

### **COMMENT COMMANDER ?**

avant Mardi matin 10h

Par téléphone au 03.29.79.98.40

Par mail : [unite55agro@gmail.com](mailto:unite55agro@gmail.com)

### **REALISATION DE BUFFETS**

Contactez-nous pour un devis personnalisé

Possibilité de plateaux de charcuterie et de

Viande froide pour toutes occasions

*(Beaujolais nouveau, Raclette entre amis,  
Fête de famille...)*

Minimum 15 personnes

### **COMMENT RECUPERER LA COMMANDE ?**

Directement à l'atelier (Bâtiment beige et  
bleu avec camion frigo garé devant)

*Passer la porte vitrée  
Sonnette à droite de la porte beige*

Le vendredi de 11h à 12h

et de 13h à 16h



### **COLIS CADEAUX**

Composez vous-même un colis à offrir en  
toutes circonstances

A partir de 10 €

### **COMMENT REGLER ?**

Par chèque à l'ordre de

« Agent comptable de l'EPL AGRO »

En espèces

### **COMMENT ETRE INFORME ?**

Donnez-nous votre mail et faites partie de  
notre liste de diffusion

Nous vous préviendrons lors d'opérations  
spéciales (vente de poulet et pintades,  
saumon fumé, foie gras, produits locaux ...)

Vente directe sur le site de production



*Lycée agricole de Bar-le-Duc*

*Rond point vers ZAC de la Grande Terre*

03.29.79.98.58



## VIANDE DE PORC MEUSIENNE

Lard : 6,65 €/kg  
Côtes/Grillades/Sauté : 10,05 €/kg  
Rôti : 11,05 €/kg  
Filet mignon : 14,50 €/kg  
Poitrine fumée : 9,80 €/kg

## BŒUF MEUSIEN RACE A VIANDE

Bourguignon / Bœuf à braiser : 13,55 €/kg  
Steak : 14,85 €/kg  
Bavette : 17,60 €/kg  
Côte de bœuf : 19,10 €/kg  
Rosbif : 20,10 €/kg  
Onglet : 20,60 €/kg  
Entrecôtes / Faux-filet : 24,10 €/kg  
Rumsteak : 24,10 €/kg  
Filet : 33,15 €/kg

## LES HACHES DU LYCEE

Burger assaisonné : 10,15 €/kg  
Chipolata/Toulouse : 9,85 €/kg  
Saucisse à cuire fumée : 10,80 €/kg  
Saucisse à cuire : 10,05 €/kg  
Boudin blanc : 8,05 €/kg  
Chair à saucisse : 8,30 €/kg  
Saucisson à l'ail : 8,05 €/kg  
Merguez : 10,05 €/kg  
Knack : 8,65€/kg  
Saucisse blanche : 7,55/kg  
Viande à Bolognaise : 9,55 €/kg

## PATES

Pâté de campagne : 8,05 €/kg  
Pâté en croûte (600g) : 7,40 €/pièce

## BOCAUX

Terrine forestière 90g : 2 €  
Terrine mirabelle 90g : 2 €  
Rillettes pur porc 90g : 1,90 €  
Rillettes poivre vert 90g : 2 €  
Rillettes groseille 90g : 2 €  
Rillettes de saumon 90 g : 2,90 €  
Tartine campagnarde 90 g : 2,45 €  
Terrine de campagne BIO 180 g : 4 €  
Rillettes pur porc BIO 180g : 4,20 €  
Rillettes pur porc 180 g : 3,15 €  
Rillettes de bœuf 180g : 5,85 €  
Terrine au Gris de Toul 180g : 3,30 €  
Mousse de foie de volaille 180g : 3,45 €  
Terrine de Saint-Nicolas 180g : 5,25 €  
Rillettes de canard au foie gras 180g : 7,35 €  
Terrine de sanglier aux groseilles 180g : 5,40 €  
Rillettes de poulet 180g : 3,25 €

## PLATS CUISINES

Tartine de boudin 180 g : 2,65 €  
Cuisiné de champignons 400g : 5,25 €  
Fromage de tête 330g : 5,25 €

## PANIER DE LEGUMES

En direct du CAT de Vassincourt  
Format unique : 10 ou 12 € selon la saison

Commande le vendredi précédent



 Produits disponibles uniquement à certains moments de l'année. N'hésitez pas à nous consulter

## PRODUITS SECS

Saucisson pur porc : 18,30 €/kg  
Saucisson pur porc BIO : 25,40 €/kg  
Fuseau lorrain : 18,10 €/kg  
Fuseau fumé : 19,10 €/kg  
Saucisson porc « amélioré » : 20,10 €/kg  
(Citron, Mirabelle, Noisette, Noix, Provençal, Roquefort)  
Saucisson de cerf : 24,60 €/kg  
Saucisson de sanglier : 24,60 €/kg  
Saucisson de chevreuil : 26,65 €/kg  
Saucisson pur bœuf : 28,65 €/kg  
Bâton à croquer pur porc : 25,15 €/kg  
Bâton à croquer « amélioré » : 27 €/kg  
Bœuf séché tranché : 31,15 €/kg  
Jambon sec : 19,10 €/kg

Nouveau !  
Barquette de  
100 g environ

## CAISSETTES :

10 kg Bœuf Race à Viande   
5 kg Veau   
½ Agneau   
BBQ « Classique » 17,60 €  
(4 chipolatas, 4 merguez, 4 blanches, 4 côtes ou grillades, 4 lards)  
BBQ « Viande » 18,60 €  
(4 côtes nature, 4 lards épicés, 4 bœuf marinés, 200g de porc à brochette, 200g de bœuf à brochette)

## PRODUITS FESTIFS

Saumon fumé au bois de hêtre : 32 €/kg  
Foie gras de canard mi-cuit : 60 €/kg  
Magret de canard farci au foie gras : 15 €/pièce