

# L'éleveur Occitan

*Les saveurs de l'Authentique*

Produits	Tarif	Coupe possible			
<b>GAMME DE FROMAGE AU LAIT DE VACHE :</b>					
Cantal AOP au lait pasteurisé Jeune	<b>10,50€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 21 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 10.50 €)	
Cantal AOP au lait pasteurisé Entre Deux	<b>12,00€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 24€)	Portion d'env. 1 kg (≈ 12.00€)	Portion d'env. 500 g (≈ 6.00€)	Portion de <b>250g</b> sous vide (3,00€)
Cantal AOP au lait CRU Entre Deux	<b>13,00€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 26 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 13.00 €)	
Cantal AOP au lait pasteurisé Vieux	<b>14,50€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 29 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 14,50 €)	
Cantal AOP au lait cru Vieux	<b>16,00€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 32 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 16 €)	
Fleur d'Auvergne Bio	<b>15,00€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 30 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 15.00 €)	
Salers au lait Cru	<b>22,00€/kg</b>	Portion d'env. 2 kg (≈ 44 €)		Portion d'env. 1 kg (≈ 22 €)	
Tome Fraiche sous vide longue conservation	<b>5,50 € pièce</b>	Portion de 500g			
Saint-Nectaire Fermier AOP au lait cru	<b>17,00€/kg</b>	Entier soit env. <b>1.5kg</b> (≈ 25,50€)		1/2 pièce soit env. <b>0.750g</b> (≈ 12,75€)	
Fourme d'Ambert AOP au lait pasteurisé	<b>13,00€/kg</b>	Entier soit env. <b>2.2kg</b> (≈ 28,60€)		1/2 pièce soit env. <b>1.1kg</b> (≈ 14,30€)	
Bleu d'Auvergne AOP au lait pasteurisé	<b>12,00€/kg</b>	Entier soit env. <b>3kg</b> (≈ 36 €)	1/2 pièce soit env. <b>1.5kg</b> (≈ 18€)	1/4 pièce soit env. <b>750g</b> (≈ 9€)	1/8 pièce soit env. <b>375g</b> (≈ 4.50€)
<b>GAMME DE FROMAGE AU LAIT DE BUFFLONNES :</b>					
Bleu de Bufflonne	<b>17,00€/kg</b>	Entier soit env. <b>2.7kg</b> (≈ 45,90€)		1/2 pièce soit env. <b>1.35kg</b> (≈ 22,95€)	
Piastrellou (100% au lait cru de bufflonne)	<b>3,20€</b>	A la pièce de 160g			
<b>Tome (100% au lait de bufflonne)</b>	<b>21,00€/kg</b>	Entier soit env. <b>2,5kg</b> (≈ 52,50€)		1/4 pièce soit env. <b>625g</b> (≈ 13,13€)	
Corbeille 4 à 6 personnes (Cantal Entre Deux, Piastrellou, Bleu de bufflonnes)					12€ la corbeille
Corbeille 8 à 10 personnes (Cantal Entre Deux, Saint-Nectaire Fermier, Piastrellou, Bleu de bufflonnes)					18,50€ la corbeille
Corbeille 12 à 14 personnes (Cantal Entre Deux, Saint-Nectaire Fermier, Piastrellou, Bleu de bufflonnes)					28€ la corbeille

# L'éleveurOccitan

*Les saveurs de l'Authentique*

Produits	Producteur	Tarif		
<b>Gamme de produits laitiers :</b>				
Yaourt Fermier « Nature »	Ferme de la Berbezie	2.20€ Le lot de 4 pots		
Yaourt Fermier « Bifidus » ou « Nature maigre 0% »	Ferme de Bassignac	2.20€ Le lot de 4 pots		
Yaourt Fermier Saveur « Vanille »	Ferme de la Berbezie	2.50€ Le lot de 4 pots		
Yaourt Fermier Saveurs «Fraise», «Abricot», «Fruits des Bois», « poire », «Citron» et «Cerise»	Ferme de Bassignac	2.50€ Le lot de 4 pots		
Yaourt Fermier sur lit de Fruits BIO (Bi-couches) «Framboises», «Myrtilles», «Mirabelles» et «Figues»	Ferme de Bassignac	2.80€ Le lot de 4 pots		
Crème Fraîche fermière au lait cru, proposé à l'unité	Ferme de la Berbezie	2.70€ le pot de 20cl		
<b>GAMME DE FROMAGE AU LAIT DE CHEVRE :</b>				
Rocamadour AOP au lait cru	Le Bois D'Amalthée	1.20€ la pièce de 35g		
<b>GAMME CHARCUTERIE / CONSERVERIE :</b>				
Pâté Roquet	Charcuterie le Roquet	200g 3.15€ l'unité	400g 5.45€ l'unité	1,100kg 14.35€ l'unité
Bocaux de foie de volaille 180 g	Charcuterie le Roquet	3,90€ l'unité		
Pounti Boite 1.100kg	Charcuterie le Roquet	17.75€ l'unité		
Choux farcis Boite 1.100kg	Charcuterie le Roquet	17.75€ l'unité		
SUITE PAGE SUIVANTE				

# L'éleveurOccitan

Les saveurs de l'Authentique

Produits	Producteur	Tarif	
<b>Gamme charcuterie / conserverie : (suite)</b>			
Saucisson sec au vin de Cahors	Charcuterie le Cayrolais	27.40€ le kg	
Le Pâté aromatisé (Verrine 180g.net), au choix : Cantal, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Roquefort, Cèpes, Châtaigne, Myrtilles, Liqueur de gentiane, Figues, Jambon sec.	Charcuterie le Cayrolais	4.45€ l'unité	
La Terrine Auvergnate	Charcuterie le Cayrolais	170g 4.10€	350g 5.75€
Le Friton d'Auvergne	Charcuterie le Cayrolais	180g 4.10€	320g 5.75€

## Charcuterie MAS:

### TARIF JAMBON SEC DE PAYS : prix T.T.C le kg.

Désignation produit	Poids approximatif	12 mois d'affinage	24 mois d'affinage
Entier avec os	5,5kg à 7kg	14.50€	16.50€
Entier désossé	5kg à 6kg	18.90€	20.90€
Demi-jambon désossé	2,5kg à 3kg	19€	23€
Quart de jambon désossé	1,2kg à 1,5kg	21.90€	26.90€
Tranches de jambon sec	4 ou 6 tranches sous vide	31.90€	37.90€

