



**INFORMATION MUNICIPALE DU 05/05/20
Gestion de crise sanitaire Coronavirus COVID-19
Commune de Labruyère-Dorsa**

DISTRIBUTION DES MASQUES EN TISSUS RÉALISÉS PAR LES BÉNÉVOLES

L'ambitieux objectif de confection d'un masque en tissu pour chaque habitant, par les bénévoles couturier-e-s du village, pour le 11 mai sera atteint. Encore merci et bravo aux bénévoles pour leur investissement qui, pour beaucoup, ont mené cette démarche en parallèle de leurs activités professionnelles. La Mairie prévoit une distribution individuelle ce week-end : une enveloppe sera déposée dans votre boîte aux lettres et contiendra les masques dédiés à votre foyer (un par habitant à partir de 4 ans – modèle enfant et modèle adulte différenciés) ainsi qu'un courrier d'accompagnement expliquant les modalités d'usage et d'entretien.

COVID-19 ET COMMÉMORATION DU 8 MAI 1945

Compte tenu de la crise sanitaire, nous ne pouvons pas organiser de cérémonie de commémoration de la fin de la deuxième guerre mondiale ouverte au public. Ceci-dit, il nous paraît quand même important d'honorer la mémoire. Dans le strict respect des gestes barrière et de distanciation sociale, une délégation limitée d'élus déposera une gerbe au Monument aux Morts vendredi 8 mai 2020 à 11h. Pour vous associer à la cérémonie, vous pouvez pavoiser vos balcons ou fenêtres.

ARRÊTÉ PREFECTORAL : INTERDICTION D'ACHAT ET DE VENTE AU DÉTAIL D'ESSENCE

Dans le cadre des mesures de sécurité mises en œuvre suite à des troubles à l'ordre public constatés, **le Préfet a pris un arrêté interdisant jusqu'au lundi 11 mai : « [...] l'achat et la vente au détail, l'enlèvement ou le transport de tout carburant, par jerricans, cubitainers, bidons, flacons ou récipients divers sont interdits dans tous les points de distribution de la Haute-Garonne [...] à l'exception des produits spécifiquement destinés à l'alimentation d'appareils de chauffage individuels. [...] Les infractions au présent arrêté seront constatées et poursuivies conformément aux lois et règlements en vigueur. Des contrôles aléatoires seront organisés et multipliés pendant cette période par les services de police et de gendarmerie. »**

RÉOUVERTURE PROGRESSIVE AU PUBLIC DE L'ACCUEIL DE LA MAIRIE / BIBLIOTHEQUE

A partir du 11 mai, l'accueil de la Mairie rouvrira progressivement au public. Compte tenu que nous n'avons pas pu nous procurer de plexiglass (rupture de stock) visant à protéger notre secrétaire, et dans l'attente que cette situation soit résolue, l'accès à la Mairie se fera exclusivement sur rendez-vous et avec l'obligation de port d'un masque grand public. Nous vous invitons aussi à vous munir de votre propre stylo. Du gel hydroalcoolique sera mis à disposition.

Merci de prendre rendez-vous par mail mairie-labruyere.dorsa@wanadoo.fr ou par téléphone 05.61.08.35.24 aux horaires d'ouverture habituels. Dans l'hypothèse où une famille Labruyéroise disposerait d'un plexiglass rigide (épaisseur 5mm, longueur 1,50 mètre et largeur 1 mètre), merci de bien vouloir nous contacter : on vous rachètera le même dès que les stocks en magasin seront disponibles.

Par ailleurs, sachez que les bénévoles de la bibliothèque communale travaillent aux modalités de réouverture qui devrait avoir lieu **samedi 16 mai de 17h à 18h**. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés sur ce point prochainement.

PROJET DE RÉOUVERTURE DE L'ÉCOLE DE GRÉPIAC

Les élus de Labruyère-Dorsa ont été associés à une visioconférence, samedi 2 mai, dont le sujet portait sur le projet de réouverture de l'école de Gréiac. L'absence à ce jour de protocole sanitaire gouvernemental de déconfinement définitif, empêche notamment une réouverture au 11 mai. Les réflexions se poursuivent et un sondage a été adressé aux parents d'élèves.

HOMMAGE A RENÉ ROQUES

René Roques, Directeur de l'école de musique du Vernet (association orchestre d'harmonie Venerque le Vernet), nous a quitté des suites des blessures d'un grave accident de voiture qu'il avait quelques semaines auparavant. Son attachement à notre village qu'il qualifiait de « magique » était sincère. Il animait nos fêtes locales avec son équipe, particulièrement l'apéritif concert, depuis plus de 50 ans. A 89 ans, il enseignait encore sa passion pour la musique et de nombreux enfants de Labruyère en profitait encore. Les circonstances de son décès en cette période de crise sanitaire, n'ont pas permis de lui rendre le vibrant hommage que beaucoup souhaitaient lui apporter. L'association qu'il avait créé indique qu'une cérémonie hommage aura lieu lorsqu'elle pourra être organisée en toute sécurité.

