

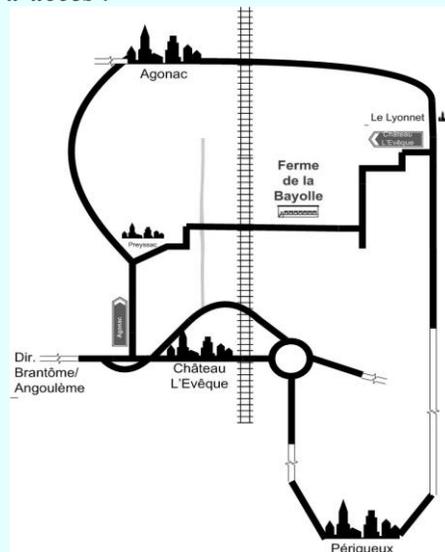
## Les conserves

Produit	Prix
<b>Canard gras</b>	
<b>Terrine de foie gras entier</b> (bocal de 180g) <i>Foie gras de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
<b>Terrine de foie gras entier</b> (bocal de 250g) <i>Foie gras de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
<b>Cou de canard farci au foie gras</b> (boite de 220g) <i>Viande de porc, Foie gras de canard (30%), Magret, peau de cou et graisse de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
<b>Pâté au foie gras</b> (boite de 190g) <i>Viande et gras de porc, Foie Gras de canard (40%), Sel, Poivre, Cognac</i>	
<b>Magrets de canard confits</b> (boite de 520g) <i>Magrets et graisse de canard, sel, poivre</i>	
<b>Confit de canard : 2 cuisses</b> (boite de 450g) <i>Cuisses et graisse de canard, sel, poivre</i>	
<b>Rillettes de canard</b> (boite de 190g) <i>Viande et gras de canard, Sel, Poivre</i>	
<b>Porc</b>	
<b>Enchaud de porc</b> (boite de 450g) : <i>Viande et gras de porc, sel, poivre</i>	
<b>Pâté de campagne</b> (boite de 190g) <i>Viande et gras de porc, foie de porc, Sel, Poivre</i>	
<b>Rillettes de porc</b> (boite de 190g) <i>Viande et gras de porc, Sel, Poivre</i>	

### Où nous trouver ?

- A la ferme :
  - Les après-midis de 15h à 18h30 du lundi au samedi
  - Le dimanche matin de 9h à 12h
- Sur les marchés :
  - **Le mercredi matin** à Périgueux (Place de la mairie)
  - **Le samedi matin** à Périgueux (Place de la mairie)

### Plan d'accès :



### Coordonnées :

*Ferme de la Bayolle*  
 LOUBET Patrick, Mireille et Sabrina  
*La Bayolle*  
 24460 Château L'Evêque  
 Tel : 05 53 54 36 16  
 Port : 06 34 69 71 96  
 Site internet : [www.fermedelabayolle.com](http://www.fermedelabayolle.com)

## La Ferme de la Bayolle



La ferme de la Bayolle vous propose ses volailles fermières élevées en plein air et nourries aux céréales, ainsi que ses porcs fermiers directement **du producteur au consommateur.**



Tarifs valables à partir 1<sup>er</sup> Avril 2022

## ***Vous trouverez toute l'année :***

### **Volailles fermières :**

- Poulet 7,50€/kg
- Poule au pot 8,00€/kg
- Pintade 9,00€/kg
- Canette 9,50€/kg
  
- Lapin 10,00€/kg
  
- Œuf 2,50€ La dz

Sur commande vos volailles peuvent être farcies au farci noir traditionnel du Périgord

### **Porc fermier :**

- Filet mignon 13,00€/kg
- Rôti échine désossé 14,00€/kg
- Rôti filet désossé 13,00€/kg
- Saucisse 9,00€/kg
- Saucisse à l'échalotte 12,00€/kg
- Grillade 8,50€/kg
- Côte échine 8,50€/kg
- Côte filet 7,50€/kg
- Roti (jambon) 7,50€/kg
- Rouelle 7,50€/kg
- Chair à saucisse 7,50€/kg
- Joue 7,50€/kg
- Sauté 7,50€/kg
- Croustille 6,50€/kg
- Poitrine 5,50€/kg
- Jarret 3,00€/kg
- Foie/ Cœur 3,00€/kg
- Couenne 1,50€/kg
- Pied 1,20€/kg

- Un supplément sera appliqué pour les commandes sous vide

### **Charcuterie :**

- Pâté au foie gras 35,00€/kg
- Coppa 22,00€/kg
- Pâté de campagne 20,00€/kg
- Jambon de Pays 20,00€/kg
  - Entier 11,00€/kg
- Saucisse sèche 18,00€/kg
- Saucisson sec 18,00€/kg
- Chorizo 18,00€/kg
- Ventrèche salée 12,50€/kg
- Rillettes porc 10,00€/kg

### **Porcs cuisinés :**

- Boudin blanc 18,00€/kg
- Pâté de tête à la vinaigrette 16,00€/kg
- Rôti de porc cuit 17,00€/kg
- Andouillette 15,00€/kg
  - Andouillette sous vide 16,00€/kg
- Jambonneau 15,00€/kg
- Pâté de tête 13,00€/kg
- Langue à la vinaigrette 13,00€/kg
- Saucisson à l'ail 12,50€/kg
- Jambon blanc (épaule) 12,50€/kg
- Boudin 10,00€/kg
- Boudin au piment 13,00€/kg
- Pied à la vinaigrette 6,00€/kg

### **Plats cuisinés :**

- Choux farcis (par 2) 7,00€ la barquette

### **Agneau**

- Gigot Entier 18,00€/kg
- Gigot tranché 22,00€/kg
- Epaule sans os 18,00€/kg
- Epaule avec os 15,00€/kg
- Cote 17,00€/kg
- Collier / Poitrine 12,00€/kg
- Merguez (Bœuf/Agneau) 14,00€/kg

## ***De novembre à février :***

### **Canard gras :**

- Canard entier €/kg
- Canard entier sans foie €/kg
- Foie gras €/kg
  - En décembre €/kg
- Paletot €/kg
  
- Magret €/kg
  - Magret sous vide €/kg
- Cuisse €/pièce
  - Cuisse sous vide €/pièce
- Carcasse €/pièce
- Gésier €/pièce
- Aile €/pièce
- Cou €/pièce
- Cœur €/pièce
- Peau/ Graisse €/kg
  
- Aiguillette €/kg
  
- Rillettes 12,00€/kg
- Cuisse confite 3,50€/pièce
  
- Saucisse de canard €/kg
  
- Magret séché €/pièce
- Magret séché fourré au foie gras €/kg
  
- Saucisse sèche de canard 28,00€/kg  
(55% de canard)

### ***Pour les fêtes de fin d'année :***

- Dinde €/kg
- Chapon €/kg
- Poularde €/kg