



HORAIRES D'OUVERTURE :

Mardi, jeudi, vendredi

09h00 à 12h00

16h00 à 18h00

Samedi

09h00 à 12h00

Dimanche, lundi, mercredi

Fermé

Route de Crèmière 2, 1070 Puidoux

Tél. 021 946 25 01

www.martin-boucherie.ch



Vente directe du producteur en gros

Animaux de notre ferme ou de la région élevés au pâturage ou à la montagne.

Prix poids mort comprenant la découpe et l'emballage en présence du client.

Broutard (veau/bœuf) d'environ 1 année.
Vente par demi ou quart de bête

Broutard de 100 à 120 kg	en carcasse	16,50 / kg
Broutard de 120 à 150 kg	en carcasse	16,00 / kg
Broutard de 150 à 200 kg	en carcasse	15,50 / kg
Broutard de 200 kg et plus	en carcasse	15,00 / kg

Bœuf (De 1,5 à 2 ans) par demi ou quart de bête

Boeuf de 250 à 300 kg	en carcasse	14,00 / kg
-----------------------	--------------------	-------------------

Par carton de 10 kg de boeuf mélange (emballé pour 2 pers.) **30,00 / kg**
(V.hachée, Ragoût, Emincé, rôti, jarret, Bouilli, Steak, bourgui, rumsteak, entrecôte)

Porc d'environ 70 à 90 kg

Entier ou par demi:	en carcasse	8,00 / kg
---------------------	--------------------	------------------

Par carton de 10 kg de porc mélange (emballé pour 2 pers.) **20,00 / kg**
(Ragoût, Emincé, rôti cou et filet, tranches, côtelettes, Saucisse à rôtir)

Agneau d'environ 15 à 20 kg

Entier ou par demi:	en carcasse	20,00 / kg
---------------------	--------------------	-------------------

Volailles

Lapin de la ferme **Toute l'année surgelé** **découpé** **26,00 / kg**

Pour du frais, vous pouvez vous inscrire en donnant votre téléphone et on vous contactera selon les abattages.

Poulet fermier d'environ 1.5 à 2.5 kg **Toute l'année surgelé** **15,00 / kg**

Pour du frais vous pouvez consulter le programme sur notre site

Coq (Découpé pour coq au vin) D'environ 2 à 2.5 kg **16,00 / kg**

Disponible de mi-décembre à Noël

Dinde (géante) D'environ 15 à 20 kg (A découpé) **16,00 / kg**

Dinde de Noël D'environ 3.5 à 6 kg **20,00 / kg**

Sur réservation possibilité de farcir

Poule (poule au pot) Surgelée **12,00 / Pce**

Pour nous permettre d'organiser les commandes et afin d'assurer une qualité irréprochable, nous vous remercions de passer commande 2 à 3 jours à l'avance, pendant les heures d'ouverture.

<< Merci de votre compréhension >>.

Dernière mise à jour, août 2026