

Nom :									
Produits	Prix TTC	Sem 45	Sem 46	Sem 47	Sem 48	Sem 49	Sem 50	Sem 51	
Fromages de chèvres fermier au lait cru									
Chèvre frais	1,5 €								
Demi-sec	1,5 €								
Sec	1,5 €								
Aromatique Poivre	1,8 €								
Aromatique Ail et fines herbes	1,8 €								
Aromatique Poivron, tomates, échalottes	1,8 €								
Camembert	3,5 €								
Bonchons Apéro (100gr)	2,5 €								
Tartinade (150gr)	2,5 €								
Lai cru (1L.)	2,0 €								
Bouteille de lait en plastique (vide)	0,2 €								
Faisselle (4*100gr)	3,0 €								
Faisselle 1kg	6,8 €								
Tomme (200gr)	5,0 €								
Féta (200gr)	5,0 €								
Très Secs par sac de 10	6,0 €								
Viande de porc fermier élevé en plein air									
Colis de 5kg environ – 12,5€/kg									
Compostion printemps - été :									
- Rôti (environ 1kg)									
- Côtes (environ 1kg)									
- Poitrine tranchée (environ 500 gr)									
- Chipolatas (environ 1,5kg)									
Compostion automne - hiver :									
- 2 saucissons à cuire (environ 1kg)									
- Saucisses de Toulouse fumées (environ 750gr)									
- Saucisses de Toulouse natures (environ 750gr)									
- Rôti (environ 1kg)									
- Poitrine fumée (environ 500gr)									
- Côtes (environ 1kg)									
Pot de 180gr de pâté de campagne	4,0 €								
Saucisson Sec (environ 290 gr)	7,50 €								
Jambon blanc (environ 400 gr)	8,00 €								
Viande de veau fermier élevé sous la mère									
Colis de 5kg environ – 16€ par kilo									
- Rôti première catégorie (Environ 800 gr.)									
- Rôti deuxième catégorie (Environ 1kg)									
- Escalopes (Environ 800 gr.)									
- Côtes (Environ 800 gr.)									
- Blanquette (Environ 1kg)									
- Saucisses (Environ 600 gr.)									