

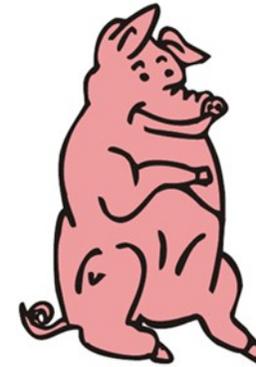
# Restauration Hors Domicile

Applicable du 1er Janvier 31 Décembre 2019



## Contact

**Ferme du Colombier**  
10 Rue du Mont  
55260 VILLOTTE-SUR-AIRE  
[www.ferme-du-colombier.fr](http://www.ferme-du-colombier.fr)  
[contact@ferme-du-colombier.fr](mailto:contact@ferme-du-colombier.fr)  
TEL : 03 29 75 00 19  
FAX : 03 29 75 06 14



## Ferme du Colombier

### Présentation de notre entreprise

La Ferme du Colombier à Villotte sur Aire (Meuse – 55) est composée des familles Leblan et Rimlinger, exploitants agricoles et éleveurs porcins.

Le Colombier est spécialisé dans la charcuterie de qualité. Soucieux de respecter la tradition et le goût du vrai, les produits fabriqués sont naturels, et confectionnés à la Ferme. Les porcs sont nés, élevés et transformés sur le site, afin de garantir la traçabilité de la viande et une qualité irréprochable.

La Ferme du Colombier décline ses produits en verrine ou en frais.



Les **saveurs**  
du *Colombier*



# Un savoir-faire depuis 1984

**C**réée en 1984 par Ernest et Monique RIMLINGER, la Ferme du Colombier est reprise quelques années plus tard par les enfants du couple ainsi que leurs conjoints.

Aujourd'hui, François et Florence LEBLAN ainsi que Dominique et Christel RIMLINGER, et toute l'équipe du Colombier, sont tous habités par les valeurs de la Ferme : la qualité et l'authenticité.

Nous nous efforçons tous les jours de travailler avec des produits bruts et avec notre porc fermier.

## Sommaire :

Pourquoi travailler avec nous ? .....	3
Vous avez dit « Consommer Local ? » .....	3
Gamme « Viande de Porc ».....	4
Gamme « Saucisse ».....	8
Gamme « Salaison » .....	11
Gamme « Charcuterie ».....	14

# Pourquoi travailler avec nous ?

- Depuis maintenant 6 ans, nous approvisionnons plusieurs collectivités en produits frais, dans un climat de proximité et de confiance !
- Tous nos porcs sont nés, élevés et sont transformés au Colombier ! Traçabilité garantie !
- Nous sommes plus près, et donc plus réactifs !
- Vous pouvez à tout moment discuter avec nous de vos besoins et de vos attentes !

*Vous avez dit « Consommer Local ? »*

« Consommer local, ce n'est pas une mode, ni un moyen de se donner bonne conscience !

Consommer local, c'est découvrir de nouvelles saveurs, grâce à des produits fabriqués près de chez soi, composés d'ingrédients de qualité !

Consommer local, c'est faire travailler son voisin ainsi que les habitants de son territoire ! C'est également participer à l'économie et à l'enrichissement du département !

Consommer local, c'est préserver les savoir-faire et sauvegarder notre patrimoine !

C'est améliorer sa qualité de vie, sans en augmenter les prix ! »



Florence LEBLAN  
Responsable du site de fabrication



# Gamme « Viande de Porc »



## Notre gamme « Viande de Porc »

Désignation	Grammage	D.L.C et Conditionnement	Sans os
Côte Filet ou Échine	120g env.	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui
Longe entière avec os	Env. 5 Kg	5 jours vrac	Non
Rôti sans os dans la Longe	Env. 3 Kg	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui
Rôti sans os dans l'Épaule	Env. 2 Kg	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui
Grillade dans le fillet	120g env.	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui
Sauté de Porc	60g env.	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui
Émincé de porc	A partir de 5 Kg	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Oui

*« Porcs fermiers lorrains nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »*



