

FICHE DE COMMANDE MENSUELLEà remplir et **renvoyer impérativement avant le 27 novembre 2022 - 23h59** : commandes@cap-artisans.chNom, Prénom
Email

Téléphone portable

Lieu de distribution

Date de distribution : Mardi 6 décembre

FROMAGERIE DES VERGERS

Prix par unité	180g*	500g*	3kg	5kg
Yogourt nature	1.45	3.60	17.30	26.98
Yogourt fruits	1.52	4.15	22.83	37.36
*Consigne	0.50	1.00	-	-

Yogourts	180g	500g	3kg	5kg
nature				
abricot				
chocolat				
fraise				
framboise				
mangue				
mocca				
mûre				
myrtille				
noisette				
vanille				

Article	Qt.	Unité	Prix u.	*Cons.
Lait bio pasteurisé*		1L	2.90	1.00
Lait bio pasteurisé*		0.5L	1.65	0.50
Fromage blanc*		180g	3.45	0.50
		500g	9.70	1.00
		3kg	56.00	
Fromage frais nature à tartiner*		200g	5.25	2.00
Article	Qt.	Unité		Prix kg
Fromage râpé		sachet	400g	17.70
Lioson (pâte pressée cuite)		tranche	300g	35.30
		tranche	500g	
		tranche	1kg	
Tomme à croûte fleurie		pièce	~190g	27.70
Tomme montagnarde (type tomme de savoie)		quart	350g	27.70
		demi	700g	
		entière	1.5kg	
Tomme à croûte lavée		1/8ème	300g	23.55
		quart	600g	
		demi	1.2kg	
		entière	2.5kg	
Raclette		quart	1.1kg	27.70
		demi	2.2kg	
		entière	4.5kg	
Rouelle meynoise (pâte pressée mi-cuite)		tranche	300g	35.30
		tranche	500g	
		tranche	1kg	

BOULANGERIE DES VERGERS

Articles	Unité	Prix u.	Qt.
Pain des Vergers	500g	6.80	
Pain des Vergers	1 kg	13.10	
Baguette des Vergers	200g	4.40	
Pain marguerite	500g	7.80	
Pain aux graines	500g	11.10	

Articles	Unité	Prix u.	Qt.
Tresse	400g	8.00	
Brioche nature	400g	8.00	
Brioche aux raisins	400g	8.30	
Briochée à la cannelle	100g	3.45	

Porc	Pièces par sachet	Poids total approx.	Prix (kg)	Qt.
Colis de Porc (env. 5 kg)		-	25.00	
Côte échine, côtes premières, piccata, poitrine fumée, rôti (épaule ou jambon), saucisses à rôti, chipolatas, escalopes (x2), terrine, boudin, longeole crue				
Côtes premières	2	~300 à 400g	32.10	
Côtes échine	2	~300 à 500g	35.65	
Rôti d'épaule / de jambon	1	~500g à 1kg	29.70	
Poitrine fumée pour lardons	na	~300g	34.55	
Viande hachée assaisonnée	na	~500g	25.35	
Saucisses à rôti	4	~500g	25.90	
Saucisse au chou fumée	1	~500g	28.05	
Saucisson fumé	1	~500g	29.15	
Ragoût (sans os)	na	~500g	27.00	
Boudin	4	~440g	23.75	
Longeole cuite	1	~350g	45.35	
Escalopes	2	~160 à 300g	37.80	
Filet	1	~400 à 700g	49.70	
Filet mignon	1	~400 à 700g	82.10	
Jarret désossé 1/2 sel	1	~1kg	23.75	
Jambon cru fumé – tranché	na	~100g	91.80	
Jambon cru fumé – morceaux	na	~300 à 500g	70.20	
Lard fumé tranché	na	~100g	81.00	
Piccata	4	~250g	51.85	
Fricassée	na	~1kg	23.65	
Atriaux	4	~450g	23.75	
Terrine	1	~250g	29.70	
Pied	2	~700	17.80	
Agneau	Pièces par sachet	Poids total approx.	Prix (kg)	Qt.
Gigot (tranches)	1	~400 à 600g	50.60	
Gigot entier	1	~2 à 3kg	47.95	
Souris (avec os)	1	~400 à 700g	43.35	
Tajine	na	~500g	43.35	
Épaule roulée (désossée)	1	~1.2 à 1.6kg	36.30	
Selle	1	~400 à 600g	51.60	
Carré	1	~500 à 700g	50.05	
Côtelettes	6 à 8	~400 à 600g	55.30	
Foie	na	~300 à 400g	11.55	
Assortiment 1/2	na	~7 à 11kg	36.00	
<i>-gigot, épaule, selle, côtelettes, poitrine, collier</i>				
Assortiment 1/4 avant	na	~3.5 à 5kg	31.00	
<i>-épaule, côtelettes, poitrine, collier</i>				
Assortiment 1/4 arrière	na	~4 à 6kg	42.90	
<i>-gigot, selle, côtelettes, poitrine</i>				
BIO / Provenance : Choulex / Préparation : Abattoir de Meinier				