

NOURRIR LES ANIMAUX

Travail en agriculture raisonnée



Culture et travail
de la terre et
récolte
par nos soins

Production de maïs,
soja et triticales
sans OGM pour
l'alimentation animale

Stockage, broyage
et fabrique de
l'alimentation sur
l'exploitation

LES PORCS



Travail en
exclusivité
avec un naisseur

Réception
des porcelets
à 3 semaines

Elevage sur paille
en semi plein air
jusqu'à 7 mois

LES VEAUX & VACHES



Elevage de vaches et veaux / race limousine
Troupeau de 40 mères en plein champ

Découpe de porc
chaque semaine

Découpe de veau/
bœuf
tous les 45 jours

Viande de qualité :
SANS COLORANTS
SANS CONSERVATEURS
SANS ANTIBIOTIQUES
SANS SELS NITRÉS

Vente en circuit court
pour une clientèle
locale (écoles, com-
merces, particuliers,
restaurants)

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL



Personnel
diplômé



Abattoir
sélectionné



Normes
sanitaires
respectées



Laboratoire de
transformation
agréé CEE



Suivi
vétérinaire
régulier

POUR COMMANDER

PAR MAIL :

commande@lafermedemichel.com

PAR TÉLÉPHONE :

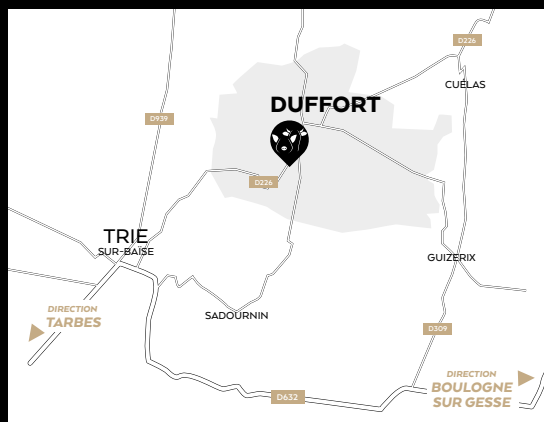
05 62 70 91 03

LIVRAISON HEBDOMADAIRE
(Gers / Haute Garonne / Hautes Pyrénées)

OU RETRAIT SUR PLACE

LA FERME DE MICHEL
685 ROUTE DE TRIE-SUR-BAÏSE
32170 DUFFORT

NOUS TROUVER



Réalisation : 05 62 22 50 78 - Ne pas jeter sur la voie publique - 11/2024

TARIFS
2024 / 2025

La Ferme de Michel



DE LA
FOURCHE
À LA
FOURCHETTE

ELEVAGE DE PORCS & BOVINS
VENTE DIRECTE DE PRODUITS



WWW.LAFERMEDEMICHEL.COM

WWW.LAFERMEDEMICHEL.COM

La Ferme de Michel



PORC PRODUITS FRAIS

NOS PRODUITS SONT
Sans conservateurs
Sans sels nitrés
Sans antibiotiques



DECouvrez NOS OFFRES DE PRODUITS FRAIS

A vous de personnaliser votre prochaine commande,
contactez-nous, nous sommes à votre écoute !

VEAU PRODUITS FRAIS

COLIS DE VEAU

Composé d'un assortiment de côte, quasi,
escalope, tendron, grillade et un rôti.

COLIS DE VEAU / 5 KG	70,00€
COLIS DE VEAU / 10 KG	125,00€
SAUCISSE DE VEAU / 2,5 KG	35,00€
HACHÉ DE VEAU / 2,5 KG	35,00€
BLANQUETTE DE VEAU / 5 KG	50,00€

BŒUF PRODUITS FRAIS

COLIS DE BŒUF

Composé d'un assortiment de faux-filet, entrecôte,
rumsteack, bavette, grillade, tranche de noix et un rôti.

COLIS DE BŒUF / 5 KG	92,00€
COLIS DE BŒUF / 8 KG	140,00€
COLIS DE STEACKS HACHÉS / 5 KG (environ 40 PIÈCES)	60,00€
DAUBE DE BŒUF / 5 KG	55,00€

CHAQUE PRODUIT
EST EMBALLÉ
INDIVIDUELLEMENT
SOUS VIDE



COLIS GRILLADE / 6 KG 60,00€
Composé d'un assortiment de saucisse grosse et fine, lomo,
ventrèche, cubes brochettes.

COLIS CLASSIQUE / 6 KG 60,00€
Composé d'un assortiment de saucisse grosse, côte échine,
4 boîtes de Pâté Maison, boudin frais, un rôti, escalope.

COLIS SAUCISSE FINE / 3 KG 30,00€
Conditionnée en 500 gr / 6 KG 60,00€

COLIS SAUCISSE GROSSE / 3 KG 28,00€
Conditionnée en 500 gr / 6 KG 55,00€

COLIS CHAIR À SAUCISSE / 3 KG 25,00€
Conditionnée en 500 gr

	Prix/kg
SAUCISSE FINE	11,50€
SAUCISSE GROSSE	10,50€
CÔTE FILET OU ÉCHINE	10,50€
RÔTI FILET OU ÉCHINE	10,50€
LOMO	10,50€
ESCALOPE	10,50€
COUSTOUS	8,80€
VENTRÈCHE TRANCHÉE	9,20€
FILET MIGNON	17,50€
ARAIGNÉE	17,50€
GRILLADE / PELADE	13,00€
ROUELLE	9,00€
CUBES BROCHETTES	10,50€
SAUTÉ	9,50€
BOUDIN	9,50€
CHAIR À SAUCISSE	9,20€
JARRET DÉSOSSÉ	9,00€
JOUE	12,00€
PETITOUS	14,90€
PIED DE COCHON CUISINÉ	à l'unité 3,20€

	Prix/kg
JAMBON TRANCHÉ	33,00€
DÉS DE JAMBON SEC	17,60€
SAUCISSE SÈCHE Aller-Retour	23,50€
SAUCISSON SEC	25,00€
CHORIZO TRANCHÉ	25,00€
CHORIZO Aller-Retour	24,50€
FOUET Aller-Retour	25,50€
COPPA TRANCHÉE	29,00€
PAVÉ DE SAUCISSON	à l'unité 7,20€
JAMBON BLANC	22,60€
VENTRÈCHE SÈCHE TRANCHÉE	21,50€
PETITES SÈCHES	33,90€
HURE/PÂTÉ DE TÊTE TRANCHÉ	11,90€
RÔTI CUIT TRANCHÉ	15,00€
SAUCISSE DE FOIE	25,00€
SAUCISSON À L'AIL	15,00€

PORC CONSERVES

PÂTÉ MAISON / 200 GR	3,40€
PÂTÉ DE FOIE / 200 GR	3,40€
PÂTÉ AU FOIE GRAS / 200 GR	5,50€
RILLETES CHARCUTIÈRES / 180 GR	4,50€
JAMBONNEAU / 250 GR	4,40€
BOUDIN / 250 GR	4,40€
RÔTI CONFIT / 600 GR	13,00€
SAUCISSE CONFITE / 550 GR	11,20€

VEAU & BŒUF CONSERVES

Plats cuisinés en bocaux	
AXOA DE VEAU / 750 GR	14,50€
BLANQUETTE DE VEAU / 750 GR	14,50€
DAUBE DE BŒUF / 750 GR	14,50€