



Ferme du Colombier

10 rue du Mont
55260 VILLOTTE SUR AIRE
Tel : 03.29.75.00.19
Fax : 03.29.75.06.14
www.ferme-du-colombier.fr
contact@ferme-du-colombier.fr



Matin : du mardi au samedi de 10h à 12h (Fermé le samedi de novembre à avril inclus).

Après-midi : du mardi au vendredi, de 13h30 à 18h.

Également à la Grange Paysanne (300m du magasin) le vendredi (16h-19h) et le samedi (9h-12h).

Vente au détail

TARIFS PARTICULIER 2021

	<u>Prix TTC/kg</u>
Andouillette	14,00 €
Araignée	10,50 €
Boudin noir	9,00 €
Boudin blanc	10,00 €
Cervelas, Saucisse de viande et Saucisson à l'ail	10,00 €
Chair à saucisse	8,50 €
Chipolatas, Merguez, Herbes, Blanches, Blanches au brie, Knack	9,00 €
Côte de porc échine ou filet avec os	8,50 €
Côte de porc sans os / marinée + 0,50 €	10,50 €
Farce à tourte ou à pâté assaisonnée	9,00 €
Filet mignon de porc frais	18,00 €
Filet mignon de porc fumé	25,00 €
Grillade / marinée + 0,50 €	12,00 €
Jambon blanc tranché	20,00 €
Jambon entier ou en Rouelle	10,00 €
Jarret frais / demi-sel ou fumé + 0,50 €	6,50 €
Joue de porc	10,50 €
Longe fumée	11,00 €
Noix de Jambon entière	20,00 €
Noix de jambon tranchée	25,00 €
Palette fumée ou ½ sel	9,50 €
Pâtés divers en vrac (Campagne, Lapin, Mirabelle, Forestier, vin gris de Toul ou de Meuse, Fromage de Tête) / en tranche + 1,50 €	8,50 €
Paupiette à la forestière	15,00 €
Poitrine / fumée + 0,50 € / tranchée + 0,50 € / marinée + 1,00 €	8,50 €
Rôti Échine ou Filet / sans os + 2,00 €	8,50 €
Saucisse à cuire fumée ou non	9,00 €
Saucisse à l'ail des ours et tomates confites	11,00 €
Saucisson sec, Saucisson Paysan, Fuseau Lorrain	20,00 €
Sauté, Émincé	10,50 €
Travers de porc (Ribbs) / marinés + 0,50 €	8,00 €
Tête, Pied, Foie, Cœur, Gras, Gorge	6,00 €

Vente de porc en gros

Porc entier ou ½ porc : 3,50 € / kg (découpe gratuite)
(1/2 porc représente environ 40 kg)

Caissette de 10 kg / 90 €

1 kg grillades	1 kg saucisse fumée
1 kg côtes échine	1 kg poitrine fumée
1 kg côtes filets	1 saucisson sec
500g rôti filet	1 kg boudin noir
500g rôti échine	1 tranche de fromage de tête
1 kg chipolatas	500g Andouillette
500g Échine fumée	3 bocaux de pâtés, rillettes

Caissette de 4 kg / 35 €

1 kg Côtes filet	1 kg grillades
1 kg Côtes échine	1 kg rôti désossé

Plateau de charcuterie : 4,50 € / pers

Plateau de 7 charcuteries : 1 tranche de pâté, 1 part de rillettes, 1 tranche de jambon sec, ½ tranche de jambon blanc, 2 tranches de saucissons, 2 tranches de fuseau et 2 tranches de saucisseries (saucisse de viande, à l'ail ou cervelas). Peut évoluer selon nos stocks.

Le Porcelet Farci du Colombier (d'avril à décembre)

Idéal et original pour tous vos événements, réunions de famille, repas associatif...

À partir de 20 personnes, vous pouvez commander un **porcelet farci** qui ravira petits et grands.

Nous vous fournirons le porcelet adapté au nombre de convives, et il sera farci à la viande ou aux légumes, selon votre convenance.

Nous vous proposons également notre **Jambon à l'os sauce moutarde**, à partir de 15 personnes.

Porcelet farci : 7,50 € / kg

Jambon à l'os sauce moutarde : 10 € / kg

Cuisson : 20 €

Vous pouvez également choisir un accompagnement avec votre viande.

L'accompagnement le plus demandé du colombier est sans conteste les **Tofailles** (pomme de terre, oignon et lardon) !

Toutefois, vous pouvez choisir parmi ces différents accompagnements :

1^{er} Accompagnement : Patate Paysanne, Gratin dauphinois ou Choux-fleurs ou Courgettes, Flageolets

2^{ème} Accompagnement : Tomate provençale ou Champignon farci

1 Accompagnement : 2,80 € / personnes

2 Accompagnements : 4,50 € / personnes