ou **Sur rdv** : au 5, le Faubourg à Mandres-aux-Quatre-Tours

NOM : _____ Prénom : _____ Téléphone : _____

Ville : _____ Email : _____

Lieu de retrait choisi : _____

PÂTES SECHES ET FRAICHES :

Vente de pâtes sèches

	Conditionnement	Prix à l'unité	Quantité commandée
Tagliatelle	300 gr	3.20 €	
	1 kg	10 €	
Mafaldine	300 gr	3.20 €	
	1 kg	10 €	
Reginette	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	
Rigatoni	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	
Tubetti rigati	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	
Trece	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	
Vermicelle	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	
Crozet au blé	500 gr	3.30 €	
	1 kg	6.30 €	

Vrac (commande de plus de 1 kg par type de pâte) :
Pâtes courtes : 6 €/kg
Pâtes longues : 9.50 €/kg

Vente de pâtes fraîches

	Conditionnement	Prix à la poche	Quantité commandée
Mafaldine aux œufs	250 gr (pour ~ 2)	3.00 €	
	450 gr (pour ~ 4)	4.80 €	
Spaghetti aux œufs	250 gr (pour ~ 2)	3.00 €	
	450 gr (pour ~ 4)	4.80 €	
Tagliatelle aux œufs	250 gr (pour ~ 2)	3.00 €	
	450 gr (pour ~ 4)	4.80 €	
Feuilles à lasagne	350 gr (~ 15 feuilles)	4.60 €	

Pour toute demande de vrac ou autre forme en frais, contactez-nous !

RAVIOLES ET RAVIOLIS :

Vente de ravioles et raviolis			
	Conditionnement	Prix (/barquette)	Quantité commandée
Raviolis carnés à base de bœuf ou veau de la ferme	250 gr (pour ~ 2)	5.50 €	
Ravioles végétales à base des produits bio et locaux des paysans voisins	250 gr (pour ~ 2)	5.50 €	
Les recettes sont disponibles en alternance au fil des semaines, au gré des produits de saison :			
<i>Bœuf mijoté à la bière de Lorraine</i>		<i>Tome – Persil</i>	
<i>Bœuf - Poivrons - Paprika</i>		<i>Carotte – Cumin</i>	
<i>Bœuf - Aubergine « Moussaka »</i>		<i>Potimarron – Emmental</i>	
<i>Bœuf à l'orientale</i>		<i>Chèvre-Epinards (ou blettes suivant saison)</i>	
<i>Bœuf séché - Echalote</i>		<i>Courgettes – Menthe</i>	
<i>Bœuf chorizo</i>		<i>Légumes du soleil – aromates</i>	
<i>Veau – Epinards – Citron (façon cannelloni)</i>		<i>Champignons en persillade</i>	
<i>Veau - Curry</i>		<i>Légumes anciens</i>	

FARINES ET LEGUMES SECS :

Vente de farines et légumes secs			
	Conditionnement	Prix / pièce	Quantité
Lentilles vertes bio (sac en coton réutilisable)	1 kg	5.00 €*	
Farine de lentilles vertes bio (sac en coton réutilisable)	600 g	4.50 €*	
Farine de blé tendre T110 bio	1 kg	Arrivée prochaine !	
Farine de blé tendre T80 très fine bio	1 kg	Arrivée prochaine !	
Semoule fine de blé dur bio	1 kg	2.30 €	
*Vrac possible (-0.40 €) si vous apportez vos contenants			

PLATS CUISINES ET SAUCES EN BOCAUX :

Vente de plats cuisinés	Poids	Prix / pièce	Quantité
Tartinade de bœuf façon chorizo ou bœuf lentilles estragon	180 g	6.20 €	Indiquer le choix
Tartinade de veau curry et huile de coco ou moutarde estragon	180 g	6.80 €	Indiquer le choix
Hou'mousse de lentilles ou lentilles courge	220 g	4.60 €	Indiquer le choix
Sauce bolognaise aux deux viandes (bœuf et veau)	180 g	5.20 €	
Sauce bolognaise	400 g	9.80 €	
Tête de veau à l'ancienne	400 g	10.80 €	Actuellement indisponible
Mijoté de bœuf à la bière de Lorraine	400 g	11.80 €	
Mijoté de bœuf au paprika et poivrons multicolores	400 g	11.80 €	
Sauté de veau marengo	400 g	11.80 €	
	Environ	Environ	
Viande séchée de bœuf – environ 10-12 tranches	~ 100 g	~ 7.10 €	
Saucisson de bœuf	~ 250 g	~ 7.50 €	

BŒUF :

Vente au détail de bœuf de race limousine

	Taille / Vendu par	Prix au kg	Quantité
Entrecôte	Par 2	29.50 €	
Côte de bœuf	À l'unité	25.40 €	
Basse-côte	Par 2	18.50 €	
Faux-filet	Par 2	28.40 €	
Rosbif	Environ 1 kg	22.00 €	
Steaks 1 ^{ère} catégorie	Par 2	22.90 €	
Steaks 2 ^{ème} catégorie	Par 2	17.50 €	
Rumsteaks	Par 2	24.65 €	
Steaks hachés assaisonnés	Par 4	14.80 €	
Rôti cocotte	Environ 1 kg	14.90 €	
Viande à fondue, wok...	Environ 1 kg	23.00 €	
Viande à bourguignon	Environ 1 kg	14.90 €	
Tranche de Jarret	Environ 800 g	14.00 €	Queue : 12.00 €
Viande à pot-au-feu	Environ 1 kg	12.00 €	Sans os 14.00 €

Pour les abats ou demandes particulières, n'hésitez pas à nous solliciter !

VEAU :

Vente au détail de veau limousin élevé sous la mère

	Taille / Vendu par	Prix au kg	Quantité
Escalope de veau	Conditionné par 4	26.00 €	
Emincé de veau	Environ 500 g	19.00 €	
Côte de veau	Conditionné par 2	24.00 €	
Steaks hachés de veau	Conditionné par 4	16.90 €	
Rôti farci de veau	Environ 1 kg	18.00 €	
Rôti four de veau	Environ 900 g	24.00 €	
Rôti cocotte de veau	Environ 800 g	17.00 €	
Osso Buco	Environ 600 g	21.00 €	
Sauté de veau (sans os)	Environ 1 kg	21.00 €	
Viande à fondue	Environ 1 kg	23.00 €	
Blanquette de veau (sans os)	Environ 1 kg	17.00 €	
Blanquette de veau (avec os)	Environ 1 kg	15.00 €	

Pour les abats ou demandes particulières, n'hésitez pas à nous solliciter !

Plats cuisinés élaborés par nos soins à partir de produits frais BIO et de viande bovine BIO élevée sur la ferme.
Les produits listés ci-dessus sont **emballés sous-vide** ou **ensachés** par nos soins et le **poids est spécifié sur les emballages**.
Tarifs TTC, valables au 1^{er} janvier 2022.

Du bio, du local, un régal !

www.lafermeducytise.com

Commande : 06 46 28 34 32 ou 06 85 79 79 36 ou fermeducytise@gmail.com