

L'OPERATION COCHON
DU 20 FEVRIER AU 04 MARS 2012

Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Conserves

Site: www.lard-du-gout.com

Sarl Lard Du Goût
GOURAUD Loïc

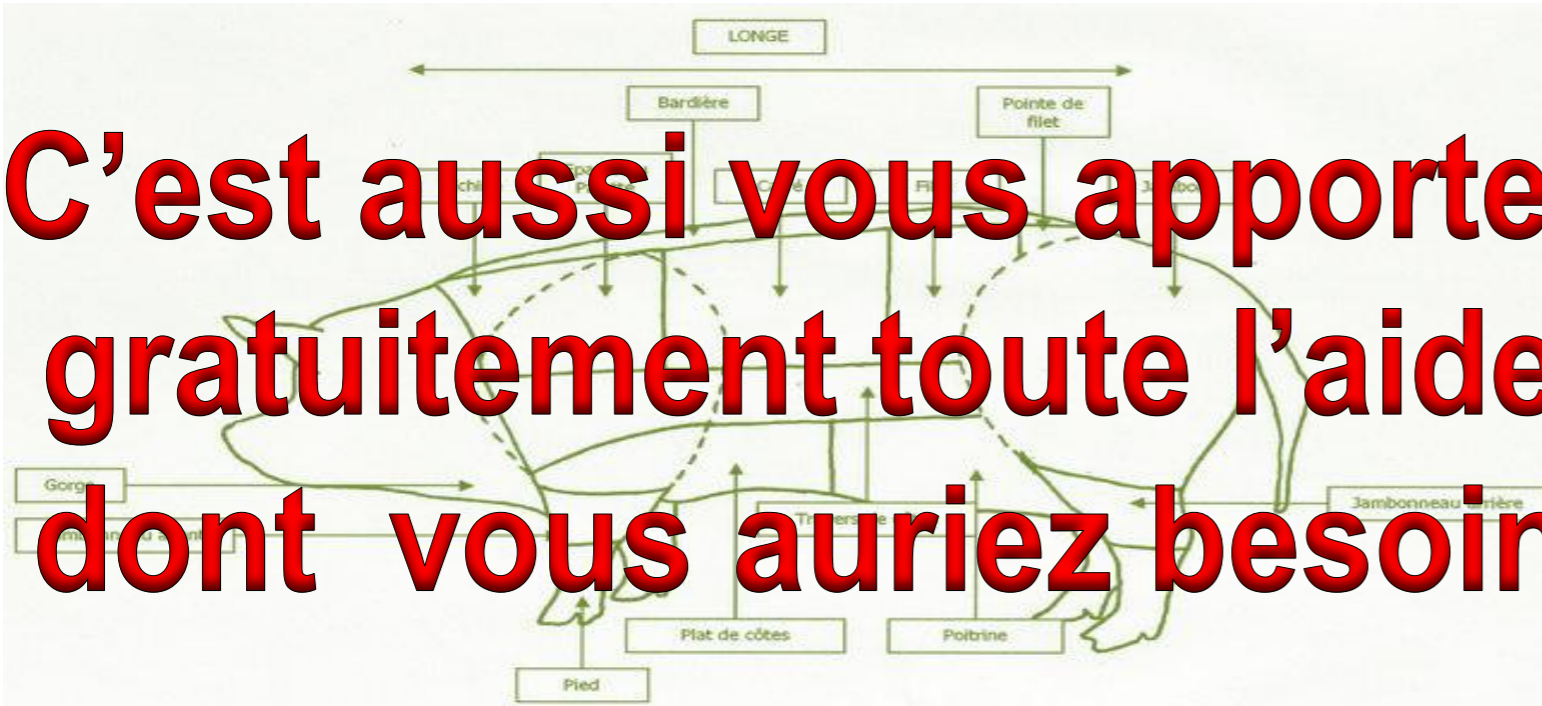


24470 Saint Pardoux La Rivière

@mail: lard-du-gout@orange.fr

Tél/Fax 05 53 56 47 10

**C'est aussi vous apporter
gratuitement toute l'aide
dont vous auriez besoin**



Pour:

- Découper, désosser, découenner*
- Parer, Ficeler*

Ou encore

- des conseils culinaires,*



L'équipe est aussi à votre disposition pour vous conseiller toute l'année!

