



Bon de commande

Article (d'autres morceaux sont disponibles à la demande)		Prix	Total
Viande de porc et charcuterie fraîches (sous vide), autres morceaux disponibles sur demande			
Saucisses Sel, poivre	500g	6,50 €	
Chair à saucisse Sel, poivre	500g	6 €	
Rôti de porc	1kg	15 €	
Côtes de porc	1kg	14 €	
Carbonnade	500g	7,25 €	
Ventrèche Sel, poivre	500g	6 €	
Palette, Jarret	1kg	8 €	
Filet mignon	400g	7 €	
Escalopes	500g	7,25 €	
Assortiment: ~1 kg rôti, 1 kg côtes, 3 kg saucisses, 500g carbonnade, 500g ventrèche	6 kg	78 €	
Charcuterie sèche			
Saucisse sèche (affinage 1 mois) Sel, poivre	300g env	29€/kg	
Saucisson sec (affinage 2 mois) Sel, poivre	250g env	32€/kg	
Coppa sous-vide (affinage 3 mois) Sel, poivre	200g sous vide env	30€/kg	
Ventrèche séchée (affinage 2 mois) sous-vide Sel, poivre	200g sous vide env	28€/kg	
Jambon entier (affinage 1 an minimum, printemps 2007) Sel, poivre	Sur commande	38€/kg	
Conserves			
Pâté de campagne Œufs, sel, ail, oignon, poivre	190g	4,80 €	
Pâté au poivre vert, olives, 5 baies, pruneaux, figues, cèpes, espélette Œufs, sel, ail, oignon, poivre, poivre vert (2%), olives (10%), figues (10%), pruneaux (10%), cèpes (3%)	190g	4,80 €	
Boudin nature ou boudin aux oignons Sel, poivr, muscade, 4 épices (oignons 33%)	190g	4,50€	
Viande d'agneau, assortiment (sous vide) 15 €/kg			
Quart avant	3,5kg environ		
Quart arrière	4,5kg environ		

EARL de Guillaumet, Pierre Laugier
32320 Bassoues (05 62 65 25 04)
lafermedeguillaumet@free.fr
http://fermedeguillaumet.com

Prix de lancement, Tarifs nets TTC, valables jusqu'au 1er mai 2008
Possibilité de livraison
 Sous réserve de stocks disponibles
IPNS, Ne pas jeter sur la voie publique

La ferme de Guillaumet

Notre ferme est une petite ferme gersoise située sur 22 hectares de terres en agriculture biologique. Nous y élevons en liberté brebis (bleues du Maine et tarasconnaises), porcs noirs gascons, volailles, lapins et chevaux et produisons, dans la mesure du possible l'alimentation de nos animaux.

Engagés dans un processus de qualité, nous travaillons en agriculture biologique pour nos productions végétales de plein champ et nos bêtes à viande, membres du réseau « bienvenue à la ferme » pour nos produits et accueil paysan pour nos chambres et notre gîte.

Nos fruits, légumes et plantes aromatiques sont cultivés à la ferme, et nous proposons aux amateurs la possibilité de cueillette.

Les confitures sont réalisées à la ferme à partir de fruits récoltés sur place.

Pour l'élaboration de nos produits, nous passons par des abattoirs et ateliers de transformations agréés CEE, permettant le respect de conditions d'hygiène irréprochables. La viande fraîche est conditionnée sous vide sans colorant ni conservateur. Nos charcuteries affinées dans des séchoirs contrôlés.

Nous sommes à votre disposition pour l'élaboration de vos paniers pique-nique, pour vous faire déguster nos produits lors de goûters à la ferme (réservation nécessaire) ou vous accueillir pour un séjour plus long (notre gîte et nos chambres sont à votre disposition).

Pierre Laugier et sa famille:

EARL de Guillaumet
Le Guillaumet
32320 BASSOUES

RCS48344824700013
Certification Ecocert
N°licence:149338P



05 62 65 25 04

lafermedeguillaumet@free.fr
<http://fermedeguillaumet.com>

Quelques informations sur le porc noir gascon...

Le porc gascon est un animal rustique et vigoureux, d'un calme olympien. Élevé en plein air, il supporte bien la chaleur et se nourrit facilement au pâturage. Sa croissance est lente. Il ne pèse que 100 kg à un an, 200 à deux ans. Avec ses 75 cm de hauteur au garrot et 1m20 de longueur pour son corps cylindrique, c'est un animal de taille moyenne. La truie est douce, bonne nourrice et moyennement prolifique.



Son lard est ferme et sa viande peu infiltrée de graisse, de très bonne qualité est remarquablement savoureuse.

Sa race est très ancienne et les traces de ses ancêtres se perdent dans la préhistoire. Peu adaptée à l'élevage intensif, cette race a bien failli disparaître, car trop peu rentable malgré sa rusticité et la production d'une viande d'excellente qualité. La race porcine gasconne représenterait le type de porc le plus ancien connu dans notre pays. De type ibérique, le porc Gascon est entièrement noir et a son origine dans le Nébouzan enclavé entre l'Armagnac, le Comminges et la Lomagne.

Nos porcs, nés et élevés exclusivement en plein air, sont nourris de son, féverolles, soja, légumineuses et graminées exclusivement issus de l'agriculture biologique. Ils sont transformés entre 100 et 150 kg.

Goûter leur viande, déguster notre charcuterie, c'est découvrir les saveurs d'un porc de qualité...