



## 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](http://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.

<b><u>Broutard</u></b>	(veau/bœuf) d'environ 1 année. Vente par demi ou quart de bête	Broutard de 100 à 120 kg	en carcasse	15,50 / kg
		Broutard de 120 à 150 kg	en carcasse	15,00 / kg
		Broutard de 150 à 200 kg	en carcasse	14,50 / kg
		Broutard de 200 kg et plus	en carcasse	14,00 / kg
<b><u>Bœuf</u></b>	(De 1,5 à 2 ans) par demi ou quart de bête	Boeuf de 250 à 300 kg	en carcasse	13,00 / kg
	<b><u>Par carton de 10 kg de boeuf mélange (emballé pour 2 pers.)</u></b>			27,00 / kg
	(V.hachée, Ragoût, Emincé, rôti, jarret, Bouilli, Steak, bourgui, rumsteak, entrecôte)			
<b><u>Porc</u></b>	d'environ 70 à 90 kg	Entier ou par demi:	en carcasse	8,00 / kg
	<b><u>Par carton de 10 kg de porc mélange (emballé pour 2 pers.)</u></b>			20,00 / kg
	(Ragoût, Emincé, rôti cou et filet, tranches, côtelettes, Saucisse à rôtir)			
<b><u>Agneau</u></b>	d'environ 15 à 20 kg	Entier ou par demi:	en carcasse	18,00 / kg
<b><u>Volailles</u></b>				
<b>Lapin de la ferme</b>		Toute l'année surgelé	découpé	24,00 / kg
	Pour du frais, vous pouvez vous inscrire en donnant votre téléphone et on vous contactera selon les abattages.			
<b>Poulet fermier d'environ 1.5 à 2.5 kg</b>		Toute l'année surgelé		14,00 / kg
	Pour du frais vous pouvez consulter le programme sur notre site			
<b>Coq</b>	(Découpé pour coq au vin)	D'environ 2 à 2.5 kg		15,00 / kg
		Disponible de mi-décembre à Noël		
<b>Dinde (géante)</b>		D'environ 15 à 20 kg	(A découpé)	14,00 / kg
<b>Dinde de Noël</b>		D'environ 3.5 à 6 kg		18,00 / kg
		Sur réservation possibilité de farcir		
<b>Poule</b>	(poule au pot)	Surgelée		10,00 / 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, Mai 2023