

# Marché à la ferme à Areuse

✓ **Huiles pressées à froid** – ménage les saveurs et les vertus des graines.

✓ **Colza**, de **Tournesol** et de **Tournesol oléique\*** [\*cuisson max. 180°]

3 litres	5 dl	2,5 dl
35.–	8.–	5.–



✓ **Autres huiles pressées à froid :**

	<b>Pavot</b>	<b>Caméline</b>	<b>Noix</b>
5 dl	~	17.–	27.–
2.5 dl	10.–	10.–	15.–
1 dl	5.–	5.–	7.–

✓ **Pommes de terre** : Lady Félicia, Charlotte, Bintje, Agria, Victoria, Désirée...

✓ **Noix** en sac lavées et séchées 8.- le kg (en automne et jusqu'à épuisement du stock)

✓ **Moutarde artisanale** – avec des graines du domaine 3.– 60 ml 8.– 210 ml

✓ **Choucroute** – mise sous vide 8.– Prix au kg

✓ **Lentilles vertes «Anicia»** – en vrac 9.– Prix au kg

✓ **Farines** Céréales de notre domaine

<b>Blé</b>	1kg 3.50.–	ou	2,5 kg 8.–
<b>Blé dur et seigle</b>	1kg 4.50.–	ou	2,5 kg 10.–

## Volaille du domaine des Prés d'Areuse

Nos volailles sont élevées en plein air, et peuvent profiter librement de la zone herbeuse en dessous de notre culture de noyers.



✓ **Viande de volaille élevée au domaine \***

	<b>Canard</b>	<b>Oie</b>	
Entier	25.–	30.–	Prix au kg
Filet frais	60.–	80.–	«
Filet fumé	75.–	120.–	«
Cuisse	40.–	50.–	«
Terrine	13.–	13.–	Pièce
Saucisse sèche	13.–	13.–	Pièce
Œuf	2.–	3.–	Pièce



Graisse **canard** ou **oie** 5.– 210 ml 13.– 750 ml

✓ **Pintade** élevée au domaine \* Entière 30.– Prix au kg

✓ **Poulet** et **poule** de notre élevage \*

Poulet (jeune coq) 10.– / kg

Poule 7.– / Pièce

✓ \* Conditions concernant la viande : Merci de commander le plus tôt possible pour que nous puissions nous organiser afin de vous satisfaire au mieux. L'abattage se fait dans un abattoir contrôlé. Pour les commandes : 078 862 40 77.

**Horaire du magasin**

[www.aux-pres-de-chez-vous.ch](http://www.aux-pres-de-chez-vous.ch)

**Mercredi et vendredi** 8h à 12h et 14h à 17h30

**Samedi** 8h à 16h (non-stop)