

Contract of the Contract of th				
<b>VENTE à la FERME</b>	VENDREDI	SAMEDI		
Janvier - Février Mars - Avril	9 h - 12 h 14 h - 18 h			
Mai - Juin - Juillet - Août	9 h - 12 h 14 h - 18 h Fermé l'après-midi			
Septembre 9 h - 12 h Octobre - Novembre 14 h - 18 h				
DÉCEMBRE du Lundi au Samedi 9h-12h - 14h-18h Fermé le Dimanche				



Si vous le désirez, vous pouvez nous laisser votre adresse mail ou nous suivre sur notre page facebook

#### Site internet:

la-ferme-de-rolbec.eatbu.com

Vous pouvez aussi commander sur fermederolbec@orange.fr 48 heures à l'avance.

Suivez-nous sur Facebook **Rolbec La Ferme** 



# NOTRE CANARD GRAS DÉCOUPÉ

#### Pendant la saison de gavage.

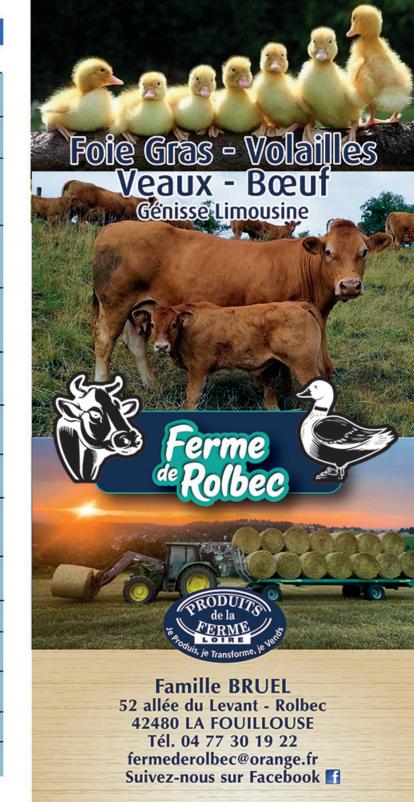
De mi-septembre à fin mars PRIX T.T.C./Kg

Foie gras cru déveiné surgelé	68,15€	
Foie frais non déveiné sous VIDE	64,90€	
Foie gras tranché A POÊLER SURGELÉ	68,80€	
Magrets frais sous VIDE	20,10€	
Cuisses fraîches sous VIDE	8,20€	
4 aiguillettes sous VIDE	4,20€ pièce	
Rôti de magrets aux pommes	24,20€ pièce	
et châtaignes 5-6 PARTS	24,20€ piece	
Rôti de magrets à l'orange	21 506 ===	
5-6 PARTS	21,50€ pièce	
Rôti de magrets aux olives	22 424 1)	
5-6 PARTS	23,60€ pièce	
Rillettes fraîches	18,70€	

## **NOTRE CANARD GRAS MI-CUIT**

Conservation : plusieurs semaines à +4°C.	POIDS NET	PRIX T.T.C.
Foie gras entier "Façon torchon" 98% de foie gras sel/poivre	300 g	43,40€
Foie gras entier de canard mi-cuit 98% de foie gras pasteurisé, sel/poivre	100 g 200 g 300 g 380 g	14,60€ 27,50€ 39,50€ 50,20€
Magret fourré au foie gras Magret de canard 360 g, foie gras 140 g, sel/poivre	500 g environ	24,60€ pièce
Magret séché tranché	70 g	4,30€ pièce
Magret séché entier	250 g environ	<b>7,90€</b> pièce
	300 g	9,40€ pièce

NOTRE CANARD EN CO	NSER\	VES
	POIDS NET	PRIX T.T.C.
Foie gras entier de canard	100 g 200 g	14,40€ 26,20€
Cou farci au foie gras	6 parts	14,20€
Pâté campagnard	90 g 200 g 350 g	3,60€ 7,00€ 10,70€
Terrine aux olives	90 g 200 g 350 g	2,90€ 5,50€ 8,10€
Rillettes pur canard	90 g 200 g 350 g	2,80€ 5,40€ 8,00€
Parmentier de canard	2 parts 4-5 parts	7,70€ 15,00€
Assortiment salade	100 g 230 g	3,20€ 6,10€
Bolognaise de canard	2 parts 4 parts	4,40€ 8,30€
Confit de canard Bocal de 2 cuisses Bocal de 3 cuisses	430 g 640 g	9,60€ 14,00€
Cassoulet de canard	2 parts 3 parts	8,70€ 11,30€
Canard à la bière	2 parts	7,20€
Mitonnade aux lentilles	2 parts 3 parts	8,20€ 10,70€
Sauce au Foie Gras	4-5 parts	6,80€
Chili de Canard mouveau	2-3 parts	11,30€
Canard à l'orange Bocal de 2 cuisses	780 g	11,60€



