



La ferme du Cytise



BON DE COMMANDE

Epicerie sèche et fraîche

NOM : _____ Contact : _____ Téléphone : _____

Ville : _____ Email : _____

Mode et lieu de retrait souhaité : _____

PÂTES ET RAVIOLES :

Vente de pâtes fraîches aux œufs

	Conditionnement	Prix TTC / poche	Quantité commandée
En alternance toutes les semaines : Linguine, Mafaldine, Spaghetti, Tagliatelle	250 gr (pour ~ 2)	3.00 €	
	450 gr (pour ~ 4)	4.80 €	
Feuilles à lasagne	350 gr (~ 15 feuilles)	4.60 €	

Pour toute demande d'autre forme en frais, contactez-nous !

Vrac (commande de plus de 1 kg par type de pâte) :

Pâtes longues : 10.00 €/kg

Lasagnes : 13.00 €/kg

Produits conditionnés en poches type sous-vide, dans nos locaux.

DLC garantie de 8 jours.

Vente de pâtes sèches

	Conditionnement	Prix à l'unité (HT)	Quantité commandée
Tagliatelle, Mafaldine, Linguine, Spaghetti en nids	300 gr	3.30 €	
Crozet, Coquillettes, Reginette, Rigatoni, Tubetti Rigati, Trecce, Vermicelle, Pâtes S, Perlette, Stelline, Trottole	500 gr	3.50 €	

Vrac (commande de plus de 1 kg par type de pâte) :

Pâtes courtes : 6.50 €/kg

Pâtes longues : 10.00 €/kg

Produits conditionnés en sachets kraft avec fenêtre - recyclable, dans nos locaux.

DLC garantie de 1 an.

Vente de ravioles - bio et locales

	Conditionnement	Prix HT (€/barquette)	Quantité commandée
Ravioles carnés à base de bœuf ou veau de la ferme	250 gr (pour ~ 2)	6.00 €	
Ravioles végétales à base des produits bio et locaux des paysans voisins	250 gr (pour ~ 2)	6.00 €	
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>Veau – oignons caramélisés</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>Mafé de bœuf</i>		<i>Tomates – chèvre – miel</i>	
<i>Veau – Curry</i>		<i>Butternut - Sauge</i>	

Produits conditionnés en poches type sous-vide, dans nos locaux.
DLC garantie de 5 jours.

FARINES ET LEGUMES SECS :

	Conditionnement	Prix HT / pièce	Qté
Lentilles vertes bio (sac en coton réutilisable)	1 kg	5.50 €	
Lentilles vertes bio (sac en papier kraft)	500 g / 1 kg	3.25 € / 5.00 €	
Farine de lentilles vertes bio (sac en coton réutilisable)	600 g	4.50 €	
Pois chiche bio (sac en papier kraft)	500 g / 1 kg	3.25 € / 5.00 €	
Semoule fine de blé dur bio (sac en papier kraft)	500 g / 1 kg	1.80 € / 3.20 €	
Pour toute demande de vrac : contactez-nous !			

Produits conditionnés en sachets kraft – recyclable ou coton bio - réutilisable, dans nos locaux.
DLC garantie de 6 mois minimum pour les farines et semoules, 2 ans pour les légumes secs.

PLATS CUISINES ET SAUCES EN BOCAUX :

Vente de plats cuisinés	Poids	Prix / pièce	Quantité
<u>Recettes pour l'apéritif ou vos pique-nique :</u>			
Tartinade de bœuf façon chorizo ou bœuf lentilles estragon ou nature	180 g	6.20 €	Indiquer le choix
Tartinade de veau curry et huile de coco ou moutarde estragon ou gingembre citron	180 g	6.80 €	Indiquer le choix
Hou 'mousse de lentilles ou lentilles courge ou champi'lentilles	220 g	4.60 €	Indiquer le choix
<u>Préparation pour cuisine :</u>			
Effiloché de veau carottes et oignons	400 g	10.80 €	
Sauce bolognaise aux deux viandes (bœuf et veau)	180 g	5.20 €	
Sauce bolognaise	400 g	9.80 €	
<u>Plats préparés :</u>			
Tête de veau à l'ancienne	400 g	11.80 €	
Mijoté de bœuf à la bière de Lorraine	400 g	11.80 €	
Sauté de veau marengo	400 g	11.80 €	
Sauté de veau aux olives	400 g	11.80 €	
Mafé de bœuf	400 g	11.80 €	
Spezzatino de veau aux cinq parfums (coriandre, persil, ail...)	400 g	11.80 €	
Jarret de bœuf en gelée	400 g	10.80 €	
	Environ	Environ	
Viande séchée de bœuf – environ 10-12 tranches	~ 100 g	~ 7.10 €	

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 !

Produits élaborés par nos soins à partir de produits frais BIO et de céréales, aromates, et viande bovine BIO de la ferme.
Les produits listés ci-dessus sont **ensachés ou emballés en poche sous-vide** par nos soins dans nos locaux
et le **poids est spécifié sur les emballages.**

Tarifs en € HT, valables à partir du 1^{er} janvier 2023

Pour toute question, appelez-nous au **06.85.79.79.36** ou **06.46.28.34.32.**

Du bio, du local, un régal !

www.lafermeducytise.com

Commande : fermeducytise@gmail.com