



SAVEURS
PAYSANNES
DE MEURTHE & MOSELLE

Paniers fermiers

tous les mercredis

à Pulnoy



Vous trouverez dans votre panier des produits authentiques **exclusivement issus des fermes adhérent à l'association Saveurs Paysannes de Meurthe et Moselle**. C'est pourquoi certains produits ne sont pas disponibles toute l'année. Vous découvrirez leur variété au fil des saisons.

Les fermes	Les producteurs fermiers	Localité	Les produits qu'ils vous proposent
Ets Louvain	Pascal Lemoine	Chenevières	Légumes de saison
	Vanessa Monin	Crévic	Poules
EARL des Fleurs	Eric, Xavier et Gaël Fagnot	Leintrey	Viande et charcuterie
Ferme du Porc qui Dore	Sonia Rigot	Gondrexon	Viande
Ferme de Romémont	Gérard de Romémont	Buissoncourt	Canard gras
Domaine de l'Ambroisie	Thomas Colson et Rémy Welter	Toul	Vins des Côtes de Toul
Michel Goujot	Michel Goujot	Lucey	Vins et eaux de vie biologiques
Ferme Monplaisir	Jean-Charles Regnard	Forcelles-St-Gorgon	Confitures
Les Fleurs Anglaises	Véronique Verdelet	Eulmont	Aromatiques Fleurs comestibles Composition florale
Charlène Jacquot	Charlène Jacquot	Laloeuf	Volailles plein air, Lapins, œufs
Huilerie d'Ormes	Walter Michel	Ormes-et-Ville	Huiles
Gaec de Laval	Famille L'hote	Nonhigny	Viandes Bovines

Le bon de commande doit être renvoyé **IMPERATIVEMENT LE VENDREDI MIDI** précédent la livraison à : **Saveurs Paysannes**, Chambre d'Agriculture 5 rue de la Vologne 54520 LAXOU, par courrier ou par mail sur le site www.BienvenueSaveurs54.fr.

Vos commandes sont préparées dans des cartons. Vous avez néanmoins la possibilité d'apporter votre cabas pour économiser ces frais d'emballage.

Votre panier est à retirer le **mercredi de 17H00 à 19H00** au **centre socio-culturel** de PULNOY.

Colis de viande disponibles sur commande, en contactant directement le producteur, avec qui vous conviendrez de la date et du lieu de livraison.



Produits	Prix €/kg	Précisions	Producteur à contacter
Colis de jeune bovin 6 et 12 kg	8,75	Steack, rosbif, côte à l'os, rôtis à braiser, biftecks hachés, bourguignon, pot au feu	M Fagnot au 03 83 71 20 61 ou 06 24 63 03 91
Colis viande d' agneau par demi agneau, 8 à 10 kg	9	A réserver 2 semaines à l'avance	
Colis viande de porc	6.50	Morceaux au choix	
Pintade	8	A réserver 2 jours à l'avance	Charlène Jacquot au 06 72 47 93 61
Poulet	7.50		
Caissette viande de veau de race Salers, 5 kg	14	<i>En janvier, mars, mai, juillet</i> Escalopes 1kg Rôtis 1,5 kg Côtes 0,5 kg Sauté 1 kg Blanquette avec os 1 kg	Sonia Rigot au 06 82 00 18 93 socysson@wanadoo.fr
Caissette viande de bœuf, génisse de race Salers (animaux de plus de 2 ans), 10 kg	11	<i>En février, avril, juin</i> Bifteck 2 kg Rosbif ou pièce à fondue 2 kg 1 côte 0,7 kg Viande hachée 2 kg Braisé (rôti cocotte) 1 kg Pot au feu ou plat de cote ou jarret 1 kg Bourguignon 2 kg	
Colis viande de bœuf, génisse (Blonde d'Aquitaine)	9	<i>1 kg pot au feu, 1kg bourguignon, 1kg rôti, 1kg steack haché</i>	Thierry, Jean-François et Christophe L'HOTE au 06 35 30 03 81 ou au 03 83 42 32 79
	12	<i>1kg pot au feu, 1kg bourguignon, 1kg rôti, 1kg steack, 1kg côte ou rosbeef</i>	
	16.50	<i>1kg faux filet, 1kg rumsteack, 1kg rosbeef ou côtes, 1kg steack</i>	
Colis de veau à 100€		<i>2kg escalopes, 3kg blanquette, 3kg rôti, 1 kg côtes</i>	

Bon de commande à détacher et à renvoyer à Saveurs Paysannes

Commande pour le mercredi / / 2011

Votre NOM :	PRENOM :
ADRESSE :	
TEL :	Mail :

