

**Notre production maraîchère**  
Voici les légumes de saison disponibles en ce moment

|                                 |   |                     |
|---------------------------------|---|---------------------|
| <b>Chou cabu</b>                | <i>De 1,5 à 3 kg (choisissez )</i>  | <b>1€80 le kg</b>   |
| <b>Chou frisé</b>               | <i>De 800 g à 1 kg</i>  | <b>1€80 le kg</b>   |
| <b>Navets de Nancy</b>          | <i>Si vous le désirez , précisez le calibre</i>                           | <b>1€20 le kg</b>   |
| <b>Carottes</b>                 | /   | <b>1€50 le kg</b>   |
| <b>Poireaux</b>                 | <i>N'hésitez pas à précisez la grosseur</i>                               | <b>1€80 le kg</b>   |
| <b>Betteraves rouges crues</b>  | <i>De 300 à 800 g (précisez votre choix)</i>                              | <b>1€le kg</b>      |
| <b>Betteraves rouges cuites</b> | <i>De 300 à 800 g (précisez votre choix )</i>                             | <b>1€20 le kg</b>   |
| <b>Pommes de terre Monalisa</b> | <i>Sacs de 5,10 kg Nous consultez pour des quantités plus importantes</i> | <b>0,55€le kg</b>   |
| <b>Persil</b>                   | <i>Botte de environ 10 brins</i>  | <b>1€la botte</b>   |
| <b>Ail</b>                      | /   | <b>0,85€la tête</b> |
| <b>Salade Mâche</b>             | <i>Choisissez votre quantité</i>  | <b>4€50 le kg</b>   |
| <b>Courge</b>                   | <i>Coupée en tranche</i>  | <b>1€le kg</b>      |
| <b>Oignons jaunes</b>           | <i>Choisissez votre calibre</i>   | <b>0€80 le kg</b>   |
| <b>Conserves de haricots</b>    | <i>Bocaux de L</i>  | <b>6€pièce</b>      |
| <b>Conserves de ratatouille</b> | <i>Bocaux de L</i>  | <b>5€pièce</b>      |
| <b>Soupe de légumes</b>         | <i>Bocaux de 1 L</i>  | <b>2€70 pièce</b>   |
| <b>Velouté de courges</b>       | <i>Bocaux de 1 L</i>  | <b>2€70 pièce</b>   |
| <b>Noix</b>                     | /   | <b>4€50 le kg</b>   |

*Nous nous efforcerons de se rapprocher le plus possible du poids ou du calibre que vous aurez demandé .*

**Nos volailles**

|                          |   |                    |
|--------------------------|---|--------------------|
| <b>Poulets fermiers</b>  | <i>De 1,8 à 3,5 kg ( précisez le poids)</i> | <b>6€70 le kg</b>  |
| <b>Pilon de poulet</b>   | <i>Possibilité de mettre sous vide</i>      | <b>8€80 le kg</b>  |
| <b>Gésiers de poulet</b> | <i>Possibilité de mettre sous vide</i>      | <b>7€le kg</b>     |
| <b>Foie de poulet</b>    | <i>Possibilité de mettre sous vide</i>      | <b>7€le kg</b>     |
| <b>Aile de poulet</b>    | <i>Possibilité de mettre sous vide</i>      | <b>6€80 le kg</b>  |
| <b>Cuisse de poulet</b>  | <i>Possibilité de mettre sous vide</i>      | <b>11€40 le kg</b> |
| <b>Pintades</b>          | <i>De 1,4 à 1,8 kg (précisez le poids)</i>  | <b>8€20 le kg</b>  |
| <b>Poules à bouillir</b> | /   | <b>6€pièce</b>     |
| <b>Pâté de volaille</b>  | <i>Pot de 175 g</i>                         | <b>3€20 pièce</b>  |
| <b>Pâté de volaille</b>  | <i>Pot de 375 g</i>                         | <b>5€pièce</b>     |
| <b>Terrine de lapin</b>  | <i>Pot de 175 g</i>                         | <b>3€20 pièce</b>  |

|                         |                     |                 |
|-------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>Terrine de lapin</b> | <i>Pot de 375 g</i> | <b>5€</b> pièce |
|-------------------------|---------------------|-----------------|

### *Notre viande de porc*

|                             |                                    |                     |
|-----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| <b>Longe de porc</b>        | <i>Coupé à la demande</i>          | <b>11€</b> le kg    |
| <b>Échine</b>               | <i>Coupé à la demande</i>          | <b>11€</b> 50 le kg |
| <b>Filet mignon</b>         | <i>Coupé à la demande</i>          | <b>18€</b> le kg    |
| <b>Plat de côte</b>         | <i>Coupé à la demande</i>          | <b>8€</b> le kg     |
| <b>Jambon frais à salé</b>  | <i>Jambon de 12 à 15 kg</i>        | <b>5€</b> 50 le kg  |
| <b>Grattons</b>             |                                    | <b>16€</b> le kg    |
| <b>Boudins</b>              | <i>Environ 250 g par personne</i>  | <b>9€</b> le kg     |
| <b>Poitrine</b>             | <i>Fraîche, salée ou roulée</i>    | <b>10€</b> le kg    |
| <b>Saccourie</b>            |                                    | <b>11€</b> le kg    |
| <b>Saucissons à cuire</b>   |                                    | <b>11€</b> le kg    |
| <b>Saucisses à bouillir</b> |                                    | <b>8€</b> le kg     |
| <b>Godiveaux</b>            |                                    | <b>8€</b> le kg     |
| <b>Saucisses sèches</b>     |                                    | <b>17€</b> le kg    |
| <b>Saucissons secs</b>      | <i>Environ 4 saucissons par kg</i> | <b>17€</b> le kg    |
| <b>Pâté de tête</b>         | <i>Barquette de environ 350 g</i>  | <b>10€</b> le kg    |
| <b>Pâté de campagne</b>     | <i>Pot de 175 g</i>                | <b>3€</b> 20 pièce  |
| <b>Pâté de campagne</b>     | <i>Pot de 375 g</i>                | <b>5€</b> pièce     |

### *Notre lait et nos œufs*

|             |                          |                    |
|-------------|--------------------------|--------------------|
| <b>Lait</b> | <i>Sans emballage</i>    | <b>0€</b> 55 le L  |
| <b>Lait</b> | <i>Avec emballage 1L</i> | <b>0€</b> 75 le L  |
| <b>Lait</b> | <i>Avec emballage 5L</i> | <b>0€</b> 70 le L  |
| <b>Œufs</b> |                          | <b>1€</b> 20 les 6 |