

La Grange aux Avettes – Jean Claude PETIT à Maizeroy

06.69.14.19.83

jc\_petit@orange.fr

Tarif 2020		Produits de la ruche		Nom:		
Quantités limitées : selon le stock, il se peut que la référence commandée ne soit plus disponible !						
LA GRANGE AUX AVETTES		J.C PETIT	MIEL			
MAIZERROY				Prix U	QU	Total
Miel de fleurs de printemps de fruitiers - crémeux 500g				6,00 €		
Miel de fleurs de printemps de fruitiers - crémeux 300g				4,00 €		
Miel de fleurs de printemps (majorité colza) - crémeux pot de 500g				6,00 €		
Miel de fleurs de printemps (majorité colza) - crémeux pot de 300g				4,00 €		
Miel de fleurs majorité d'acacia - liquide pot de 500g				7,00 €		
Miel de fleurs majorité d'acacia - liquide pot de 300g				4,50 €		
Miel de fleurs début d'été - crémeux pot de 500g				7,00 €		
Miel de fleurs début d'été - crémeux pot de 300g				4,50 €		
Miel de fleurs fin d'été - crémeux pot de 500g				7,00 €		
Miel de fleurs fin d'été - crémeux pot de 300g				4,50 €		
Miel de fleurs de printemps en section - barquette de 260g à 410g				25,00€/kg		
Gelée royale 10gr				24,00 €		
propolis huileuse concentrée 30ml				18,00 €		
Propolis huileuse concentrée 15ml				10,00 €		
Plaque de cire d'abeilles 500gr				7,50 €		
Total:						



## **FERME DE LA ROSE**

*Située entre Munster et Givrycourt (57670)*

Elevage de porc sur paille intégrale avec fabrication et vente de viande/charcuterie et production de fromages au lait cru de vache bio

**Ouverture le samedi de 9H30 à 12H**

### **Fromage fermier de vache au lait cru bio**



#### **Gamme et prix fromages frais**

• Faisselle 1Kg	3.50€	• Faisselle barquette de 6	2.50€
• Faisselle 500g	2.10€	• Fromage blanc 1Kg	3.20€
• Faisselle barquette de 4	2.10€	• Fromage blanc 500g	2.10€
• Fromage frais nature	1.90€	• Fromage frais épicé (alsacien, salapempa, poivre, jardin)	2.10€

#### **Gamme et prix des fromages affinés**

• Tomme de la Rose	14.90€/Kg	• Tomme Fénu grec	15.20€/Kg
• Tomme Ail des ours	15.20€/Kg	• Tomme fraîche	13.80€/Kg
• P'tit Fred	14.10€/Kg	• P'tit Fumé	14.00€/Kg
• Fermier affiné	14.70€/Kg	• L'entre deux	14.90€/Kg
• Lorbier	16.50€/Kg	• Raclette	16.50€/Kg



## Gamme de produits festifs



### Viande :

- Jambon en croûte ( minimum 100Kg/ pièce ) : 12,00€ / Kg
- Pâté lorrain (format rectangle, minimum 4 personnes ) : 13,00€ /Kg
- Tourte porc / vin blanc ( environ 1,300Kg : 6 pers. ) : 12,60€ /Kg
- Tourte veau/porc ( au choix : marrons ou figues/noisettes/cannelle ou vin blanc ) environ 1,300Kg : 16,00€ /Kg
- Rôti de porc Orloff ( fromage/lard ) mini 600g pièce : 11,50€ /Kg
- Boudin blanc nature : 12,00€ /Kg
- Boudin blanc au truffes : 13,90€ /Kg
- Fuseau lorrain ( sec ) : 17,00€ /Kg

### Fromage de vache au lait cru bio :

- Assiette ( 8-10 pers. ) : 14,50€
- Plateau moyen ( 11-15 pers. ) : 17,50€
- Plateau grand ( 16-20 pers. ) : 24,00€

Merci de commander avant le jeudi 17 Décembre 2020



## FERME DE LA ROSE

Située entre Munster et Givrycourt (57670)

Elevage de porc sur paille Intégrale avec fabrication et vente de viande/charcuterie et production de fromages au lait cru de vache bio

