



Atelier de transformation et de vente au détail de viandes de bœuf -de porc –de veau de lait élevé sous la mère.

Zone du bourg bâtard  
 85120 La Tardière  
 Tél : 02-51-69-60-71  
 Fax : 02-51-69-60-71  
 Email : [sources-et-saveurs@orange.fr](mailto:sources-et-saveurs@orange.fr)

TARIF PRODUIT- ET – BON DE COMMANDE – PASSER VOS COMMANDES A L AVANCE.

| CHARCUTERIES ET ABATS          | PRIX KG    | COMMANDE |
|--------------------------------|------------|----------|
| Andouillettes                  | 16.80      |          |
| Andouille « la castagnaise »   | 16.00      |          |
| Chipolatas nature              | 12.00      |          |
| Chipolatas aux herbes          | 12.20      |          |
| Saucisses au bœuf pimentées    | 12.50      |          |
| Farce à tomate                 | 11.20      |          |
| Chair à saucisses              | 11.00      |          |
| Grosses saucisses au vin rouge | 12.20      |          |
| Grosses saucisses fumées       | 13.00      |          |
| Saucisson ail                  | 14.50      |          |
| Saucisson sec                  | 22.50      |          |
| Boudins blancs sources         | 15.20      |          |
| Boudins blancs à l ancienne    | 15.90      |          |
| Boudins noirs                  | 11.50      |          |
| Fressure                       | 10.50      |          |
| Tripes                         | 12.50      |          |
| Museau pané                    | 1.40 pièce |          |
| ½ pied pané                    | 1.50 pièce |          |
| Museau                         | 13.90      |          |
| Bœuf cuit                      | 14.50      |          |
| Fraisette cuite                | 6.50       |          |

|  |            |  |
|--|------------|--|
| Joues de porc                            | 12.00      |  |
| Cervelle                                 | 1.20       |  |
| Foie de porc – cœur de porc              | 8.50       |  |
| Rognons de porc                          | 12.50      |  |
| Rognons de veau                          | 13.00      |  |
| Rate                                     | 8.00       |  |
| Foie de génisse                          | 8.50       |  |
| Foie de veau                             | 30.00      |  |
| Tête de veau                             | 9.00       |  |
| Riz de veau                              |            |  |
| Langue de boeuf                          | 8.50       |  |
| Langue de porc fraîche                   | 8.00       |  |
| Langue de porc ½ sel                     | 9.50       |  |
| Langue de porc cuite                     | 13.00      |  |
|  |            |  |
| Rillons                                  | 15.50      |  |
| Mini Rillons                             | 16.50      |  |
| Rôti de porc cuit filet                  | 16.50      |  |
| Rôti de porc cuit poitrine               | 15.50      |  |
|  |            |  |
| Rillette                                 | 12.50      |  |
| Pâté de campagne                         | 12.50      |  |
| Pâté de campagne avec foie               | 11.50      |  |
| Pâté de foie                             | 12.00      |  |
| Pâté de foie porto pruneaux              | 14.50      |  |
| Pâté aux châtaignes                      | 14.50      |  |
|  |            |  |
| Jambon blanc tranché                     | 18.20      |  |
| Jambon de campagne maison entier avec os | 16.00      |  |
| Jambon de campagne maison entier sans os | 18.00      |  |
| Jambon de campagne maison tranché        | 20.00      |  |
| Jambonneau pané                          | 16.20      |  |
|  |            |  |
| Bacon                                    | 21.50      |  |
| Poitrine fumée                           | 16.00      |  |
| Poitrine tranchée                        | 12.00      |  |
| Poitrine fraîche                         | 8.50       |  |
| Poitrine ½ sel                           | 9.00       |  |
| Gras                                     | 4.50       |  |
| Jarret ½ sel avant                       | 6.50       |  |
| Jarret ½ sel arrière                     | 7.50       |  |
| Pied ½ sel entier                        | 1 la pièce |  |
| Jarreton                                 | 8          |  |
| Plat de côte cuit                        | 9.50       |  |
| Plat de côte cru                         | 6.50       |  |
| Oreille ½ sel                            | 5          |  |

|   |              |  |
|---|--------------|--|
| Oreille cuite   | 6.50         |  |
|   |              |  |
|   |              |  |
|   |              |  |
| <b>VIANDES CRUES PORC</b>   |              |  |
|   |              |  |
| Côtes filet   | 11.50        |  |
| Côtes échine  | 12.00        |  |
| Rôti filet ficelé   | 13.00        |  |
| Rôti échine   | 12.00        |  |
| Rôti filet carré de côtes   | 11.50        |  |
| Rôti Echine ficelé  | 13.20        |  |
| Escalopes de porc jambon  | 16.00        |  |
| Grillades   | 16.20        |  |
| Araignée  | 18.00        |  |
| Filet mignon  | 18.80        |  |
| Rouelle   | 11.00        |  |
| <b>VIANDE BOEUF</b>   |              |  |
| Pot au feu avec os  | 8.50         |  |
| Pot au feu sans os  | 10.50        |  |
| Viande à bourguignons   | 11.00        |  |
| Steak tranche   | 13.00        |  |
| Steak rumsteak  | 14.00        |  |
| Rosbeef tranche   | 14.00        |  |
| Rosbeef rumsteak  | 15.00        |  |
| Pavé  | 16.00        |  |
| Faux filet  | 17.00        |  |
| Entrecotes  | 17.00        |  |
| Tournedos filet   | 25.00        |  |
| Bavette d aloyau – onglet-<br>hampe en steak                                    | 15.00        |  |
|   |              |  |
| <b>VIANDE DE VEAU</b>   |              |  |
|   |              |  |
| escalopes   | 22.00        |  |
| Côtes   | 16.00        |  |
| Rôti  | 22.00        |  |
| Blanquette  | 12.50        |  |
| Osso bucco  | 13.00        |  |
|   |              |  |
| <b>COLIS DE VEAU<br/>STANDARD 5KG<br/>(escalopes roti cotes<br/>blanquette)</b> | <b>14.00</b> |  |
|   |              |  |
| <b>COLIS DE PORC<br/>STANDARD 5 KG (cotes<br/>rôti escaloppes rouelle)</b>      | <b>8.00</b>  |  |
|   |              |  |

