

COLIS DÉGUSTATION CHARCUTERIE 55€

- 1 Saucisse sèche (600 gr/650 gr environ)
- 4 Tranches de jambon sec de Pays
- 1 Saucisson sec (300 gr/350 gr environ)
- 1 Fricandeau (300 gr environ)
- 1 Verrine de pâté fin de porc au foie gras (190 gr)
- 1 Verrine de pâté fin de porc (190 gr)

COLIS DE 10 kg JEUNE BOVIN DU MONT LOZÈRE (15 €/kg) 150 €

- 4 à 5 kg de Beef (faux filets, entrecôtes, côtes premières)
- 1 kg de Bourguignon
- 1 Pot au feu (jarret)
- 1 Rôti
- 1 Côte à l'os
- 1 Plat de côtes

COLIS DEMI AGNEAU FERMIER D'AVEYRON

Colis de 7,5 kg à 9 kg environ (18,50€/kg)

- Collier (500 gr à 700 gr environ)
- 1 Épaule entière (1,2 kg environ)
- Côtelettes + côtes doubles (2,5 kg à 3 kg environ)
- 1 Gigot entier (2,4 kg environ)



Situé à Clarensac, Yannick de **Mon Panier D'Aveyron**, vous propose de composer votre colis de jeune bovin, agneau, porc et charcuterie, volailles et fromages de l'**Aveyron**, du **Cantal** et de la **Lozère** en **circuit court**, en provenance de fermes **engagées dans l'environnement** et le **bien être animal** ce qui leur vaut **une grande qualité gustative !!**

Livraison à domicile dans le Gard et l'Hérault.

Livraison offerte sur la Vaunage

Commandez sur : www.monpanierdaveyron.fr

N'hésitez pas à me contacter au **06 37 33 06 82** ou par mail :

monpanierdaveyron@gmail.com

VOLAILLES FERMIERES D'AVEYRON

Poulet moyen (1,6 kg à 2 kg)	Gros poulet (2 kg à 2,5 kg)	Pintade (1,6 kg à 2 kg)	Canette (1,8 kg à 2,2 kg)
10,50 €/kg	10,50 €/kg	11,50 €/kg	11,90 €/kg

DÉCOUPES DE VOLAILLE D'AVEYRON

● Cuisses de poulet	2 pièces (500 gr environ)	15,90 €/kg
● Filets de poulet	2 pièces (300 gr environ)	28,50 €/kg
● Saucisses de poulet	4 pièces (250 gr environ)	26,90 €/kg
● Ailes de poulet	La portion de 1 kg	9,90 €/kg
● Gésier	La portion de 500 gr	19,90 €/kg
● Foie de volaille	La portion de 500 gr	19,90 €/kg
● Filet de canard	1 pièce (500 gr environ)	23,90 €/kg
● Cuisses de canard	2 pièces (250 gr environ)	16,90 €/kg

Ne pas jeter sur la voie publique svp.

COLIS DÉGUSTATION VOLAILLES ET MEUNERIES 50€

- 2 cuisses de poulet • 2 filets de poulet • 4 saucisses de poulet
- 1 filet de canard • 1 terrine de poulet • 1 terrine de canard
- 1 paquet de torsade de 3 couleurs • 1 paquet de coquillettes
- 1 paquet de farine 1kg.

FROMAGES PRODUCTION FERMIERE (Cantal et Lot)

<i>Fromages au lait cru</i>	300 gr	500 gr	1 kg	à la pièce
• Cantal entre deux (vache)	-	9,75 €	19,50 €	-
• Salers (vache)	-	12,45 €	24,90 €	-
• Bleu d'Auvergne	6,75 €	11,25 €	22,50 €	-
• Fourme d'Ambert (vache)	6,75 €	11,25 €	22,50 €	-
• St Nectaire fermier (vache)	7,47 €	12,45 €	24,90 €	-
• Tome fraîche (vache)	-	-	11 €	-
• Pisé du Lot (chèvre)		-	-	6,50 €
• Lingot du berger (chèvre)		-	-	6 €
• Rocamadour		-	-	5 € les 3
• Bûchette de chèvre		-	-	6,50 €
• Brageacois (Tome de chèvre)		-	-	12 €
• Chausseacois (cabécou de chèvre)		-	-	9 € les 3