### Gamme et prix de la viande de porc

• Côte de porc avec os	9.00€/Kg	• Poitrine fraîche de porc	7.00€/Kg
• Escalope de porc	9.50€/Kg	• Cotis de porc	5.00€/Kg
• Rôti de porc	10.50€/Kg	• Ragoût de porc	9.00€/Kg
• Rôti Orloff (fromage et jambon)	11.50€/Kg	• Hachis de porc	8.00€/Kg
• Rôti de porc dans l'épaule	9.90€/Kg	• Jarret de porc	6.50€/Kg
• Filet mignon de porc	15.00€/Kg	• Abats (pieds, rognon, cœur)	1.50€/Kg
• Saucisse blanche	10.00€/Kg	• Merguez de porc (saison estivale)	10.00€/Kg
• Saucisse blanche fromage (saison estivale)	11.90€/Kg	• Chipolatas de porc	10.00€/Kg
• Escalope marinée (saison estivale)	10.50€/Kg	• Lard mariné (saison estivale)	7.90€/Kg
• Cotis marinés (saison estivale)	5.90€/Kg	• Côte sans os marinée (saison estivale)	10.50€/Kg
• Viennoises	12.60€/Kg	• Saucisse de pommes de terre	12.60€/Kg
• Boudin (saison hivernale)	10.50€/Kg	• Palette à la diable	12.00€/Kg
• Jambon en croûte	12.00€/Kg	• Tourte au vin blanc	12.60€/Kg
• Pâté Lorrain	2.50€/Kg	• Cordons bleus de porc	12.50€/Kg

### Gamme et prix des produits fumés de porc

• Lard fumé	12.00€/Kg	• Jambon fumé	17.30€/Kg
• Saucisse à cuire	12.40€/Kg	• Kassler (échine ou filet)	12.40€/Kg
• Jambonneau fumé	8.00€/Kg	• Palette fumé	11.90€/Kg

### Gamme et prix de la charcuterie de porc

• Saucisson pur porc	16.40€/Kg	• Fuseau Lorrain	17.00€/Kg
• Chorizo de porc	18.00€/Kg	• Salami de porc	18.00€/Kg
• Pâté de campagne	11.50€/Kg	• Fromage de tête	10.00€/Kg
• Salade italienne	12.90€/Kg	• Saucisse de viande	10.50€/Kg
• Saucisse de jambon	12.50€/Kg	• Saucisse à l'ail	12.50€/Kg
• Saucisse de foie (saison hivernale)	12.50€/Kg	• Tartinette (saison hivernale)	2.50€/Kg
• Pâté fin	12.50€/Kg	• Jambon blanc	14.00€/Kg
• Jambon vigneron	13.00€/Kg	• Assortiment (en tranche)	12.50€/Kg

MERCI ET BONNE DEGUSTATION !



Mall : [fromagerie.fred@gmail.com](mailto:fromagerie.fred@gmail.com)

Téléphone : 06.50.73.58.15 / 06.07.05.38.25



## IL GUSTO SICILIANO

- ☛ **ORANGES** 18 € la caisse ou 2,20 € le kg
- ☛ **ORANGES A JUS** 13 € la caisse ou 1,50 € le kg
- ☛ **CLEMENTINES** 20 € la caisse ou 2,20 € le kg
- ☛ **CITRONS** 22 € la caisse ou 2,50 € le kg
- ☛ **CEDRATS** 25 € la caisse ou 2,80 € le kg
- ☛ **PAMPLEMOUSSE** 25 € la caisse ou 2,80 € le kg
- ☛ **HUILE D'OLIVE** 10 € le litre sous forme de bidon de 2, 3 ou 5 litres
- ☛ **OLIVES VERTES** 8 € le kg et 12 € le bocal de 720 gr en jardinière
- ☛ **OLIVES NOIRES** 8 € le kg
- ☛ **PARMESAN** 23 € le Kg 18 mois d'affinage, 26 € le kg 24 mois et 31€ le 36 mois
- ☛ **PECORINO NATURE, POIVRE, PIMENT, OLIVES OU PISTACHE** 11 € le Kg
- ☛ **PECORINO À RÂPÉ NATURE** 16 € le kg
- ☛ **CACIOCAVALLO** 16 € le kg
- ☛ **PROVOLONE SEMI PIQUANT** 16 € le kg
- ☛ **ASIAGO** 16 € le kg
- ☛ **RICOTTA SALATA** 11 € le kg
- ☛ **TOMATES SECHEES** 13 € le kg
- ☛ **CAPRES** 13 € le kg
- ☛ **THON, ANCHOIS, MAQUEREAU** 12 € le bocal de 540g
- ☛ **SAUCISSON POIVRE OU PIMENT** 16 € le kg (possibilité en 500 gr)
- ☛ **AMANDES SECHES** 19 € le kg et **GRILLEES** 20 € le kg
- ☛ **PISTACHES A COQUES** 20 € LE KG
- ☛ **CREME A LA PISTACHE** 7,50 € le bocal de 212 gr
- ☛ **PISTOU AU FENOUIL SAUVAGE** 6,50 € le bocal de 212 gr
- ☛ **PISTOU A LA PISTACHE** 7,50 € le bocal de 212 gr
- ☛ **CAPONATA** 2,2 € le bocal et 3 bocaux pour 6 €



