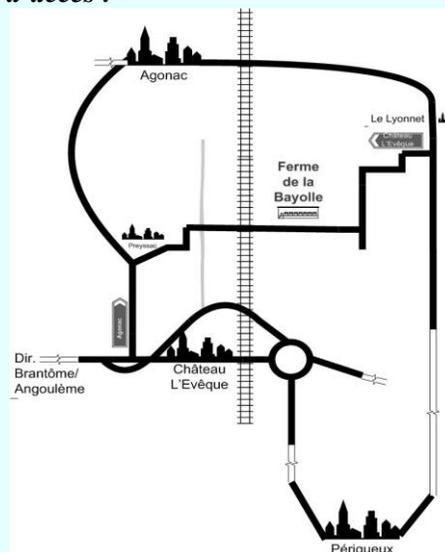


Où nous trouver ?

- A la ferme :
 - Les après-midis de 15h à 18h30 les mardis, mercredis, vendredis et samedis
 - Le dimanche matin de 9h à 12h
- Sur les marchés :
 - **Le lundi matin** à Tocane St Apre (Place des tilleuls)
 - **Le mercredi matin** à Périgueux (Place de l'ancienne mairie)
 - **Le jeudi matin** à St Astier (Place des marronniers)
 - **Le samedi matin** à Périgueux (Place de l'ancienne mairie)

Plan d'accès :



Coordonnées :

SARL Ferme de la Bayolle
LOUBET Patrick, Mireille et Sabrina
La Bayolle
24460 Château L'Evêque
Tel : 05 53 54 36 16
Port Mireille : 06 34 69 71 96
Port Sabrina : 06 22 76 64 91
Site internet : 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^{er} Avril 2023

Vous trouverez toute l'année :

Volailles fermières :

- Poulet 8,00€/kg
- Poule au pot 8,50€/kg
- Pintade 9,50€/kg
- Canette

- Lapin 10,00€/kg

- Œuf 2,80€ La dz

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

Porc fermier :

- Filet mignon 15,00€/kg
- Rôti échine désossé 15,50€/kg
- Rôti filet désossé 14,50€/kg
- Paupiette 14,00€/kg
- Saucisse 10,00€/kg
- Saucisse à l'échalotte 13,00€/kg
- Grillade 9,50€/kg
- Côte échine 9,50€/kg
- Côte filet 8,50€/kg
- Roti (jambon) 9,00€/kg
- Rouelle 9,00€/kg
- Chair à saucisse 8,50€/kg
- Joue 9,50€/kg
- Sauté 9,00€/kg
- Croustille 7,50€/kg
- Poitrine 7,00€/kg
- Jarret 3,50€/kg
- Foie/ Cœur 3,50€/kg
- Couenne 2,00€/kg
- Pied 2,00€/kg

- Un supplément sera appliqué pour les commandes sous vide

Charcuterie :

- Pâté au foie gras 38,00€/kg
- Coppa 24,00€/kg
- Pâté de campagne 22,00€/kg
- Jambon de Pays
 - Entier 12,00€/kg
- Saucisse sèche 20,00€/kg
- Saucisson sec 20,00€/kg
- Chorizo 20,00€/kg
- Ventrèche salée 13,00€/kg
- Rillettes porc 11,00€/kg

Porcs cuisinés :

- Boudin blanc 20,00€/kg
- Pâté de tête à la vinaigrette 17,00€/kg
- Pâté de tête 14,00€/kg
- Rôti de porc cuit 19,00€/kg
- Andouillette 16,00€/kg
 - Andouillette sous vide 17,00€/kg
- Jambonneau 16,00€/kg
- Langue à la vinaigrette 14,00€/kg
- Saucisson à l'ail 13,50€/kg
- Jambon blanc (épaule) 13,50€/kg
- Boudin 11,00€/kg
- Boudin au piment 13,00€/kg
- Pied à la vinaigrette 7,00€/kg

Plats cuisinés :

- Choux farcis (par 2) 8,00€ la barquette

Agneau (Production locale)

- Gigot Entier 19,00€/kg
- Gigot tranché 24,00€/kg
- Epaule sans os 19,00€/kg
- Epaule avec os 16,00€/kg
- Cote 19,00€/kg
- Collier / Poitrine 13,00€/kg
- Merguez (Bœuf/Agneau) 15,00€/kg
- Boulette d'Agneau 16,00€/kg
- Foie / cœur 12,00€/kg
- Rognon blanc 12,00€/kg

Pour les fêtes de fin d'année :

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