La Ferme de Peau de Leu

vous propose des produits artisanaux en fonction des diverses saisons ou occasions
(hiver, été, Noël, Pâques ...)

N'hésitez pas, nous sommes là
pour tous renseignements
ou conseils.
Toujours à votre écoute.
Au plaisir de vous servir.

2026



TARIF PRODUITS

Aileron mariné	6,40€/kg
Aileron nature	5,25€/kg
Andouille	27,20€/kg
Andouillette	18,00€/kg
Bacon	20,10€/kg
Ballotine porc	17,20€/kg
Ballotine volaille	19,60€/kg
Blanc de poulet	19,60€/kg
Bouchée à la reine	3,05€ u
Boudin blanc	13,70€/kg
Boudin forestier	15,00€/kg
Boudin noir	10,60€/kg
Boudin noir aux pommes	10,80€/kg
Boyaux gras	15,00€/kg
Chair nature	9,00€/kg
Chair persillée	9,80€/kg
Chipolatas	11,70€/kg
Chipo curry	12,00€/kg
Chipo herbes	12,00€/kg
Chipo Neufchâtel	13,40€/kg
Chipo normande	12,80€/kg
Chipo piment Espelette	12,00€/kg
Chipo oignons	12,00€/kg
Chipo savoyarde	12,00€/kg
Chipo tomates	12,00€/kg
Chorizette	12,70€/kg
Chorizo	19,80€/kg
Choucroute à la part	5,30€/pers
Choux seul	5,10€/kg
Cœur	4,50€/kg
Cordon Peau de leu	13,20€/kg
Côte de porc	9,70€/kg

2026



TARIF PRODUITS

Côte échine	10,10€/kg
Cuisse de poulet	15,30€/kg
Escalope	10,70€/kg
Demi pied pané	1,90 u
Demi pied vinaigrette	1,90 u
Filet mignon	18,80€/kg
Filet mignon fumé séché	29,15€/kg
Foie	5,55€/kg
Friand	2,10€ u
Grilladin	13,90€/kg
Jambon à l'os	19,40€/kg
Jambon blanc	16,60€/kg
Jambon braisé	17,80€/kg
Jambonneau cuit à l'ancienne	10,50€/kg
Jambonneau demi sel	7,00€/kg
Jambonneau frais	6,30€/kg
Jambonneau pané	13,60€/kg
Jarret cuit	7,20€/kg
Langue vinaigrette	13,10€/kg
Lardons fumés en dés	15,20€/kg
Merguez	12,00€/kg
Merguez neufchâtel	13,20€/kg
Mini bouchée à la reine	0,60€ u
Museau vinaigrette	12,70€/kg
Palette demi sel	8,50€/kg
Palette fraiche	8,10€/kg
Pâté cru	7,60€/kg
Pâté de campagne	10,80€/kg
Pâté de foie	10,70€/kg
Pâté de foie chorizo	13,20€/kg
Pâté de tête	11,00€/kg
Pâté du chef	11,00€/kg

2026

TARIF PRODUITS

Pâté maison	11,00€/kg
Paupiette	13,00€/kg
Paupiette aubernoise	14,70€/kg
Pavé au Neuchâtel	19,40€/kg
Pavé Neufchâtel chorizo	19,50€/kg
Pintade	12,40€/kg
Plat de côte	11,00€/kg
Poitrine cuite	10,90€/kg
Poitrine demi sel	7,85€/kg
Poitrine fraiche	7,60€/kg
Poit. fumée entière ou tranchée	13,10€/kg
Poitrine marinée tranchée	9,70€/kg
Poitrine panée	11,60€/kg
Poitrine fraiche tranchée	8,10€/kg
Poulet	9,90€/kg
Poulet cuit	15,00€/kg
Quiche lorraine	2,40€ u
Rillette	12,00€/kg
Rillette pot 115gr	2,30€ u
Rillette pot 230gr	3,90€ u
Rognon	8,40€/kg
Rôti chorizo	14,50€/kg
Rôti cuit	15,50€/kg
Rôti échine	13,30€/kg
Rôti filet	11,90€/kg
Rôti normand	16,10€/kg
Rôti orloff	14,40€/kg
Rôti palette	10,50€/kg
Rouelle	8,90€/kg
Saucisse Toulouse	11,00€/kg
Saucisse fumée	11,10€/kg

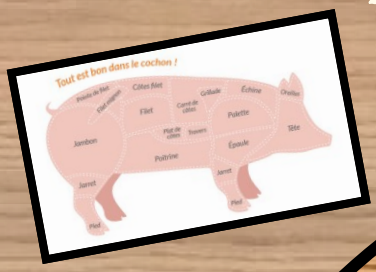
2026

TARIF PRODUITS

Saucisse plate	10,10€/kg
Saucisse Strasbourg	12,15€/kg
Saucisson ail fumé	13,30€/kg
Saucisson ail non fumé	13,00€/kg
Saucisson sec	20,30€/kg
Saucisson sec beaufort	21,40€/kg
Saucisson sec fumé	20,70€/kg
Saucisson sec noisettes	21,50€/kg
Saucisson sec noix figue	21,30€/kg
Saucisson sec piment Espelette	21,40€/kg
Sauté de porc	9,50€/kg
Sac sous vide	0,65€ u
Talon de jambon	11,35€/kg
Travers	8,80€/kg

