LE PORC (tarifs 2023)

LE FRAIS

Côtes de porc Echine ou filet.....9€/kg

Escalope de porc.....11€/kg

Cotis.....5€/kg

Lard frais.....11€/kg

Rôti de porc sans os.....10€/kg

Rôti de porc avec os.....9€/kg

Filet mignon de porc.....17€/kg

Abats (foie, cœur, rein).....4€/kg

Hachis de porc assaisonné.....11,70€/kg

Chair à pâté (à cuire).....8€/kg

Saindoux.....6€/kg

Demi-porc transformé à 7€/kg comprenant :

- 27 côtelettes
- 1 filet mignon
- 2 morceaux de rôtis à cuire
- 3 kg de saucisses à cuire
- 2kg de saucisses à rôtir
- 2 kg de fuseau
- 4 kg de pâté frais (à cuire)
- 6kg de jambon (fumé ou en escalopes)
- ½ tête ou 2 barquettes de fromage de tête

LE FUME

Fuseau lorrain.....19€/kg

Saucisse à cuire.....15€/kg

Jambon fumé .....19€/kg

Echine fumée.....14€/kg

Lard fumé.....14,50€/kg

Chorizo fumé.....19,50€/kg

Filet mignon fumé.....30€/kg

Palette fumée.....13,50€/kg

Jarret fumé, frais ou salé.....7€/kg

LES PRODUITS ELABORES

Pâté de campagne 450gr.....6,50€/pièce

Pâté de campagne 250gr.....4,50€/pièce

Fromage de tête 450g.... .....5,50€/pièce

Fromage de tête 250gr.....4€/pièce

Rillettes de porc 200gr.....7€/pièce

Saucisse de foie de porc.....10€/kg

Saucisse de viande.....15€/kg

Saucisse à tartiner.....10€/kg

Saucisse à l'ail.....15€/kg

Palette à la diable.....14€/kg

Tourte à la viande.....15€/kg

Jambon blanc.....20€/kg

GRILLADES ET SAUCISSES A GRILLER

Côtes marinées.....10€/kg

Côtes marinées sans os.....13€/kg

Escalopes marinées.....12€/kg

Lards marinés.....11,50€/kg

Saucisse à rôtir.....13€/kg

Saucisse de Toulouse.....13€/kg

Saucisse façon merguez .....13€/kg

Saucisse blanche.....15€/kg

Viennoise.....15€/kg

TRAITEUR

Jambon broche entier à cuire..... 8€/kg

Morceau de jambon broche à cuire.....11€/kg

Jambon cuit.....12,50€/kg

La commande de ces jambons doit se faire **15 jours** avant la date souhaitée.

Buffet de charcuteries à partir de 3,50€/pers.
Comprenant : Jambon fumé, fuseau lorrain, pâté de campagne, fromage de tête et rillettes pour sa version basique.
Pouvant être complété ou remplacé par : Jambon blanc, chorizo, saucisse de viande, rôti froid.

De l'éleveur au connaisseur

PRODUITS SAISONNIERS

Boudin noir aux oignons.....15€/kg

Saucisse de pomme de terre.....15€/kg

Saucisse au curry.....13,50€/kg

Saucisse Brésilienne.....13,50€/kg

Saucisse spéciale (Méxicaine, chèvre-miel, etc.) *selon disponibilité*.....13,50€/kg

Saucisse Blanche au fromage.....15,50€/kg

Saucisse blanche à l'ail des ours..15,50€/kg

Pâtés lorrain (boîte de 2).....9€/boite

Pâté lorrain sur commande.....4€/part

Choucroute.....3€/kg

Boudin blanc aux morilles.....18€/kg

Colis de 5kg à 17€/kg comprenant :

1kg de steak (tranche, macreuse), 2kg de hachis, 1kg de bourguignon, 1 côte de bœuf,

Colis de 10kg à 16€/kg comprenant :

2kg de steak, 3kg de hachis, 2kg de bourguignon, 2kg côte de bœuf, 1 rôti (rond de gîte ou gîte nerveux)

Colis de 25kg à 15€/kg comprenant :

3kg de steak, 2kg de fondue, 500gr de roulade, 4kg de pot-au-feu, 4kg de hachis, 2kg de bourguignon, 4 côtes de bœuf, 6kg de rôti, 3 steaks de filet, foie ou rein (selon disponibilité)

LE VEAU (viande rosée, Octobre à Février)

Colis de 15kg à 16€/kg comprenant :

Des escalopes, des côtes, des rôtis, du hachis, de la blanquette avec et sans os

Les colis de bœuf et de veau sont disponibles uniquement sur commande par téléphone, mail ou via la page Facebook de la boucherie.

Délais de livraison, entre 2 et 6 semaines, selon le nombre de commandes.

Les poids des colis peuvent varier en fonction du poids de l'animal

HORAIRES DU MAGASIN

Fermé le Lundi
Du Mardi au Vendredi
9H00/12H00-14H00/18H00

Le samedi
9H00/12H00-14H00/17H30

Maison Vagner

Votre boucherie-charcuterie artisanale

Vente en direct des produits de notre ferme

Vous avez des questions, une demande spécifique ? Vous voulez passer commande ?

Contactez-nous !

MOSL QUALITÉ MOSELLE

BIENVENUE à la ferme

MAISON VAGNER

7 Route de Hallering

57690 Marange-Zondrange

Téléphone : 03.87.64.34.42

Mail : contact@maison-vagner.com

Suivez-nous sur Facebook :
www.facebook.com/maison.vagner