

Viande de porcelet

Porcelet carré.....	19,25 €/kg
Porcelet cuit au citron.....	24,30 €/kg
Porcelet côtelette	16 €/kg
Porcelet côtelette marinée.....	17,05 €/kg
Porcelet cuissot avec os	24,10 €/kg
Porcelet cuissot sans os	24,60 €/kg
Porcelet cuissot sans os farci.....	27 €/kg
Porcelet ballotine (période festive).....	28,50 €/kg
Porcelet épaule avec os	15,60 €/kg
Porcelet épaule sans os	17 €/kg
Porcelet épaule sans os farcie	19,60 €/kg
Porcelet poitrine/carré farci(e)	17,55 €/kg
Porcelet poitrine fraîche	15,05 €/kg
Porcelet terrine en tranche.....	23,95 €/kg

Barbecue

Andouillette	21,50 €/kg
Brochette marinée	15,40 €/kg
Côte avec os marinée (estival)	11,35 €/kg
Cotty mariné (estival)	6,55 €/kg
Travers mariné (sur commande).....	7 €/kg
Échine marinée tranche (estival)	12,05 €/kg
Émincé de porc mariné	12,70 €/kg
Filet tranché mariné.....	12,05 €/kg
Lard frais mariné (estival).....	9,75 €/kg
Merguez.....	12,70 €/kg
Mix à griller.....	12,70 €/kg
Saucisse à griller (chipolatas)	12,70 €/kg
Saucisse provençale (tomate/poivrons).....	12,70 €/kg
Saucisse au curry	12,70 €/kg
Saucisse aux échalotes (estival)	12,70 €/kg
Saucisse blanche sans sel nitrite	12,70 €/kg
Saucisse gourmet (fromage/épinard, estival).....	12,70 €/kg
Saucisse munster/lardons (estival).....	12,70 €/kg
Saucisse pomme de terre (estival).....	12,70 €/kg
Saucisse façon Toulouse.....	12,70 €/kg
Saucisse façon Toulouse au fromage.....	13,20 €/kg

Jambon

Jambon fumé cuit à l'étouffée en tranches	23,30 €/kg
Jambon blanc cuit au torchon en tranches	24,65 €/kg
Jambon cru fumé en tranches.....	27,30 €/kg
Jambon frais entier	8,50 €/kg
Jambon frais entier saumuré	9,50 €/kg
Rouelle de jambon	10,10€/kg

Traiteur (Sur commande uniquement)

Jambon cuit au four et arrosé au champagne.....	18,30€/kg
Porcelet cuit au four.....	12,50€/kg
Rôti de porc cuit et froid	17,20 €/kg
Plateau de charcuterie sur mesure.....	5€/personne
Tofaille (uniquement en accompagnement d'un autre produit de la gamme « traiteur »).....	3€/personne

Charcuteries fraîches

Cervelas Obernai	12,95 €/kg
Cervelas supérieur.....	12,70 €/kg
Fromage de tête en bol.....	12,70 €/kg
Jambonneau cuit à la diable	10,60 €/kg
Jambonneau poire.....	12,80 €/kg
Museau tranche	12,70 €/kg
Roulade fromage*	16,50 €/kg
Roulade noisette*	16,50 €/kg
Roulade pistache*	16,50 €/kg
Roulade aux poivrons*	16,50 €/kg
Saucisse au jambon*.....	14,05 €/kg
Saucisson à l'ail*	14,05 €/kg
Saucisson à l'ail des ours*	16,50€/kg
Saucisse de foie	14,05 €/kg

*Toutes charcuteries tranchées..... + 1,00 €/kg

Boudins

Boudin blanc à la truffe du pauvre (fêtes)	14,95 €/kg
Boudin noir (sept.-avril)	12,05 €/kg

Charcuteries sèches

Bacon en tranches	24,50 €/kg
Chorizo*	24,15 €/kg
Filet mignon fumé (sur commande)	27 €/kg
Fuseau lorrain entier	28,00 €/kg
Gendarmes	18,60 €/kg
P'tit Pig Envie	19,70 €/kg
P'tit grelots de Noël	25,80 €/kg
Saucisse lorraine sous vide*	22,10 €/kg
Saucisson au poivre sous vide*	26,60 €/kg
Saucisson sec "Lorlin" sous vide*	25,65 €/kg
Saucisson sec aux noisettes sous vide*	25,80 €/kg
Saucisson sec "Lulu" sous vide*	25,55 €/kg
Saucisson « From'tin » sous vide*	25,80 €/kg
Saucisson Croq'Lulu	25,80 €/kg
Assortiment de saucissons tranchés	21,90 €/kg

