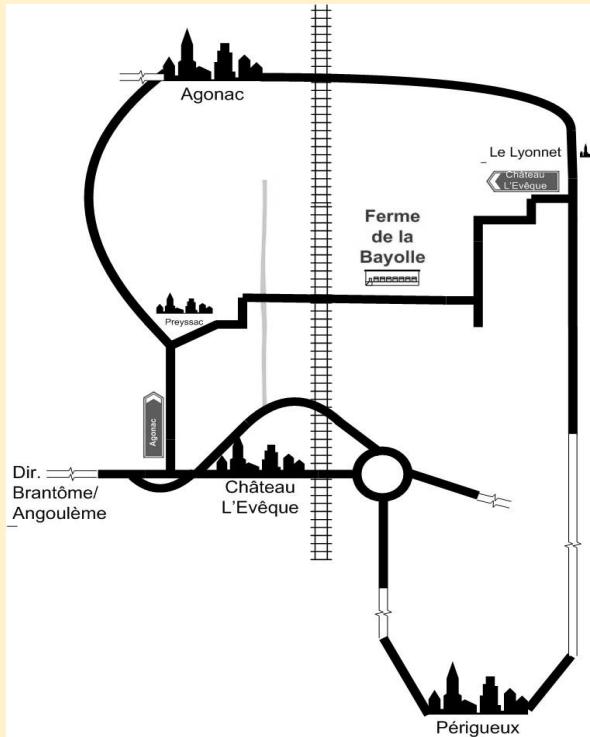


## Où nous trouver ?

- A la ferme :
  - Les mardis, mercredis, vendredis de **15h à 18h** et les samedis après-midi de **15h30 à 17h30**
  - Le dimanche matin de **9h à 12h**
- Sur les marchés :
  - **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](http://www.fermedelabayolle.com)

# La Ferme de la Bayolle

## **La Ferme de la Bayolle**

Producteur de porcs et de volailles  
Producteur d'asperges  
Vente directe à la ferme

**24 460 Château L'Evêque**



Tel : 06 22 76 64 91

Tel : 06 34 69 71 96

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 15 janvier 2024

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

### **Volailles fermières :**

- Poulet 8,10€/kg
- Poule au pot 8,60€/kg
- Pintade 9,60€/kg
- Canette
- Lapin 10,10€/kg
- Œuf 2,90€ La dz

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

### **Découpe de volailles fermières (Poulet ou pintade suivant nos abattages) :**

- Cuisse entière (avec avant cuisse) 13,00€/kg
- Blanc 20,00€/kg
- Aile 10,00€/kg
- Abats 9,00€/kg
- Carcasse 1,00€ pièce

- Un supplément sera appliqué pour les commandes sous vide

### **Porc fermier :**

- Filet mignon 15,10€/kg
- Rôti échine désossé 15,50€/kg
- Rôti filet désossé 14,50€/kg
- Paupiette 14,10€/kg
- Saucisse 10,10€/kg
- Saucisse **à l'échalotte** 13,10€/kg
- Grillade 9,60€/kg
- Côte échine 9,60€/kg
- Côte filet 8,60€/kg
- Roti (jambon) 9,10€/kg
- Rouelle 9,10€/kg
- Chair à saucisse 8,60€/kg
- Joue 9,60€/kg
- Sauté 9,10€/kg
- Croustille 7,60€/kg
- Poitrine 7,10€/kg
- Jarret 3,60€/kg
- Foie/ Cœur 3,60€/kg
- Couenne 2,10€/kg
- Pied 2,10€/kg

### **Charcuterie :**

- Pâté au foie gras 38,00€/kg
- Coppa 24,00€/kg
- Pâté de campagne 22,00€/kg
- Jambon de Pays 22,00€/kg
  - 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

- Un supplément sera appliqué pour les commandes sous vide

### **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 19,50€/kg
- Andouillette 16,50€/kg
  - Andouillette **sous vide** 17,50€/kg
- Jambonneau 16,10€/kg
- Langue à la vinaigrette 14,00€/kg
- Saucisson à l'ail 13,60€/kg
- Jambon blanc (épaule) 13,60€/kg
- Boudin 11,00€/kg
- Boudin **au piment** 13,00€/kg
- Pied à la vinaigrette 7,10€/kg

### **Plats cuisinés :**

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

### **Agneau (Production locale)**

- Gigot Entier 19,10€/kg
- Gigot tranché 24,10€/kg
- Epaule sans os 19,10€/kg
- Epaule avec os 16,10€/kg
- Cote 19,10€/kg
- Collier / Poitrine 13,10€/kg
- Merguez (Bœuf/Agneau) 15,10€/kg
- Boulette d'Agneau 16,10€/kg
- Foie / cœur 12,10€/kg
- Rognon blanc 12,10€/kg

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

- Dinde €/kg
- Chapon €/kg
- Poule €/kg