### **NOTRE VIANDE DE BŒUF**

A réserver à l'avance. GÉNISSE DE RACE LIMOUSINE

Toute l'année PRIX T.T.C./Kg

Caissette de 5 à 6 kg environ 11,80€ Caissette de 9 à 11 kg environ 11,20€

Les caissettes sont composées de :

- ✓ Biftecks ✓ Pot au feu.
- Tranches de faux filet

✓ Côte de bœuf ✓ Rôti braisé ✓ Rôti rosbif ou fondue ✓ Bourguignon	
<b>VENTE AU DÉTAIL</b>	PRIX T.T.C./Kg
Fondue	19.20€

Fondue 21,50€ Faux filet Côte 19,90€ Rôti à braiser 9,90€ Jarret / Rondin 8,20€ Rumstecks 19,30€ **Biftecks** 16,70€ Rosbif 16,70€ Pot-au-feu 5,90€ Bourquignon 9,20€ Filet 32,30€ Bavette d'aloyau 20,30€ Foie de génisse 11,00€ Tripes cuisinées 10,00€



Colis de 28 steaks hachés surgelés Le colis 44,00€

BŒUF EN CON	PRIX T.T.C.	
Bœuf au Curry	4 parts	12,90€
Bœuf Bourguignon	4 parts 2 parts	11,60€ 6,40€
Tripes à la mode de caen	1 part 2/3 parts	6,00€ 9,60€

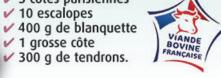
### **NOTRE VEAU DE LAIT FERMIER**

Toute l'année A réserver à l'avance. PRIX T.T.C./Kg

Caissette de 5 à 6 kg environ 14,20€

Les caissettes sont composées de différents morceaux de veau:

- ✓ 1 Rôti épaule 1 Rôti de noix
- 3 côtes parisiennes
- ✓ 10 escalopes
- ✓ 1 grosse côte
- ✓ 300 q de tendrons.



ENTE AU DÉTAIL	PRIX T.T.C./Kg

Paupiettes	17,40€
Roulé farci aux olives	14,80€
Rôti épaule	17,00€
Grosse côte	16,50€
Côtes parisiennes	19,00€
Jarret / osso bucco	16,80€
Escalopes	23,00€
Rôti de noix	21,90€
Tendrons	11,30€
Blanquette	14,70€
Filet	26,90€
Foie de veau	25,70€
Ris de veau	29,60€
Salade de pied	9,60€

# **VEAU EN CONSERVE**

PRIX T.T.C.

nouveau Veau Basquaise	4 parts	14,00€
Blanquette de veau	4 parts 2 parts	14,40€ 8,00€



A commander en début de semaine pour le week-end.

À CHAQUE SAISON SA VOLAILLE...

Toute l'année (y compris Noël) PRIX T.T.C./Kg

± 2 kg Poulets/cog ± 3 kg 8,10€ Pintades ± 1,8 kg 10,00€

D'octobre à mars

Canettes ± 2 kg 9,90€

A réserver pour les fêtes de fin d'année

Chapons ± 3,5 kg	14,70€
± 3,5 kg Dindes 5,5 kg à 7 kg	11,80€
Oies à rôtir ± 4,5 kg	12,20€

# NOTRE POULET DÉCOUPÉ

Conditionné sous vide	PRIX T.T.C./K		
2 cuisses entières	11,80€		
2 Blancs	18,80€		
2 Arrières cuisses	11,80€		
2 Demi-cuisses	11,80€		
8 Pilons	6,50€		
10 Ailerons	3,90€		
Foies de volaille	6,40€		
Gésiers de volaille	5,10€		

Toute l'année sauf durant les fêtes de fin d'année

### **POULET EN CONSERVE**

PRIX T.T.C.

Poulet aux cèpes et à la crème	4 parts 2 parts	100
Poularde aux morilles	4 parts	27,90€