

## FROMAGES

	Prix au kilo	Prix moyen unitaire	Quantité	Total
Rocamadour x6	-	5.70		
Rocamadour x12	-	10.20		
Rocamadour x20	-	15.00		
Rocamadour x30	-	21.00		

## CHARCUTERIE DE PORC

Saucisse sèche de porc – 1 A/R 250g	28.00	7.00		
Jambon sec – 2 tranches	34.00	4.00		
Jambon blanc – 4 tranches	24.00	4.00		
Rôti cuit – 4 tranches	24.00	4.00		
Panier tradition 3X190G : 1 pâté de campagne + 1 fritons + 1 rillettes	-	12.50		

## VIANDE FRAICHE DE PORC

ECHINE x2 – 400g env.	11.50 €	4.60 €		
SAUCISSE x4 – 500g env.	12.00 €	6.00 €		
CHIPOLATAS x6 – 500g env.	12.50 €	6.25 €		
CHAIR A SAUCISSE – 400g env.	9.00 €	3.60 €		
CHAIR A PATÉ – 400g env.	7.00 €	2.80 €		

## PLATS CUISINÉS

Cassoulet 800g – 2 pers	-	10.50		
Boeuf bourguignon 800g – 4pers	-	14.50		
Plats cuisinés de porc – 800g 4pers	-	10.50		
Blanquette de chevreau – 800g 4 pers	-	12.50		
Plats cuisinés de chevreau 800g 4pers	-	12.50		

## LES COLIS

COLIS DE PORC- le vendredi	10.00 €	80.00 €		
COLIS DE BŒUF – 5kg	13.00 €	65.00 €		
COLIS DE BŒUF – 10kg	13.00 €	130.00 €		
COLIS DE CHEVREAU – 2.5kg	14.00 €	35.00 €		

Chaque produit est emballé sous vide, en portion individuelle

Tél. 05.65.33.20.37

Mail [chevrerieboriedimbert@wanadoo.fr](mailto:chevrerieboriedimbert@wanadoo.fr)

Nom du client	Total à régler	
Date de retrait		
Mail		
Tél.		

# FERME LA BORIE D'IMBERT

## 46500 ROCAMADOUR



### COLIS DE PORC – 8kg – 10€/kilo

Nés au lycée agricole de Figeac (Lot), élevés chez nous pendant 9 mois (6 mois sur paille et 3 mois au grand air), nourris aux céréales non OGM produites sur la ferme et au petit lait de chèvre de notre fromagerie, transformés dans notre atelier des salaisons à St Céré Conditionné sous-vide en portion individuelle, prêt à cuire ou à congeler

**1kg de rôti+ 1filet mignon+2kg d'échines (4 paquets)**

**2kg de saucisses (4 paquets) +2kg de chipolatas (4 paquets) ou 2kg de chair**

**10€ le kilo / toutes les semaines**

Date limite de réservation	Date de retrait 10h-12h / 14h-17h
Jusqu'au jeudi pour le vendredi de la semaine suivante	Vendredi toute l'année

### COLIS DE CHEVREAU – 2.5kg - 14€/kilo

Nés à la ferme, engraisés jusqu'à 2 mois, préparés par l'atelier Destrel à Gramat

**1 gigot entier+1 épaule entière+20 côtelettes** conditionné sous atmosphère

**14€ le kilo / à Pâques et Noël**

Date limite de réservation	Date de retrait 10h-12h / 14h-17h
Jusqu'au 3 avril	Vendredi 10 avril
Jusqu'au 10 avril	Vendredi 17 avril
Jusqu'au 17 avril	Vendredi 24 avril

### COLIS DE BŒUF – 5 ou 10kg – 13€/kilo

Génisses limousines, nées dans le Lot, élevées jusqu'à 3 ans nourries au foin récolté pour nos chèvres et aux céréales non OGM produites sur la ferme, viande maturée 2 semaines et préparée dans notre atelier des salaisons à St Céré (Lot). Conditionné sous-vide en portion individuelle, prêt à cuire ou à congeler

**1kg de rosbif+2kg de bifteck+2 entrecôtes+1kg de bœuf à braiser+2kg de viande hachée+2 parts de faux-filet+2kg de pot au feu**

**13€ le kilo / nous contacter**

Date limite de réservation	Date de retrait 10h-12h / 14h-17h
Jusqu'au 3 avril	Vendredi 10 avril

RÉSERVATION :

**05.65.33.20.37**

**[chevrerieboriedimbert@wanadoo.fr](mailto:chevrerieboriedimbert@wanadoo.fr)**