

Nos Charcuteries

Elaborées par le Borvo ou la Charcuterie
Guillemot avec nos porcs élevés avec
nos céréales et le petit lait des fromages.

Terrine de campagne au Chaource - **5.40 €**

Pâté de porc à l'ancienne - **5.40 €**

Pâté de porc au miel
et aux raisins - **5.40 €**

Pâté de tête - **5.30 €**

Jambon persillé - **5.60 €**

Rillettes - **5.60 €**
(verrine de 180 à 200 gr)

Saucisson moelleux tranché
Nature - **5.70 €**

Espelette ou autres - **5.80 €**



Nos Plats Cuisinés

Elaborés par le Borvo avec nos porcs.

Sauté de porc au Soumaintrain ou
au Chaource - **8.60 €**

Chili de porc ou Bolognaise (800gr) - **7.50 €**

Sauce pleurottes et Chaource - **4.90 €**

Horaires Boutique

Lundi au Samedi 8h30-12h30 / 14h-19h
Dimanche et jour férié 8h-12h
fermé le 25 Décembre et 01 Janvier

Nos Produits Laitiers

SOUMAINTRAIN
6.50€

MINI SOUMAINTRAIN
3.80€

PETIT St.FLORENTIN
affiné 5.20€

St.FLORENTIN
5.00€

CHAOURCE
6.50€

PETIT CHAOURCE
4.00€

CRÈME DE CHAOURCE
3.00€

CAMEMBERT
3.80€

SOUM'HERBE
3.20€

SOUM'GINGEMBRE
3.20€

SOUM'POIVRE
3.20€

SOUM'TOMATE
3.20€

FROMAGE BLANC
1kg: 4.20€ / 4.00€ sans pot
1/2 kg: 2.50€

YAOURT NATURE 0.50€
OU SUR LIT DE CONFITURE 0.65€
Myrtille, Framboise, Abricot, Citron

CRÈME CRUE
425gr: 5.00€ - 250gr 3.10€

LAIT FRAIS 1.30€ L

Commande spéciale, nous consulter

4, rue des Sablons - 89570 Soumaintrain
Tél.: 03 86 56 37 33 - 07 45 87 35 34
gaec.leclere@wanadoo.fr