OPÉRATION #RÉPONDREPRÉSENT DE LA GENDARMERIE NATIONALE

Dans ce contexte de crise sanitaire inédite, et sous l'impulsion du ministre de l'Intérieur, la gendarmerie d'Occitanie est engagée dans l'opération **#RépondrePrésent**. Elle vise à accompagner et à rassurer la population, particulièrement les plus fragiles et les plus exposés. Des modes d'action ont été mis en place localement, des initiatives se multiplient à travers le territoire, pour en faire une véritable politique nationale. A travers l'opération **#RépondrePrésent** la Gendarmerie souhaite faire acte de solidarité avec la population et les élus pour affronter les multiples aspects de la crise. Grâce aux liens étroits tissés localement dans le cadre de la Politique de Sécurité du Quotidien, les gendarmes sont parfaitement aptes à répondre à de nombreux besoins nouveaux ou spécifiques générés par cette crise. Partout dans le département, une réponse flexible peut être apportée dans une grande diversité de domaines. De nouveaux modes d'action sont d'ores et déjà mis en œuvre pour répondre aux besoins de nos concitoyens les plus vulnérables (séniors, malades, victimes de violences intra-familiales...), des soignants ou en soutien des élus. Le partage des savoir-faire, la présence des gendarmes dans la profondeur des territoires ou sur les nouveaux lieux de vie doit permettre de rassurer la population en appui notamment de l'action des élus locaux.

Vous pouvez télécharger le formulaire « OPERATION TRANQUILITE SENIORS » sur la page COVID-19 de notre site internet : <https://www.mairie-labruyeredorsa.fr/fr/infos-pratiques/crise-sanitaire-epidemie-de-coronavirus-covid-19.html>

Gendarmerie nationale

Protection des aînés et personnes vulnérables en période de COVID19

Opération tranquillité seniors

En cas d'urgence : 17 ou 112

Opération tranquillité seniors

Vous vivez seul(e)s?
Vous êtes âgé(e)s
N'hésitez pas à nous signaler à la gendarmerie pour bénéficier de l'opération tranquillité seniors : des gendarmes pourront vous contacter par téléphone et vous donner des conseils de prévention.

Le confinement accentue les menaces : Ayez les bons réflexes

- Restez chez vous mais gardez le contact avec votre famille et les personnes de confiance
- Signalez vous auprès de votre mairie
- Soyez vigilant par rapport aux appels malveillants ou mails frauduleux : ne communiquez jamais vos coordonnées bancaires
- N'ourez pas la porte et ne laissez personne s'introduire chez vous

Si vous devez sortir

- Prenez votre attestation de déplacement, vos papiers d'identité et priviliez les créneaux réservés dans les commerces.
- Attention aux faux gendarmes ! On n'exigera jamais de vous un paiement immédiat, par espèces ou CB, sous peine d'une majoration ultérieure du montant.

AU QUOTIDIEN, SUIVEZ LA GENDARMERIE SUR

**CONSULTEZ VOTRE SITE INTERNET COMMUNAL POUR ACCÉDER RÉGULIÈREMENT
À DES INFORMATIONS NATIONALES ET LOCALES**

Comme vous le savez, la page de notre site internet dédiée à l'épidémie « COVID-19 » est régulièrement mise à jour :

<https://www.mairie-labruyeredorsa.fr/fr/infos-pratiques/crise-sanitaire-epidemie-de-coronavirus-covid-19.html>

**RENCORETRE AVEC UN NOUVEL AGRICULTEUR EXPLOITANT
DES TERRES À LABRUYÈRE-DORSA**

Il y a bientôt un an, un nouvel agriculteur a repris l'exploitation de terres sur notre commune. Depuis, ce dernier a fait parler de lui défavorablement et ce, à plusieurs reprises. Tout d'abord pour avoir arraché et brûlé des haies l'an dernier dans le creux du chemin de Mazerat qui relie Grépiac, le long du ruisseau du Loubens, sans autorisation et en dehors de tout cadre réglementaire. Les pompiers avaient alors été contactés par des riverains car le feu n'avait pas été contrôlé... M. le Maire était intervenu pour le rappeler à l'ordre. Ces haies détruites ont été depuis replantées en partenariat avec le syndicat de rivières (SYMAR) mais il faudra plusieurs années pour qu'elles puissent à nouveau jouer leur rôle essentiel pour la faune, la flore et l'aspect paysager. Ensuite, au début de l'hiver, il avait renouvelé son entretien - plus que drastique - de haies situées sur une parcelle jouxtant un chemin rural à l'entrée du village côté Grépiac et toujours sans respecter la réglementation (notamment demandes d'autorisations préalables). Des arbres indiquant des postes de chasse ont même été abattus. Par ailleurs, élus et citoyens ont pu constater sur des parcelles exploitées par ce nouvel agriculteur, un « grignotage » des bandes enherbées et des pulvérisations de phytosanitaires sans respect de la réglementation (5 mètres). Enfin, ces derniers jours, alertés par des riverains inquiets qui voyaient de la fumée et un feu près de la ferme Bernardine, plusieurs élus et un citoyen se sont rendus sur place. Ils ont alors constaté un véritable carnage et ont engagé un échange, plutôt tendu vu le contexte, avec l'agriculteur et son fils.

