

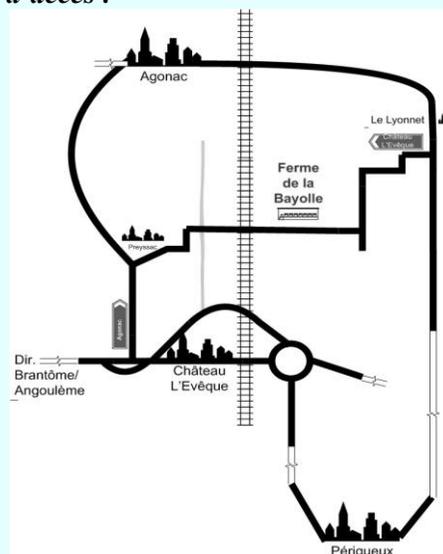
Les conserves

Produit	Prix
Canard gras	
Terrine de foie gras entier (bocal de 180g) <i>Foie gras de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
Terrine de foie gras entier (bocal de 250g) <i>Foie gras de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
Cou de canard farci au foie gras (boîte de 220g) <i>Viande de porc, Foie gras de canard (30%), Magret, peau de cou et graisse de canard, sel, poivre, Cognac</i>	
Pâté au foie gras (boîte de 190g) <i>Viande et gras de porc, Foie Gras de canard (40%), Sel, Poivre, Cognac</i>	
Magrets de canard confits (boîte de 520g) <i>Magrets et graisse de canard, sel, poivre</i>	
Confit de canard : 2 cuisses (boîte de 450g) <i>Cuisses et graisse de canard, sel, poivre</i>	
Rillettes de canard (boîte de 190g) <i>Viande et gras de canard, Sel, Poivre</i>	
Porc	
Enchaud de porc (boîte de 450g) : <i>Viande et gras de porc, sel, poivre</i>	
Pâté de campagne (boîte de 190g) <i>Viande et gras de porc, foie de porc, Sel, Poivre</i>	
Rillettes de porc (boîte 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 lundi matin** à Tocane St Apre (Place des tilleuls)
 - **Le mercredi matin** à Périgueux (Place de la mairie)
 - **Le jeudi matin** à St Astier
 - **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
 Tél : 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.**

Abattoir volaille

Numéro d'agrément

FR
24 115 005
CE

Tarifs valables à partir 14 Septembre 2022

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 14,00€/kg
- Rôti échine désossé 15,00€/kg
- Rôti filet désossé 14,00€/kg
- Saucisse 9,50€/kg
- Saucisse à l'échalotte 12,50€/kg
- Grillade 9,00€/kg
- Côte échine 9,00€/kg
- Côte filet 8,00€/kg
- Roti (jambon) 8,50€/kg
- Rouelle 8,50€/kg
- Chair à saucisse 8,00€/kg
- Joue 9,00€/kg
- Sauté 8,50€/kg
- Croustille 7,00€/kg
- Poitrine 6,50€/kg
- Jarret 3,00€/kg
- Foie/ Cœur 3,00€/kg
- Couenne 1,50€/kg
- Pied 1,50€/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
- Rillette porc 11,00€/kg

Porcs cuisinés :

- Boudin blanc 20,00€/kg
- Pâté de tête à la vinaigrette 17,00€/kg
- Rôti de porc cuit 18,00€/kg
- Andouillette 16,00€/kg
 - Andouillette sous vide 17,00€/kg
- Jambonneau 16,00€/kg
- Pâté de tête 14,00€/kg
- Langue à la vinaigrette 14,00€/kg
- Saucisson à l'ail 13,00€/kg
- Jambon blanc (épaule) 13,00€/kg
- Boudin 11,00€/kg
- Boudin au piment 13,00€/kg
- Pied à la vinaigrette 6,00€/kg

Plats cuisinés :

- Choux farcis (par 2) 8,00€ 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

- Rillette €/kg
- Cuisse confite €/pièce

- Saucisse de canard €/kg

- Magret séché €/pièce
- Magret séché fourré au foie gras €/kg

- Saucisse sèche de canard €/kg
(55% de canard)

Pour les fêtes de fin d'année :

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