FERME LECLERE

Pour tous nos produits laitiers



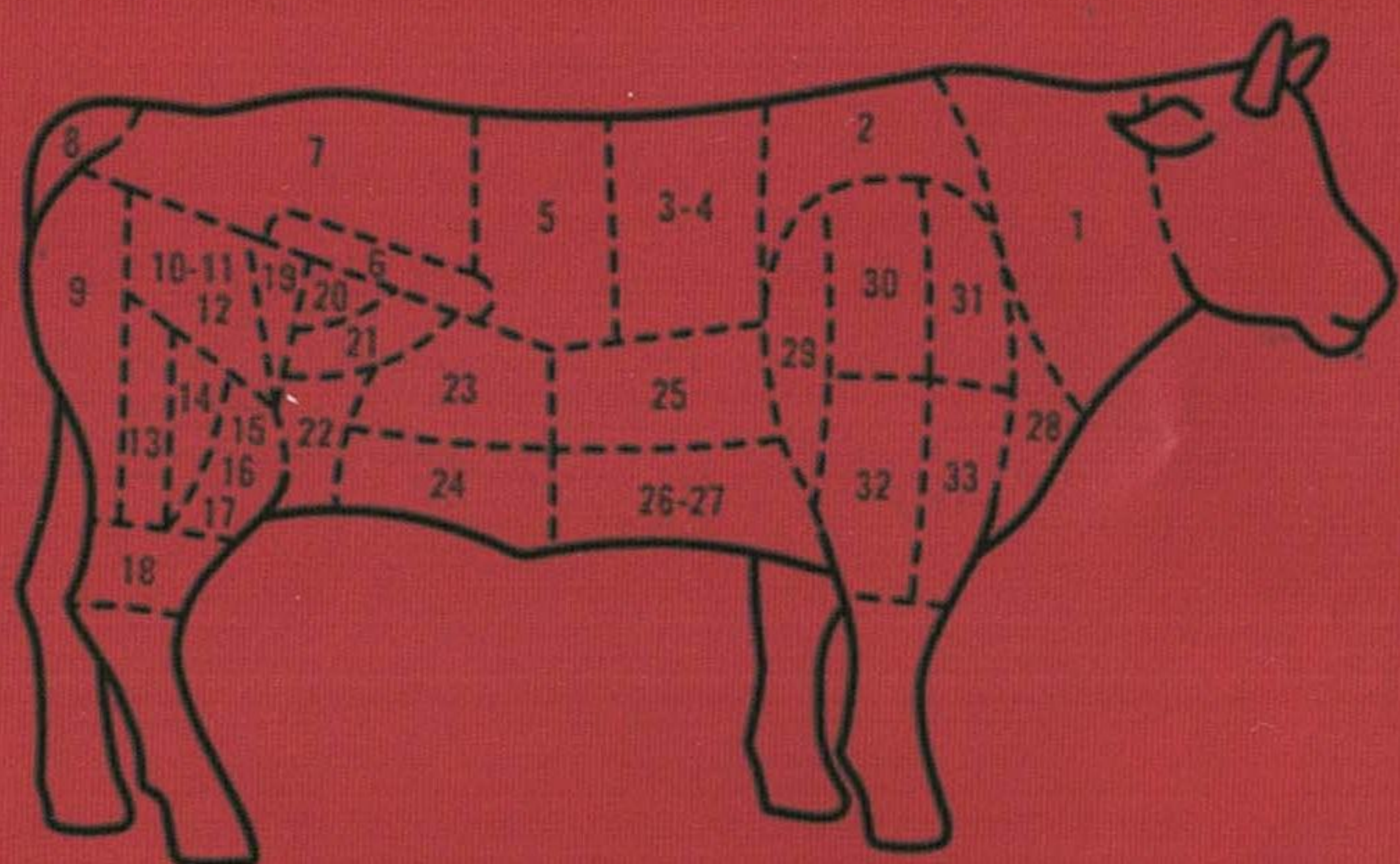
et aussi l'AOP pour le Chaource
et IGP pour le Soumaintrain



GAEC-Leclere

4, rue des Sablons - 89570 Soumaintrain
Tél.: 03 86 56 37 33 - 07 45 87 35 34
gaec.leclere@wanadoo.fr - www.gaec-leclere.fr

Les morceaux du Boeuf



- 1 - Collier (daube)
- 2 - Basses cote (à griller)
- 3.4 - Côtes / entrecôte (à griller)
- 5 - Faux filet (à griller, à rôtir)
- 6 - Filet (à rôtir)
- 7 - Rumsteack (à griller, à rôtir)
- 8 - Queue (à bouillir)
- 9 - Gîte à la noix (à griller)
- 10.11.12 - Tende de tranche
- 13 - Rond de gîte (en brochettes)
- 14 - Plat de tranche (daube)
- 15.16.17 - Ronde de tranche (daube)
- 18 - Jarret arrière (à bouillir)
- 19 - Aiguillet baronne (à rôtir)
- 20 - Onglet (à griller)
- 21 - Hampe (à griller)
- 22 - Bavette d'loyau (à griller)
- 23 - Bavette de flanchet (à griller)
- 24 - Flanchet (à griller)
- 25 - Plat de cote (pot au feu)
- 26.27 - Tendron (pot au feu)
- 28 - Gros bout de poitrine (daube)
- 29 - Macreuse à bifteck (daube)
- 30 - Paleron (daube)
- 31 - Jumeau (pot au feu)
- 32 - Macreuse (à pot au feu)

VIANDE BOVINE

Blonde d'aquitaine

élevée par le GAEC LECLERE

SUR COMMANDE

EN CAISSETTE d'environ 5kg :
16.50€/Kg

- 8 steaks hachés
- 1 kg de steak
- 1 kg de rosbief
- 800 g bourguignon
- 1 kg basse côte

EN CAISSETTE d'environ 10kg :
16.00€/Kg

- 15 steaks hachés
- 1,4 kg de faux filet
- 2 kg de steak
- 1,5 kg d'entrecôtes
- 1,2 kg de Rosbief
- 800 g bourguignon
- 700 g de pot au feu

