

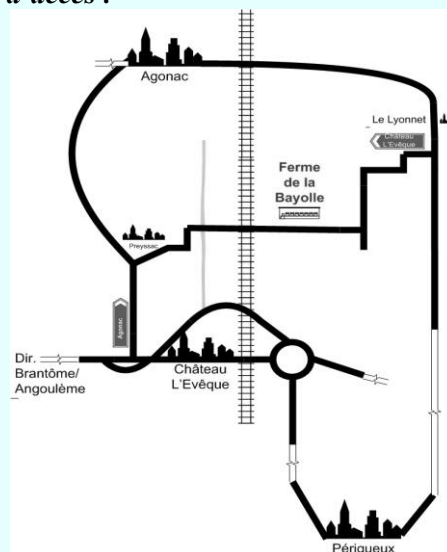
Les conserves

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
- Sur les marchés :
 - **Le mercredi matin** à Périgueux (Place de la mairie)
 - **Le samedi matin** à Périgueux (Place de la mairie)
 - **Le dimanche matin** à Château L'Evêque (Place de la Gare)

Plan d'accès :



Coordonnées :

Ferme de la Bayolle

LOUBET Patrick

La Bayolle

24460 Château L'Evêque

Tel : 05 53 54 36 16

Port : 06 34 69 71 96

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 du 31 Octobre 2020

Vous trouverez toute l'année :

Volailles fermières :

- Poulet 6,80€/kg
- Poule au pot 7,30€/kg
- Pintade 8,30€/kg
- Canette 8,80€/kg

- Lapin 9,30€/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
- Ventrèche salée 12,50€/kg
- Rillette 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
- Andouillette 14,00€/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
- Couenne confite 3,00€/kg

Plats cuisinés :

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

De novembre à février :

Canard gras :

- Canard entier 6,80€/kg
- Canard entier sans foie 5,00€/kg
- Foie gras 39,00€/kg
 - En décembre 42,00€/kg
- Paletot 7,00€/kg

- Magret 17,00€/kg
 - Magret sous vide 17,50€/kg
- Cuisse 2,80€ pièce
 - Cuisse sous vide 3,00€ pièce
- Carcasse 2,00€ pièce
- Gésier 1,00€ pièce
- Aile 0,60€ pièce
- Cou 0,60€ pièce
- Cœur 0,25€ pièce
- Peau/ Graisse 1,50€/kg

- Aiguillette 18,00€/kg

- Rillette 12,00€/kg
- Cuisse confite 3,50€ pièce

- Saucisse de canard 18,00€/kg

- Magret séché 11,00€ pièce
- Magret séché fourré au foie gras 48,00€/kg

- Saucisse sèche de canard 28,00€/kg
(55% de canard)

Pour les fêtes de fin d'année :

- Dinde 11,50€/kg
- Chapon 11,50€/kg
- Poularde 8,80€/kg