

tarif et conditionnement

produit	prix/kg en €	détail et poids	prix moyen en €
gigot	19.80	1 gigot : 2,3 à 3 kg	50
épaule	15.30	1 épaule : 1,4 à 2 kg	23
côtelettes	19.80	6/7 côtelettes : 0,5 à 0,9 kg	15
carré	21.50	1 carré : 0,7 à 1,2 kg	20
épigramme	6.80	morceaux : 0,5 à 1 kg	6
collier	10.80	morceaux : 0,4 à 0,8 kg	5
foie d'agneau	8.60	4/6 tranches : 0,4 à 0,8 kg	4
demi agneau	11.50	1 gigot, 1 épaule, côtelettes, poitrine, collier, 1 carré de côtes : 8 à 10 kg	92

rôti de veau de lait	22.50	1 rôti de 1 kg	22.50
escalopes de veau de lait	26.00	5 escalopes : 0,7 kg	18
côtes de veau de lait	20.50	3 cotes : 0,8 kg	16
sauté blanquette de veau	18.30	morceaux : paquet de 1 kg	18.30
tête de veau	10.00	demi tête roulée ficelée : 2 kg environ	20
foie de veau	32.00	2/3 tranches : 0,3 à 0,4 kg	9
veau de lait	17.50	sauté, blanquette, côtes, escalopes, 2 rôtis : 6 kg	105

saucisses aux herbes	11.50	12/14 saucisses : 1 kg	11.50
merguez	11.50	12/14 merguez : 1 kg	11.50