RÉCEPTION DE VOTRE MARCHANDISE A DÉFINIR LORS
DE VOTRE COMMANDE

- Au magasin
- Par téléphone : 05 53 56 47 10
- Par télécopie : 05 53 56 47 10



**PROMOTION
COCHON**

ORIGINE :
DORDOGNE

Du 20 FEVRIER au 04 MARS

NOUS VOUS SUGGERONS 3 PROPOSITIONS:

- FRAIS EN GROS MORCEAUX
- FRAIS PREPARE
- EN CONSERVE



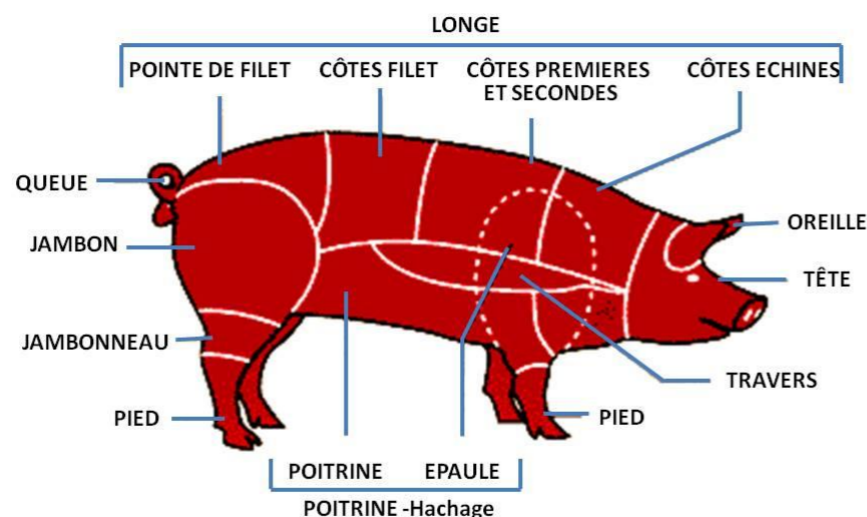
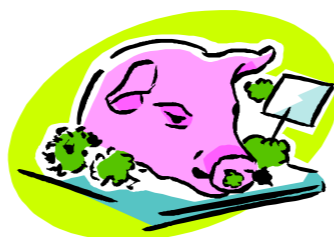
Un doute sur la préparation ou le choix, l'équipe est à votre disposition pour vous conseiller!

PORC FRAIS ENTIER OU AU DETAIL

- Porc entier ou demi: 2.90 €
- Jambon entier avec Os: 3.80 €
- Epaule entière avec Os: 3.30 €
- Poitrine entière avec Os: 3.80 €
- Longe Entière avec Os: 3.95 €
- Pâté de Campagne cru*: 3.30 €

* Prêt à cuire

PRIX AU KG



Le porc dans tous ses morceaux!

PORC CUISINES ENTIEREMENT MIS EN CONSERVES : LE LOT UNIQUEMENT 180.00€

- ❖ Epaule : 10 boites de confits ½ (400 gr)
- ❖ Jambon : 8 boites de confits 4/4 (800 gr)
- ❖ Longe : 9 boites de confits 4/4 (800 gr)
- ❖ Bardière, Tête, Mou : 5 boites de boudins ½ (400 gr)
- ❖ Poitrine : 15 boites de rillettes ¼ (200 gr)
- ❖ Gorge, Foie, Cœur : 17 boites de pâté de Campagne ¼ (200gr)



½ PORC FRAIS PREPARE EN CAISSETTES

150.00 €

- ❖ Jambon :
 - ❖ 1 jarret salé (1 kg)
 - ❖ Rôti sans os (5 kg)
 - ❖ Sauté (2 kg)
- ❖ Epaule :
 - ❖ Saucisses (4 kg)
- ❖ Longe :
 - ❖ Côtelettes (5 kg)
 - ❖ Rôti avec os (5 kg)
- ❖ Gorge, Foie, Cœur :
 - ❖ Pâté de campagne cuit (sous vide 3.4 kg)
 - ❖ Ou
 - ❖ Pâté de campagne cru (prêt à cuire 3.4 kg)



- ❖ Poitrine :
 - ❖ Rillettes cuites (sous vide 2 kg)
 - ❖ Ventrêche (2 kg)
 - ❖ Croustille salée (800 gr)
 - ❖ Saindoux (1 pot de 500 gr)
- ❖ Bardière, Tête, Mou :
 - ❖ Boudin cuit (sous vide 2.5 kg)
- ❖ Pieds :
 - ❖ 2 pieds crus
 - ❖ Ou
 - ❖ 4 ½ pieds cuits sous vide