## Notre gamme « Viande de Porc »

Désignation	Grammage	D.L.C et Conditionnement	Sans os
Filet Mignon frais	250g	10 jours sous vide	Oui
Jambon entier cru	A partir de 7 Kg	5 jours vrac ou 8 jours sous vide	Non
Poitrine de porc fermier tranchée marinée	A partir de 3 Kg	10 jours en barquette	Oui
Côtes de porc fermier marinées sans os	A partir de 3 Kg	10 jours en barquette	Oui
Poitrine fraîche	3 Kg env.	5 jours en vrac ou 10 j. sous vide	Non
Travers de Porc	A partir de 3 Kg	8 jours sous vide	Non
Porcelet farci ou non	A partir de 15 Kg	8 jours vrac	Non





# Gamme « Saucisses »



## Notre gamme « *Saucisses* »

*Les boyaux utilisés dans notre production sont d'origine naturelle*

Désignation	Grammage	D.L.C et Conditionnement
Chipolatas	70g à 100g	18j sous vide / barquette, 8j vrac
Merguez pur porc	70g à 100g	18j sous vide / barquette, 8j vrac
Saucisse Blanche	70g à 100g	18j sous vide / barquette, 8j vrac
Boudin Blanc	130g env.	18j sous vide / barquette, 8j vrac
Andouillette	130g env.	21j sous vide / barquette, 8j vrac
Boudin Noir	130g env.	18j sous vide / barquette, 8j vrac

*« Porcs fermiers lorrains nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »*





# Gamme « Salaison »



## Notre gamme « Salaison »

*Les boyaux utilisés dans notre production sont d'origine naturelle*

Désignation	Grammage	D.L.C et Conditionnement
Saucisse à cuire fumée *	180g	30j sous vide / barquette, 10j vrac
Saucisse fraîche non fumée	180g	18j sous vide / barquette, 10j vrac
Knacks fumées	60g ou 90g	30j sous vide / barquette, 10j vrac
Echine de porc fumée	2Kg à 3Kg	30j sous vide / barquette, 10j vrac
Poitrine de porc fumée	2Kg à 3Kg	30j sous vide / barquette, 10j vrac
Jarret de porc fumé	500g env./pièce	30j sous vide / barquette, 10j vrac
Jarret de porc demi-sel	500g env./pièce	25j sous vide / barquette, 10j vrac

\* Notre Saucisse à cuire fumée a obtenu la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris en 2013



*« Porcs fermiers lorrains nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »*





# Gamme « Charcuterie »



## Notre gamme « Charcuterie »

Désignation	Poids	D.L.C Conditionnement
Pâté de Campagne à la Mirabelle	3 Kg	30 jours en barquette
Pâté de Campagne Lorrain	3 Kg	30 jours en barquette
Pâté de Campagne au vin gris de Meuse	3 Kg	30 jours en barquette
Pâté Forestier	3 Kg	30 jours en barquette
Confit de foie de Porc	3 Kg	30 jours en barquette
Fromage de Tête	3 Kg	30 jours en barquette
Terrine du Paysan	3 Kg	30 jours en barquette

*« Porcs fermiers lorrains nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »*



## Notre gamme « Charcuterie »

Désignation	Poids	D.L.C Conditionnement
Cervelas pur porc droit (pièce)	1 Kg env.	30 jours sous vide ou vrac
Saucisson à l'ail droit (pièce)	1 Kg env.	30 jours sous vide ou vrac
Saucisse de Jambon (pièce)	1 Kg env.	30 jours sous vide ou vrac
Farce à Tourte marinée	3 Kg	18 jours en barquette
Chair à saucisse	3 Kg	18 jours en barquette

*« Porcs fermiers lorrains nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »*





## Votre Contact

**Valentin RIMLINGER**

Ferme du Colombier

10 rue du Mont

55260 Villotte sur Aire

[www.ferme-du-colombier.fr](http://www.ferme-du-colombier.fr)

[contact@ferme-du-colombier.fr](mailto:contact@ferme-du-colombier.fr)

Tel : 03 29 75 00 19

Fax : 03 29 75 06 14