Chips (diverses saveurs)	2,90€ u
Yaourt (divers arômes)	1,45€ à 1,65€ u
Miel Levasseur 500gr	8,45€ u
Fromage Neufchâtel	3,40€ u
Œufs boite de 6	2,15€ u

2026



Tarif pour un demi-porc

Entre 45 et 50 kg

Sur commande du
1 er Septembre 2026
au 31 Mars 2027

Descriptif du produit préparé :

1 ROGNON
1 DEMI-LANGUE
ENVIRON 5 TRANCHES DE FOIE
LES PIEDS AVANT ET ARRIÈRE
LES JAMBONNEAUX AVANT ET ARRIÈRE + PETIT JARRET
LE JAMBON COUPÉ EN 5 ROUELLES
3 KG DE POITRINE FRAICHE
2 MORCEAUX DE PLAT DE CÔTE
ENVIRON 15 CÔTES ET 15 ÉCHINES
LE RÔTI FILET ENTIER ET LE RÔTI DANS LA POINTE
LE FILET MIGNON
LE ROND D'ÉPAULE TRANSFORMÉ EN SAUTÉ DE PORC
1 PALETTE
1 DEMI-TÊTE DE PORC
3 KG DE PÂTÉ CRU
2 KG DE CHAIR À SAUCISSE
16 SAUCISSES PLATES
1,5 KG DE BOUDIN NOIR

5,00 € / Kg

Ferme de Peau de Jeu
CHARCUTERIE
Volaille

TARIF RACLETTE

Formule Simple

1 tranche de Jambon blanc

1 tranche de Jambon braisé

4 tranches de Bacon

2 tranches de Saucisson Ail fumé

5 tranches de Fromages

8,50€ / PERS



Formule Gourmande

1 tranche de Jambon blanc

1 tranche de Jambon braisé

4 tranches de Bacon

2 tranches de Saucisson Ail fumé

2 tranches de Saucisson Ail non fumé

2 tranches d' Andouille

4 tranches de Saucisson sec nature

4 tranches de Chorizo

6 tranches de Fromages

10,70€ / PERS

2026

TARIF TRAITEUR 2026

Nos produits étant au kilo, les prix indiqués peuvent varier de plus ou moins quelques euros.
Merci de votre compréhension.

ASSORTIMENT CHARCUTERIE

4,20€ / pers

1 DEMI-TRANCHE DE JAMBON BLANC
1 TRANCHE DE BACON
1 TRANCHE SAUCISSON SEC
1 TRANCHE DE BALLOTINE
1 TRANCHE DE SAUCISSON AIL FUMÉ
2 DEMI-TRANCHES DE PÂTÉ AU CHOIX

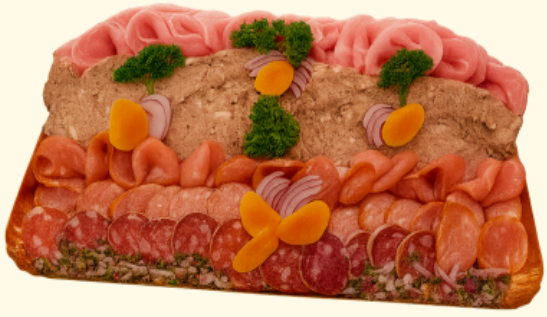
pâté de foie – pâté de campagne – rillette – pâté du chef – pâté maison – pâté de tête – pâté de foie chorizo

Jambon à l'os reconstitué sur plat

Environ 110 à 150 gr **la tranche / pers**

Soit environ **2.00€ / pers**

15,00€ / kg



Rôti cuit sur plat

Environ 50 à 90gr la tranche / pers

Soit environ **1,20€ / pers**

15,50€ / KG

Poulet cuit sur plat

1 poulet pour 6 à 8 pers

Soit environ 10 morceaux

30,00€ le poulet

Salade composée

2 salades au choix parmi la liste suivante

Carottes râpées – pâte surimi – piémontaise – salade de riz – taboulé – salade de tomates – pomme de terre à l'huile

300 gr / personne les 2 salades confondues

Selon les disponibilités

4,15€/pers

sauf

PDT huile et Salade de tomates **3,00€/pers**

La Ferme de Peau de Leu



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre magasin, localisé sur la commune de Sommery dans la Seine Maritime (76) en Haute Normandie,
2 jours par semaine

VENDREDI : 9H00 / 12H30 - 14H00 / 19H00
SAMEDI : 9H00 / 12H30 - 14H00 / 17H00

COMMANDE POSSIBLE AVANT JEUDI 11H00

02 35 09 81 00

peaudeleu@gmail.com

www.fermedepeaudeleu.com

Scannez-moi

2026