

**VENTE DE DEMI PORC**

**3€80/ Kg** **Entre 45 et 50 Kilos**

1 rognon + une demi langue

Env 5 tranches de foie

Pieds de porc avant et arrière

Jambonneaux avant et arrière + petit jarret

Jambon coupé en 5 rouelles

3kg Poitrine fraiche + 2 morceaux de plat de côte

Env 15 côtes, 15 Échines

Roti filet entier + Roti dans la pointe

Le filet mignon

Rond d’épaule est transformé en sauté de porc

Palette

Demi tête de porc

3 kg pâté cru

2 kg chair à saucisse + 16 saucisses plates

1kg500 boudin noir



**VENTE DE DEMI PORC**

**3€80/ Kg Entre 45 et 50 Kilos**

1 rognon + une demi langue

Env 5 tranches de foie

Pieds de porc avant et arrière

Jambonneaux avant et arrière + petit jarret

Jambon coupé en 5 rouelles

3kg Poitrine fraiche + 2 morceaux de plat de côte

Env 15 côtes, 15 Échines

Roti filet entier + Roti dans la pointe

Le filet mignon

Rond d’épaule est transformé en sauté de porc

Palette

Demi tête de porc

3 kg pâté cru

2 kg chair à saucisse + 16 saucisses plates

1kg500 boudin noir



**Du 1er septembre jusqu’au 31 mars et sur commande**

Pour tous renseignements ou réservation

Veuillez nous contacter par téléphone

Au **02.35.09.81.00**

Ou au Magasin

**777 Route de Peau de Leu**

**76440 SOMMERY**

Tous nos produits sont à conserver à une température entre 2 et 4 degrés

Respecter les manipulations des produits selon les règles d’hygiène

Notre responsabilité ne peut être engagée en cas de mauvaises manipulations.



**Du 1er septembre jusqu’au 31 mars et sur commande**

Pour tous renseignements ou réservation

Veuillez nous contacter par téléphone

Au **02.35.09.81.00**

Ou au Magasin

**777 Route de Peau de Leu**

**76440 SOMMERY**

Tous nos produits sont à conserver à une température entre 2 et 4 degrés

Respecter les manipulations des produits selon les règles d’hygiène

Notre responsabilité ne peut être engagée en cas de mauvaises manipulations.