

Découvrez
nos charcuteries!



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

(X6 TRANCHES)
Découenné, dégraissé 360g
Origine France

5€10/barquette
Soit 14€17 le Kg



ANDOUILLE DE BRETAGNE

Environ 750g
Origine France

10€95/Kg



DARLONS FUMÉS

BARQUETTE DE 1KG
Origine France

8€95/pièce
Soit 8€95 le Kg



MINISSONS / GRIGNOTONS

Sachet de 450g · Saveur nature/chorizo
noix /poivre/provençal
Origine France

18€/le lot de 2 sachets
Soit 20€00 le Kg



Viandes de porcs et charcuteries en direct de notre
coopérative d'éleveurs!
Commandez avant le dimanche soir pour un retrait le vendredi suivant.

Passer commande en magasin
ou directement
sur notre site internet :



gaecdelasudrais@coopchezvous.com

06 87 21 59 22

Lundi : 14h30-17h30

Mercredi : 15h00-19h00

Vendredi : 15h00-19h00

Samedi : 9h30-12h30

Les dates et horaires de retrait de commandes sont affichés en magasin et sur notre site internet.



Magasin
à la ferme

8, LA SAUDRAIS
35133 LUITRÉ-
DOMPIERRE

FOUGÈRES

MAUBUSSON

LUITRÉ

VITRÉ

À bientôt!

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr

SOCOBATI - SASU au capital de 3 972 400 € - 341 796 027 RCS SAINT BRIEUC - ZI, rue de la Jeannaie, 22400 Lamballe.
Photos non contractuelles. Prix valables jusqu'au mercredi 8 mai 2024 et sous réserve d'erreurs typographiques. Les articles ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, nous nous engageons à vous fournir, pour le même prix, un produit équivalent.
Imprimé par IMPRIMERIE LAMBALLAISE - 13 bis, Rue d'Armor Maroué 22400 Lamballe. Ne pas jeter sur la voie publique.



12 & 13 AVRIL 2024



VENDREDI 12
15H00 À 19H00



SAMEDI 13
9H30 À 18H30

Nadège et Léon Blanchet

GAEC LA SAUDRAIS

8, La Saudrais, 35133 Luitré-Dompierre

Tombola,
Dégustation, Présence des
produits locaux,
Calèche,
Galettes saucisses



COLIS D'AVRIL

7,380KG ENVIRON

CÔTE DE PORC ÉCHINE (8 pièces de 175g environ)
CHIPOLATA (12 pièces de 80g)
POITRINE NATURE AVEC OS (8 tranches de 100g)
ANDOUILLETTE NATURE (8 pièces de 125g)
SAUCISSE (8 pièces de 130g)
FILET DE PORC NATURE SPÉCIAL PLANCHA
(6 pièces de 50g)
MERGUEZ DE PORC (12 pièces de 80g)
CUISSÉ DE POULET (barquette de 1kg)
Origine France

60€/colis
Soit 8€13 le Kg

67€82

EXCLUSIVEMENT
SUR COMMANDE
jusqu'au 25/04*





SAUCISSE (125g - 40 pièces env.)
Caissette de 5 Kg · Origine France

7€00/Kg
35€00 la caissette



CHIPOLATA

(80g - 37 pièces env.)
Barquette de 3 Kg · Origine France

9€33/Kg
28€ la barquette



CUISSE DE POULET

Barquette de 1Kg · Origine France

3€95/Kg



FILET DE PORC MARINÉ

(Curry - Mangue / Provençal / Mexicain)
6 tranches · 300 g · Origine France

4€95/barquette
Soit 16€50 le Kg



MERGUEZ PUR PORC

Barquette de 960g · (12 pièces de 80g)
Origine France

10€95/barquette
Soit 11€41 le Kg



FILET MIGNON DE PORC

(3 pièces de 450G environ)
Origine France

11€95/Kg



CÔTE DE PORC ÉCHINE (x30)

Caissette de 6,2Kg environ · Origine France

6€75/Kg



BARBECUE RIBS

(Original/Provençal/Mexicain)
650 g · Origine France

8€95/pièce
Soit 13€77 le Kg

COLIS VIANDE DE BOEUF HACHÉ (1KG)

12% matière grasse
· 2 barquettes de steaks hachés pur boeuf x2 (250g)
· 1 barquette de viande hachée pur boeuf (500g)
Origine France

Soit 16€00/colis

18€

Soit 16€00 le Kg



EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE



ANDOUILLETTE PUR PORC NATURE

4 pièces de 125 g · Existe aussi : recette aux herbes, moutarde à l'ancienne et mexicaine · Origine France

4€95/barquette
Soit 9€90 le Kg



9€44/Kg

COLIS GRILLADES (9KG)

Caissette de 3kg de chipolatas nature / 3kg de saucisses
3kg de merguez de porc · Origine France

85€00/colis

Soit 9€44 le Kg

Environ 23 saucisses de 130g
Environ 37 pièces chipolatas de 80g
Environ 37 pièces merguez de 80g

COLIS BUFFET (17.4KG)

3 kg de salade piémontaise · 1,5 kg de taboulé à l'orientale
· 1,5 kg de carottes râpées · 1,6 kg de rosette · 1,9 kg environ de rôti cuit supérieur doré au fur à la fleur de sel · 1 kg environ de saucisson à l'ail cuit supérieur à l'ancienne fumé · 30 tranches de jambon cuit supérieur découenné dégraissé · 2,1 kg de crème de foie · 1,2 kg de rillettes du Mans et 1,8kg environ de pâte
Origine France

30 personnes environ

171€72

Nous vous laissons le soin de trancher vous-même la rosette, le saucisson à l'ail et le rôti de porc cuit.

150€/colis
Soit 8€72 le Kg

*Commande avant le 7 avril pour un retrait à partir du 12 avril 2024.

NOS IDÉES RECETTES

Brochette de filet mignon DE PORC MARINÉ

6 1h00 Niveau moyen Coût moyen

INGRÉDIENTS

- 2 DE FILETS MIGNONS DE PORC*
- OIGNONS GRELOTS
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 C.À.C RASE DE QUATRE ÉPICES
- 1 POIVRON VERT OU ROUGE
- 3 C.À.S D'HUILE D'OLIVE
- 11 C.À.S DE CONCENTRÉ DE TOMATES
- 1/2 C.À.C DE PIMENT DOUX
- SEL

* À retrouver sur notre site internet également

Étape 1

Découper les filets mignons en cube. Mettre les cubes de viande dans un saladier et ajouter tous les autres ingrédients de la marinade : le piment, le poivre 4 épices, le thym, le poivre vert concassé, la tomate concentrée, l'ail dégermé et écrasé, l'huile d'olive et le sel.

Étape 2

Bien malaxer l'ensemble pour que les cubes de viande soient bien enrobés de toute la marinade. Filmer le saladier et le mettre au réfrigérateur quelques heures. Sortir la viande et piquer des cubes sur une brochette métallique, intercaler par un oignon de petite taille ou un morceau de poivron vert ou rouge.

Étape 3

Faire ainsi 6 à 8 brochettes et faire cuire. Servir avec différentes sauces et une bonne salade composée.