COLIS DE PORC FERMIER D'AVEYRON

Colis 3,5 kg à 43,75 € (12,50€/kg)	Colis 5 kg à 62,50 € (12,50€/kg)	Colis 10kg à 119 € (11,90€/kg)
<ul style="list-style-type: none"> • 2,5 kg de saucisse fraîche • 1 kg de Chipolatas 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 kg de saucisse fraîche • 1 kg de chipolatas • 500 gr de Côtes • 500 gr de Ribs 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 kg de saucisse fraîche • 2 kg de chipolatas • 1 kg de Côtes • 1 kg de Ribs • Un Rôti d'environ 1 kg

PORC FERMIER ET CHARCUTERIE D'AVEYRON

• Saucisse fraîche ou chipolatas	Emballée par 500 gr ou 1 kg	12,90 €/kg
• Fricandau	300 gr environ	10,50 € pièce
• Fricandau miniature	Une douzaine, 380 gr environ	16,50 € pièce
• Jambon sec de Pays	Par 4 tranches (grandes tranches)	28,90 €/kg
• Saucisse sèche	1 aller retour 600 gr/650 gr environ	22,90 €/kg
• Saucisson sec	1 saucisson 300 gr/450 gr environ	24,90 €/kg
• Verrine de pâté fin	1 pièce 190 gr	5 €
• Verrine de pâté fin et foie gras	1 pièce 190 gr	6,50 €

CANARD GRAS FERMIER AVEYRON

Canards de Barbarie

Produits frais emballés sous vide	Prix TTC
Magret de canard	20,92 €/kg
Cuisse de canard	12,90 €/kg
Manchon de canard	8,90 €/kg
Aiguillette de canard	20,90 €/kg
Cœurs de canard	8,90 €/kg
Foie gras extra frais (pièce entre 400 gr et 500 gr)	48,00 €/kg
Foie gras extra dé-veiné	52,00 €/kg
Foie gras mi-cuit ballotin de 350 gr	39 € pièce
Produits confits emballés sous vide	
Cuisse confite x1	5,50 € pièce
Manchon confit	8,50 € pièce
Gésiers confits	7,50 € pièce
conserverie	
Foie gras en boîte	
130 gr	15,50 € pièce
250 gr	26,50 € pièce
Foie gras en verrine	
190 gr	26,50 € pièce
350 gr	38 € pièce
Bloc de foie gras	
130 gr	9,90 € pièce
190 gr	13,50 € pièce
Rillettes	
130 gr	4,90 € pièce
190 gr	5,60 € pièce
250 gr	8,50 € pièce
Confits en boîte	
Manchons confits x4	12,50 € pièce
Cuisses confites x2	13,50 € pièce
Cuisses confites x4	24,00 € pièce
Magrets confits x2	16,00 € pièce

Pâtés / Spécialités	Prix TTC
Pâté extra 30 % foie gras 190 gr	7 € pièce
Pâté au piment d'Espelette 190 gr	8 € pièce
Pâté « le Boutonnet » 190 gr	8 € pièce
Terrine d'aiguillettes 130 gr	5 € pièce
Terrine de magret au poivre vert 130 gr	6,50 € pièce
Cou farçi, 30 % foie gras (env 450 gr)	19,50 € pièce
Gésiers émincés confits 150 gr	5,50 € pièce
Coeurs confits 150 gr	6 € pièce
Les grattons 110 gr	5 € pièce
Pour cuisiner	
Graisse de canard 300 gr	3 € pièce

Foie gras en direct du producteur « Aveyron »

Pour les fêtes, Mon panier d'Aveyron vous propose, du foie gras extra frais en direct du producteur.



Foie gras extra frais, entre 400g et 500g au prix de 48 €/kg

Foie gras extra déveiné, entre 400g et 500g au prix de 52 €/kg



Bloc de foie gras, 130g à 9,90 € pièce

Bloc de foie gras, 190g à 13,50 € pièce

Mon panier d'Aveyron, vous propose aussi des paniers gourmand à offrir !!

Panier gourmand 35€

Composition du panier :

1 bouteille de muscat sec origine Gard

1 Bloc de foie gras 130g, producteur Aveyron

1 Terrine d'aiguillette de canard 130g, producteur Aveyron

1 Sachet de Rochers chocolat noir, artisan chocolatier Aveyron

1 Sachet de nouilles sèches Torsade trio, production 100% fermière Aveyron

