

**Adressé à :**

Ferme des Périlles

Maison Darné

Les Coteaux

65670 GAUSSAN

NOM.....

PRENOM.....

SOCIETE.....

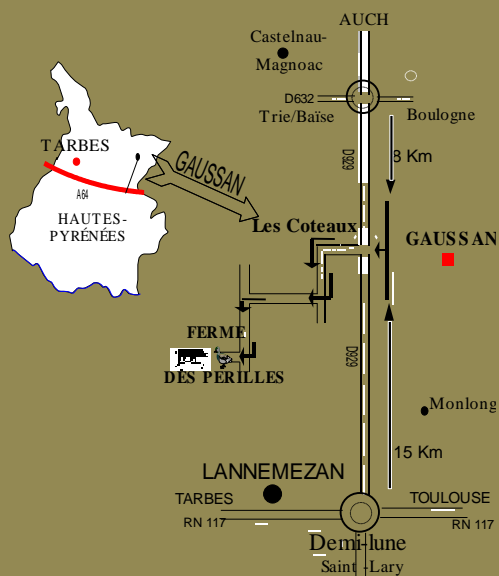
ADRESSE.....

TELEPHONE.....

MAIL.....



**Comment nous rendre visite ?**



*La Ferme des Périlles vous présente*

*Sa gamme de produits de la ferme :*

*Charcuterie, conserves et viandes fraîches*



**Ferme des Périlles**  
**Les coteaux – 65670 GAUSSAN**

**Site : [ferme-perilles.fr](http://ferme-perilles.fr)**

**Mail : [patrickdarne@orange.fr](mailto:patrickdarne@orange.fr)**

**Tel : 06.81.80.39.67**

**06.71.65.01.55**

**Facebook Porc Noir de Bigorre « Ferme des Périlles »**



| DESIGNATION  | POIDS | Prix au Kg | Prix € Unitaire |
|--|-------|------------|-----------------|
| <b>Conserves « Porc Noir de Bigorre » :</b><br>A conserver à température ambiante,<br>Après ouverture à consommer entre 0 et 4°C et à<br>Consommer dans les 3 jours  |       |            |                 |
| <b>Pâté de campagne</b> (Viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 80%, foie de porc 20%, ŒUF, sel et poivre, épice de rabelais).   | 180g  | 33,33€     | 6€              |
| <b>Boudin</b> (tête de porc noir de Bigorre AOP 20%, viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 40% sang, oignons, sel, poivre, épices de rabelais)  | 180g  | 33,33€     | 6€              |
| <b>Rillettes</b> (viande et gras de porc noir AOP 98%, sel et poivre)  | 180g  | 33,33€     | 6€              |
| <b>Jambonneau</b> (viande de porc noir AOP 98%, sel, poivre,)  | 180g  | 38,88€     | 7€              |
| <b>Saucisses confites</b> (viande s et gras de porc noir AOP 97%, boyaux de porc, sel, poivre)   | 750g  | 17,33€     | 13€             |
| <b>Garbure de Mamie Jo</b> (viande de porc noir AOP 35%, Pommes de terre, choux, carottes, oignons, haricots blancs, poireaux. Bouillon :eau, os de jambon de Porc Noir de Bigorre AOP, oignons, thym, laurier, sel, poivre) | 750g  | 20€        | 15€             |
|  | 1500g | 19€        | 27€             |
| <b>Confit de Porc Noir de Bigorre à l'ancienne</b> (viande et gras Porc noir de Bigorre AOP 98%, sel et poivre)  | 750g  | 20€        | 15€             |
| <b>Coffret Cadeau</b> (1 pâté, 1 boudin, 1 rilette, 1 jambonneau, 1 saucisse confite, 1 plaque de jambon Porc Noir de Bigorre AOP)   | unité |            | 45€             |
| <b>Viandes fraîches « Porc Noir de Bigorre »AOP :</b><br>Conditionné sous vide, à conserver entre 0 et 4°C<br>Et à consommer dans les 3 jours après ouverture  |       |            |                 |
| <b>Saucisse fraîche</b> (viande de porc noir, sel, poivre, boyau mouton)   | Au Kg | 18€        |                 |
| <b>Côtes</b>   | Au Kg | 19€        |                 |
| <b>Rôti</b>  | Au Kg | 21€        |                 |
| <b>Filet mignon</b>  | Au Kg | 30€        |                 |
| <b>Coustous</b>  | Au Kg | 15€        |                 |
| <b>Boudin frais à l'ancienne</b> (tête de porc noir de Bigorre AOP20%, viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 40%, sang, oignons, sel, poivre, épice de rabelais)  | Au Kg | 19€        |                 |

Tarifs valable jusqu'au 30/06/2019 ( CGV sur [www.ferme-perilles.fr](http://www.ferme-perilles.fr) )

Pour commander, contactez nous au 0671650155 / 0681803967

Ou par mail : [patrickdarné@orange.fr](mailto:patrickdarné@orange.fr)

| DESIGNATION  | POIDS | Prix au Kg | Prix € Unitaire |
|--|-------|------------|-----------------|
| <b>Salaison « Porc Noir de Bigorre » :</b><br>Viandes de porc noir de Bigorre AOP, sel sec issu du Salies du Béarn, poivre, conservateur :E252                     |       |            |                 |
| <b>Jambon entier Porc Noir de Bigorre (PNB) AOP avec l'os 20 mois mini d'affinage</b>  | Au Kg | 46€        |                 |
| <b>Jambon entier PNB AOP désossé 20 mois mini d'affinage sous vide</b><br>(à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)             | Au Kg | 60€        |                 |
| <b>Demi jambon PNB AOPdésossé et découenné 20 mois mini d'affinage sous vide</b> (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)      | Au Kg | 68€        |                 |
| <b>Quart de Jambon PNB AOP désossé et découenné 20 mois mini d'affinage Sous vide</b> (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture) | Au Kg | 78€        |                 |
| <b>Jambon PNB AOP 20 mois mini d'affinage à la tranche</b>   | Au Kg | 100€       |                 |
| <b>Jambon PNB AOP à la tranche ou pétales 20 mois mini d'affinage sous vide</b><br>(à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)    | 80g   | 137,5€     | 11€             |
| <b>Saucisson sec , saucisse sèche et Béret Noir de Bigorre</b> (viande Porc noir de Bigorre AOP (97%), sel, poivre, sucre)   | Au Kg | 40€        |                 |
| <b>Coppa</b> (viandes de porc Noir de Bigorre AOP 98% sel, poivre  | Au kg | 50€        |                 |
| <b>Ventrèche</b> (viandes et gras de porc Noir de Bigorre AOP 98%, sel poivre)   | Au Kg | 30€        |                 |