* Toutes charcuteries tranchées + 1,00 €/kg

Choucroutes et Viandes fumées

Choucroute crue	3,25 €/kg
Choucroute cuite	5,60 €/kg
Choucroute garnie cuisinée 2 pers.....	14 € pièce
Cotty fumé (sur commande)	5,75 €/kg
Échine ou épaule fumée.....	14,00 €/kg
Jambonneau frais.....	8€/kg
Jambonneau salé	9,15 €/kg
Jarret frais.....	5,45 €/kg
Jarret fumé.....	9,60 €/kg
Jarret salé.....	6,60 €/kg
Kassler	14,00 €/kg
Knack sans sel nitrite.....	15,40 €/kg
Knackine	16,20 €/kg
Petit salé	11,10 €/kg
Saucisse à cuire fraîche	12,70 €/kg
Saucisse à cuire fumée.....	13,90 €/kg

Viandes Fraîches

Araignée de porc	19,60 €/kg
Cordon bleu de porc	16,40 €/kg
Côte avec os	10,90 €/kg
Cotty frais.....	5,45 €/kg
Crépinette	12,70 €/kg
Échine tranche	11,75 €/kg
Émincé de porc nature	11,35 €/kg
Épaule entière avec os	6,65 €/kg
Farce festive (nov.-avril)	13,75 €/kg
Farce	11,60 €/kg
Filet tranche.....	12 €/kg
Filet mignon	19,60 €/kg
Foie	7,20 €/kg
Joue de porc	17,20 €/kg
Langue de porc	10,90 €/kg
Palette à la diable	13,50 €/kg
Paupiette de porc.....	16,45 €/kg
Pied pané.....	8,35 €/kg
Pied de porc frais	2,80 €/kg
Rognons nettoyés	5,20 €/kg
Sauté de porc	11,60 €/kg
Souris de porc	17,20 €/kg
Viande à pâté	8,40 €/kg

Lard

Lard cuit fumé	17,40 €/kg
Lard frais	8,05 €/kg
Lard fumé tranches ou morceaux.....	16,75 €/kg
Lard fumé entier.....	16,10 €/kg
Lardons	20,00 €/kg

Rôtis

Rôti aux pruneaux	16,40 €/kg
Rôti campagnard façon Orloff.....	16,40 €/kg
Rôti dans l'échine ou dans le filet	11,35 €/kg
Rôti dans l'épaule	10,15 €/kg
Rôti vosgien	16,40 €/kg
Rôti « gitan »	16,40 €/kg

Nous faisons naître et élevons nos porcs sur l'exploitation. Ils sont nourris avec nos propres céréales puis transformés par nos soins !

Depuis 2017, nous travaillons l'intégralité de nos produits sans sels nitrités (E250), sans additifs, ni conservateurs, ni colorants artificiels.

Nous attachons une importance particulière à la qualité nutritive de nos viandes, c'est pourquoi nous travaillons essentiellement avec du boyau naturel*, et pratiquons le fumage traditionnel au feu de bois.

*Hors roulades dans « charcuteries fraîches »

Tranches de terrine

Tranche de mousse de foie au whisky	13,75 €/kg
Tranche de pâté de campagne	12,75 €/kg
Tranche de pâté de foie sans colorant	12,75 €/kg
Tranche pâté de viande	12,75 €/kg
Tranche rillettes nature.....	12,75 €/kg

Porcs et porcelets frais

Porc frais entier	4 €/kg
Porc frais découpé	4,75€/kg
Porcelet 10-15kg	108 € pièce
Porcelet 15-20kg	8, 30 €/kg
Porcelet 20-25kg	8 €/kg
Porcelet 25-30kg	7, 70 €/kg
Porcelet 30-35kg	7, 40 €/kg
Porcelet +35kg	7,35 €/kg

Notre gamme de terrine 180 g

Campagne à l'eau de vie de Mirabelle	Prix unitaire : 5,70 € pièce TTC
Campagne à la myrtille	
Campagne à la Bière Duchesse de Lorraine	
Campagne au vin de Toul Lelièvre	
Campagne au vin de Rhubarbe	
Campagne à l'essence de Bergamote	Lot de 5 pièces pour 27,00 €
Foie	
Rillettes Nature	
Rillettes Fumée	
Pâté de Porcelet	
* Sauf Pâté de Porcelet à 6,20 €	



Bleu Blanc Cœur est engagé pour l'amélioration de la teneur en Oméga 3 des produits de notre quotidien. C'est la première démarche reconnue par les ministères de l'agriculture et de la santé depuis 2013.

« On dit que l'on est ce que l'on mange, mais en réalité, On est ce que l'animal mange ! »

POUR COMMANDER :

Téléphone : 03 83 71 07 42

Michel : 06 14 47 29 52

Florence : 06 18 95 58 66

Email : fumelorrain@orange.fr

2023/2024

TARIFS

FERME
Haffner
GAEC DU FUMÉ LORRAIN

BLEU BLANC CŒUR
Pour la Terre, les animaux et les hommes

Michel et Florence HAFFNER
12, Grande Rue
54540 MONTIGNY
www.ferme-haffner.com

Gaëc du Fumé Lorrain

Saucisson sec

Fuséau Lorrain

Saucisse au jambon