(en caissette les morceaux sont non identifiés)

AU DÉTAIL : *Gros conditionnement,
nous consulter*

Rosbief supérieur	23.50€/kg
Rosbief filet ou tournedos	37€/kg
Rumsteak (par 2 ou par 4)	27.00€/kg
Rosbief 1er choix (gîte et rond de gîte) - rôti	20.10€/kg
Bavette (par 2 ou par 4)	23.10€/kg
Steak 1er choix (par 4)	18.80€/kg
Steak haché (par 6)	14.20€/kg
Viande hachée (par 500gr)	12.30€/kg
Entrecôte (par 2)	27€/kg
Côte (par 1)	24.30€/kg
Faux filet (par 2)	25.30€/kg
Paleron (par 1kg)	13.80€/kg
Jumeau	13.90€/kg
Bourguignon (par 1kg)	14.10€/kg
Jarret sans os	11.10€/kg
Pot au feu	10.50€/kg
Araignée (1 à 2 tranches par livraison)	25€/kg
Onglet (2 à 4 tranches par livraison)	26€/kg
Basse côte	19.90€/kg
Langue (1 par livraison)	11.50€/kg
Foie	8€/kg
Coeur	8.70€/kg
Tripes	6.50€/kg
Joue (2 par livraison)	14€/kg
Rognons	8.60€/kg
Hampe (4 à 8 tranches par livraison)	26€/kg
Saucisse à l'ancienne (par 6)	14.75€/kg
Merguez (par 6)	14.75€/kg
Brochettes (par 4 sans garniture)	23.10€/kg

VEAU FERMIER

SUR COMMANDE

EN CAISSETTE d'environ 6kg :
17€/Kg

- 1x4 escalopes,
- 1x4 osso bucco,
- 1kg de sauté,
- 1x4 tendrons,
- 1 rôti épaule ou 1 rôti collier,
- 1 rôti cuisseau,
- 1 kg de blanquette,
- 1x4 côtes

Filet mignon / ris de veau: 30€/Kg

*Commande spéciale,
nous consulter*

AU DÉTAIL

Paupiettes: x4	22.30€/kg
onglet: 24,50/kg	24.50€/kg
escalopes*	23.50€/kg
rôti cuisseau*	22.50€/kg
rôti collier ou épaule*	16.80€/kg
foie	20.50€/kg
côtes*	19.50€/kg
saucisses	18.50€/kg
osso-bucco*	15.60€/kg
blanquette*	15.30€/kg
sauté*	14.90€/kg
tendrons, tête*	10.80€/kg
rognons:	9.70€/kg
cœur, queue	7.50€/kg
cervelle	3.90€ pièce
pieds	3€ pièce
ris de veau	30€/kg

* selon l'arrivage

PORC FERMIER

SUR COMMANDE

EN CAISSETTE
d'environ 6kg :
8.60€/Kg

- ÉTÉ : 2x4 côtes,
1 plat de côte 1/2 sel,
1 rôti, 1 sauté sans os,
2x4 grillades,
1x4 poitrine fraîche tranchée

- HIVER: 1x4 côtes,
1 jarret 1/2 sel,
1 sauté sans os, 2 rôtis
1 poitrine fraîche sans os

AU DÉTAIL

Pied	1€ pièce
Tête	5€ pièce
Jarret*	6.20€/kg
Foie, rognon,	6.50€/kg
Cœur, gorge, plat de côte*	6.50€/kg
Poitrine fraîche	7.10€/kg
Travers	8.70€/kg
Langue, joue	9.10€/kg
Chair à saucisse	10.05€/kg
Côtes, grillades, rôti	10.50€/kg
Poitrine fumée	11.30€/kg
Chipolatas, saucisses piquantes	11.50€/kg
Saucisses fumées	12.90€/kg
Saucisses de Francfort	14€/kg
Filet mignon (sur commande)	17.00€/kg
Paupiettes x4	16.20€/kg
Jambon blanc x5 tranches	20.50€/kg
Palette / Rouelle	9.95€/kg
Sauté / Boudin	9.70€/kg

* selon l'arrivage

*Commande spéciale,
nous consulter*