

<p><b><u>Colis 1</u></b></p> <p>1 kg escalope de dinde  1 kg saucisses chipolatas  1 kg côte de porc  1 kg steak haché  1 kg bourguignon  1 kg pot au feu  63.90 €</p>	<p><b><u>COLIS 2</u></b></p> <p>1 kg saucisses chipolatas  1 kg rôti de porc roulé  1 kg sauté de porc  1 kg steak haché  1 kg pot au feu  1 kg bourguignon  72.00 €</p>
<p><b><u>Colis 3</u></b></p> <p>1 kg steak haché  1 kg hachis de bœuf  1 kg bourguignon  1 kg pot au feu  1 kg bifteck  76.00 €</p>	<p><b><u>Colis 4</u></b></p> <p>1 kg côte de porc  1 kg rouelle de porc  1 kg crépinette  1 kg saucisson  1 kg rôti roulé  1 kg escalope de porc  58.00 €</p>

**Viande rouge : (prix au kg) viande bovine de race blonde d'Aquitaine, limousine, ou rouge des prés.  
Exclusivement génisse ou bête d'1 veau**

**Filet de bœuf : 36.00 €**

**Bifteck rumsteck, aloyau, bavette : 23.00 €**

**Rosbeef : 23 €**

**Rosbeef rond de gîte : 18 €**

**Steak haché : 14.50 e le kg 3 achetés, 1 gratuit**

**Pot au feu : 13.90 € gîte nerveux, jumeau, macreuse, paleron, jarret**

**Hachis de bœuf : 14.50 €**

**Entrecôte : 22.00 €**

**Faux filet : 23 €**

**Langue de bœuf : 11.50 €**

**Foie de génisse, foie de bœuf : 9.00 €**

**Viande de porc élevée sur paille et nourrie aux céréales et graines de lin et élevée à Warlincourt les pas chez M Vanderbeken (prix au kg)**

Côte de porc première ou au filet : 8.90 €

Côte échine : 8.90 €

Rôti roulé : 10.80 €

Rouelle de porc : 6.80 €

Escalope de porc : 10.80 €

Lard frais : 5.80 €

Filet mignon : 14.50 €

Roti de porc orloff : 11.50 €

Hachis de porc : 8.90 €

Jambette : 5.50 €

Saucisse chipolatas, aux herbes : 10.50 €

Saucisse de Toulouse : 10.50 €

**Viande de veau (prix au kg)**

Escalope de veau, rôti de veau : 23.00 €

Côte de veau : 19.90 €

Collier de veau : 19.50 €

Épaule de veau : 21 €

Osso bucco : 15.50 €

Tendron de veau : 13.50 €

Paupiette de veau : 13.90 €

**Agneau français picard (prix au kg)**

Côte d'agneau : 19.90 €

Collier : 13.50 €

Gigot : 23.00 €

Poitrine sans os : 11.50 € avec os : 9.90 €

Épaule : 19.90 €

Souris d'agneau : 15.50 €

## **Volaille**

Poulet fermier : 9.00 €

Cuisse de poulet fermier : 9.80 €

Filet de poulet : 15.50 €

Cuisse de canard : 9.00

Escalope de dinde : 13.90 €

Paupiette de dinde : 13.50 €

Rôti de dinde : 12.50 €

Rôti de dinde orloff : 15.50 €

Poule : 5.80 €

Pintade fermière : 9.80 €

Cuisse de pintade : 15.50 €

## **Charcuterie faite maison**

Jambon blanc ou fumé : 15.50 €

Pâté de campagne : 10.50 €

Pâté de foie : 10.00 €

Pâté à la tomate, pâté ardennais, pâté à l'échalote : 11.50 €

Rillettes de porc : 14.50 €

Poitrine de porc fumé : 10.80 €

Lard cuit : 11.50 €

Roulade de poulet bretonne, poulet à la provençale : 16.00 €

Roti de porc cuit : 19.50€

Tripes à la mode de Caen : 9.90 €

Saucisson à l'ail, au jambon : 11.50 €

Roulade au jambon, au champignon, salami : 16.50 €

Rosette : 24.50 €

Jambon cru : 24.50 €

Mélona : 9.90 €

Saucisse de Strasbourg : 10.80 €

Andouillette : 14.50 €

Andouille à boyaux : 18.50 €

Merguez : 11.00 €

Museau : 11.50 €

## Traiteur

Pizza nature, 2.50 €  
Pizza au chèvre 2.90 €  
Quiche lorraine 2.30 €  
Tourte aux poireaux 2.30 €  
Flamiche aux maroilles 2.30 €  
Ficelle picarde, bouchée à la reine 2.50 €  
Friand au jambon 11.50 e le kg  
Petit carré au jambon 11.50 € le kg  
Croissant au jambon, roué jambon fromage : 2.00 €  
Burn n roll au saumon: 3.50 €  
Coquille de colin : 2.80 €  
Coquille st Jacques : 5.60 e  
Poisson pané : 2.00 e  
Cordon bleu : 2.00 €

## Plats cuisinés

Langue de bœuf sauce tomate : 16.00 € le kg  
Fricandeau : 11.00 € le kg  
Lasagnes au saumon : 14.50 €  
Hachis parmentier, endives au jambon, tartiflette : 11.00 € le kg  
Lasagnes bolognaises : 11.00 €  
Cassoulet 6.80 € la part  
Choucroute : 8.50 € la part  
Couscous : 7.90 € la part  
Penne au saumon :16.00 € le kg  
Part de carbonade flamande : 5.00 € la barquette  
Paella : 11.50 € le kg