Produits	Prix unit.€	Quantité	Total
Légumes de saison 3-4 kg - 4 légumes de saison, salade	10		
Lapin entier, moins de 2 kgs 8 €/kg			
Lapin entier, plus de 2 kgs 8 €/kg			
Lapin découpé, moins de 2 kgs 8.50 €/kg			
Lapin découpé, plus de 2 kgs 8.50 €/kg			
Œufs plein air, les 6	1.30		
Pintade 8 €/kg			
Poulet fermier, moins de 2 kgs 7.50 €/kg			
Poulet fermier, plus de 2 kgs 7.50 €/kg			
Fuseau lorrain fumé, la pièce	5		
Fuseau lorrain non fumé, la pièce	5		
Fuseau chorizo, la pièce	5		
Fuseau taureau, la pièce	5		
Fuseau fines herbes, la pièce	5		
Lard fumé, 250 g	2.50		
Pâté à l'ancienne, 150 grammes	3.50		
Pâté de campagne 150 grammes	3.50		
Terrine d'agneau 150 grammes	3.50		
Terrines aux fines herbes 150 grammes	3.50		
Terrine forestière 150 grammes	3.50		
Terrine de taureau 150 grammes	3.50		
Fromage de tête 150 grammes	3.50		
Pâté paysan 150 grammes	3.50		
Terrine à la mirabelle 150 grammes	3.50		
Rillettes de porc 150 grammes	3.50		
Foie gras de canard entier (conserve) 180 g	24.70		
Foie gras de canard entier (conserve) 300 g	38.10		
Foie gras de canard entier (mi cuit) 180 g	23.10		
Foie gras de canard entier (mi cuit) 300 g	36.50		
Confit de canard : 1 magret, 1 cuisse, 1 manchon (650 g env)	16		
Terrine de canard au foie gras 180 g	8.70		
Rillettes de canard 180 g	7.30		
Saucisson de canard – la pièce	5.50		
Vin gris « Mystic » Côtes de Toul – Médaille d'argent – btl	5		
Vin rouge « Paradoxe » Côtes de Toul – Gamay- btl	5.50		

Vin effervescent blanc « Enigme » médaille d'or - btl	6.50		
Vin effervescent rosé « Prose » - btl	7		
Vin effervescent rouge « Eruption » - btl	7.50		
Vin gris biologique Côtes de Toul 2008 Sélection – btl	6.20		
Vin blanc biologique Côtes de Toul 2009– btl	8.50		
Vin rouge biologique Côtes de Toul 2008– btl	8.70		
Vin effervescent biologique brut (non sucré)« Aubeline » - btl	8.20		
Vin effervescent biologique sec (léger sucré)« Aubeline » - btl	8.20		
Mirabelling (Aubeline avec liqueur de mirabelle) biologique-btl	9.60		
Délice de cassis biologique 50 cl	5.70		
Jus de pommes biologique – litre -	2.80		
Mirabelles séchées biologiques - 250 g	4.40		
Mirabelle de Lorraine traditionnelle-eau de vie biologique- 45% - 70 cl	31.70		
Mirabelle de Lorraine traditionnelle-eau de vie biologique- 45% - 35 cl	18		
Mirabelle de Lorraine vieillie en fût-eau de vie biologique- 45% - 70 cl	31.70		
Mirabelle de Lorraine vieillie en fût -eau de vie biologique- 45% - 35 cl	18		
Liqueur de mirabelle biologique - 23 % - 70 cl	19		
Liqueur de mirabelle biologique -23 % - 35 cl	11.50		
Liqueur de bergamote biologique - 23 % - 70 cl	19		
Liqueur de bergamote biologique -23 % - 35 cl	11.50		
Confiture rhubarbe – 250 g	3.10		
Confiture mirabelle – 250 g	3.10		
Confiture mirabelle aromatisée à l'eau de vie – 250 g	3.25		
Confiture potiron acidulé – 250 g	3.25		
Confiture potiron vanillé – 250 g	3.25		
Huile de colza – bouteille de 75 cl	4.50		
Huile de tournesol – bouteille de 75 cl	4.50		
Huile de chanvre – bouteille de 50 cl	5		
Huile de cameline – bouteille de 25 cl	8		
Forfait facultatif emballage (2€ le carton)	2		
Forfait facultatif emballage (5€ le panier)	5		
Total – Montant à régler à la livraison par chèque à l'ordre de Saveurs Paysannes			

Merci de nous faire parvenir votre commande avant le vendredi midi précédent la date de livraison choisie.