*En fonction de la période, vous pourrez trouver également des fruits et des légumes de saison tels que, du raisin, des kakis, des figues de barbarie, du fenouil, des courgettes, des aubergines, des poivrons, des choux-fleurs et des artichauts.*

Possibilité d'avoir la ricotta et la saucisse fraîche  
au poivre et fenouil sur commande

*Ce sont des produits originaires de Sicile non traités venant de RIBERA, la ville des oranges !*

Pour tout renseignement, merci de bien vouloir contacter :

**M. RIGGI** au 06 49 67 68 34  
Ou bien **Mme. RIGGI** au 06 70 51 99 01  
[ilgustosiciliano92@gmail.com](mailto:ilgustosiciliano92@gmail.com)



1, rue des Jardins  
57220 CONDE-NORTHEN  
06 79 78 75 74

## CATALOGUE PRODUITS

**ŒUFS :**  
Par 6 : 1.50€  
Par 12 : 3€  
Par 30 : 7€

### ***VOLAILLES ENTIERES :***

**Poulet : 9€/kg**      petit, de 2kg à 2.5kg  
                              moyen, de 2.5kg à 3kg  
                              gros, + de 3kg

**Poule : 7€/kg**      entre 1.8kg et 2.2kg

### ***VOLAILLES A LA DECOUPE***

**Filets de poulet : 15€/kg**  
Poche de 2 filets de poulet, sous vide

**Cuisses de poulet : 13€/kg**  
Poche de 2 cuisses de poulet, pilon séparé du haut de cuisse, sous vide.

**Ailes de poulet : 5€/kg**  
Poche de 4 ailes de poulet sous vide.

**Ailes de poulet marinées : 5.50€/kg**  
Poche de 4 ailes de poulet marinées, sous vide.

**Brochettes de poulet marinées : 18€/kg**  
Poche de 4 brochettes de poulet d'environ 150g chacune marinées, sous vide.

**Emincé de poulet au curry : 18€/kg**  
Poche de 500g

**Roulade de poulet : 17.70€/kg**  
Farcie lard fumé et pruneaux. Poche de deux

**RILLETTES DE POULET : 5€/pot**  
Rillettes 100% poulet, pot de 250g

**ASSIETTE DE POULET EN GELEE : 5.10€/pièce**



## Gamme produits festifs

Chapon à 15€/kg de 3 à 3.5kg  
3.5 à 4kg

Pintade à 12€/kg entre 1.8 et 2kg

Poularde à 9€/kg 2 à 2.5kg environ

Merci de commander avant le vendredi 18/12 à 18h

## Joyeuses fêtes





Saumon fumé artisanal

# L'atelier de Mamounette

07.61.21.65.89

atelierdemamounette@gmail.com

Commande par téléphone, sms, ou mail

Salé au sel sec, et lentement fumé de façon traditionnelle à la sciure de bois de hêtre. Provenance d'élevages raisonnés, bien-être de l'animal respecté, nourri sans farines animales, sans OGM, sans hormones de croissance. Produit frais (jamais congelé), sans colorants, sans conservateurs. Sacs sous vides sans bisphénol et sans phtalates.

L'atelier de Mamounette

Saumon fumé artisanal

Saumon Fumé :

4 tranches, 200g, livré sous vide, 3 semaines de conservation à date d'emballage

11,50€

2 pavés, 200g, livré sous vide, 3 semaines de conservation à date d'emballage

11,50€

En dés, 100g, dix jours de conservation à date d'emballage

5,75€

Ces trois produits peuvent être commandés en plus grand quantité (par exemple 5 tranches, 3 pavés, etc...) sur simple demande. Pour information, une tranche pèse environ 50g, un pavé environ 100g. Prix au kg : 57,50€



Saumonade (conservation 10 jours)

la barquette de 200g

9,50€

Mousse de Saumon fumé à tartiner sur toasts, pain de campagne, baguette...

A ajouter dans des pâtes ou sur des pommes vapeur...



Tartare de Saumon fumé (conservation 10 jours)

la barquette de 220g

10,50€

Pour l'apéritif, ou pour une entrée, à tartiner ou en verrine, au gré de vos envies et de votre imagination...

