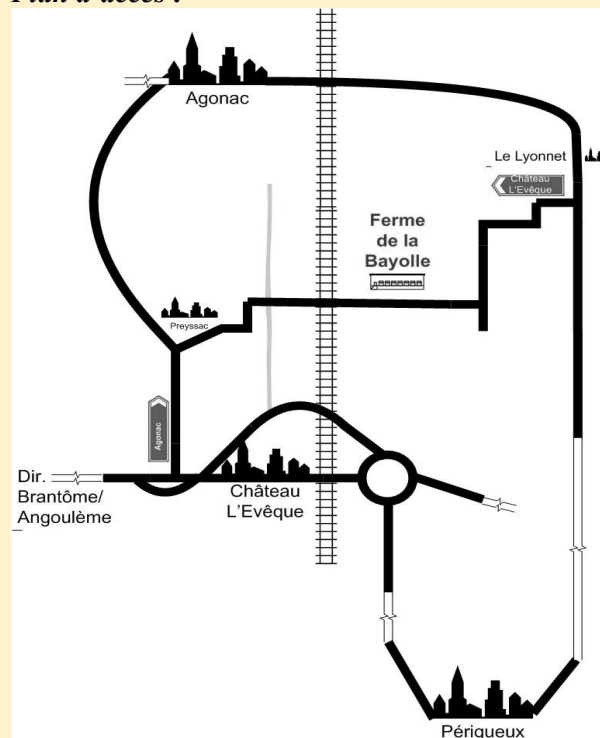


Où nous trouver ?

- 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 du 14 juillet)
 - **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

Producteur de porcs et de volailles

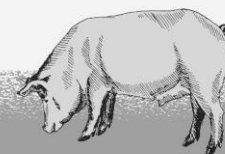
Producteur d'asperges

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 de volaille à la ferme
Laboratoire de transformation à la ferme

Tarifs valables à partir 15 avril 2024

Vous trouverez toute l'année :

Volailles fermières :

- Poulet 8,10€/kg
- Poule au pot 8,60€/kg
- Pintade 9,60€/kg
- Canette 10,50€/kg
- 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) :

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

Volailles cuisinées :

- Gésier confit 1,00€/pièce
- Rillette de volaille (présence de graisse de porc) 18,00/kg
 - 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
- Grillade 9,60€/kg
- Escalope 9,60€/kg
- Côte échine 9,60€/kg
- Côte filet 8,60€/kg
- Roti (jambon) 9,10€/kg
- Rouelle 9,10€/kg
- Joue 9,60€/kg
- Sauté 9,10€/kg
- Croustille / Travers 7,60€/kg
- Poitrine/ Ventrèche 7,10€/kg
- Jarret 3,60€/kg
- Foie/ Cœur/ Rognon 3,60€/kg
- Couenne 2,10€/kg
- Pied 2,10€/kg

Saucisserie :

- Paupiette de porc 14,10€/kg
- Saucisse de Toulouse 10,10€/kg
- Chipolatas 10,10€/kg
- Saucisse à l'échalote 13,10€/kg
- Chair à saucisse 8,60€/kg
- Merguez de porc 14,00€/kg
- Chorizo à cuire 13,10€/kg
- Boulette Nature 10,10€/kg
- Boulette Merguez 14,00€/kg

- Un supplément sera appliqué pour les commandes sous vide

Charcuterie :

- 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

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 noir 11,00€/kg
- Boudin noir **au piment** 13,00€/kg
- Pied à la vinaigrette 7,10€/kg

Plats cuisinés :

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

Pour les fêtes de fin d'année :

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