Leur point de vue et leur vision sont très différents des nôtres. Pour résumer succinctement, ils ont argumenté ces travaux par le fait qu'ils voulaient lutter contre les nuisibles (lapins) et qu'ils ont donc :

- détruit entièrement le bosquet de lilas, qui était leur refuge,
- créé une ouverture dans le bosquet restant (celui qui entoure la ruine) pour pouvoir installer des filets censés arrêter les lapins.

Quant aux autres travaux déjà réalisés de destruction ou élagage "féroce" de haies ou arbres, ils argumentent le fait que cela est nécessaire pour eux pour gagner de la surface de production et du passage pour leurs engins. De notre côté nous leur avons rappelé leur interdiction réglementaire de détruire des haies même sur la propriété qu'ils louent et clairement dit que celles-ci appartenaient à un patrimoine commun et qu'ils allaient devoir composer avec les citoyens. Nous leur avons dit notre colère de les voir récidiver alors qu'ils avaient déjà été prévenus par M. le Maire à l'automne dernier lors du premier incident. Nous leur avons aussi communiqué notre détermination d'aller à l'encontre de leur démarche, notamment en plantant de nouvelles haies sur la commune. Nous avons convenu de nous rencontrer dès la fin du confinement dans un cadre formel et que, dans tous les cas, il ne devait plus y avoir d'intervention de ce type sur la commune, sans en avertir la Mairie au préalable.

En parallèle, la Mairie prépare un courrier relatant notre entrevue avec un rappel réglementaire qui leur sera adressé dans les prochains jours et un contact a été établi ce lundi avec la Direction Départementale des Territoires pour les prévenir, collecter des informations réglementaires complémentaires et avoir des conseils sur les démarches à suivre.

Enfin, nos homologues élus de Grépiac ont été prévenus car deux des faits relatés plus haut concernent leur territoire.

Il nous paraissait important de vous communiquer cette information car certain-e-s d'entre vous ont peut-être déjà constaté ces dérives. Nous serons stricts sur le respect de la réglementation mais aussi de notre environnement et de notre cadre de vie.

REPRISE DU PETIT MARCHE LE VENDREDI 15 MAI LIVRAISON A DOMICILE VENDREDI 8 MAI

Notre petit marché est en pause depuis le début du confinement et il reprendra du service vendredi 15 mai, de 18h à 20h sous la halle (en respectant les gestes barrière et de distanciation sociale – un contrôle Mairie sera opéré). La Mairie poursuit donc son système de commande avec nos producteurs habituels et de livraison à domicile par les adjoints au Maire (exclusivement réservé aux personnes qui habitent à Labrugère-Dorsa) ce vendredi 8 mai.

En dehors du processus proposé et encadré par la Mairie, la solidarité et l'entraide se décuplent à Labrugère-Dorsa : un groupe WhatsApp très actif regroupe une cinquantaine de personnes du village qui partagent **bons plans et autres modalités de livraisons groupées complémentaires (paniers de légumes bio, œufs, farine, etc.).** Pour plus d'informations ou pour intégrer le groupe, veuillez adresser un sms à Patricia au 06 08 36 37 09.

RAPPEL DU PROCESSUS DE COMMANDE ET DE LIVRAISON ORGANISÉ PAR LA MAIRIE :

1/ Vous entrez en contact directement avec les producteurs (coordonnées ci-après) et vous passez vos commandes auprès d'eux. Ils vous communiquent le montant à régler et ils font le lien (nom, montant de la commande à régler) avec le superviseur communal des commandes (Patricia Brancourt).

2/ Vous déposez un chèque du montant de la commande, à l'ordre du producteur (plusieurs chèques si plusieurs producteurs ou selon les consignes de ces derniers), dans la boîte aux lettres de Patricia Brancourt sous enveloppe en reproduisant sur celle-ci le tableau suivant (exemple) :

Nom-Prénom	Adresse	Téléphone portable	Chèque pour : Jérôme « Fromage, yaourt, beurre »	Chèque pour : Mélissa « volailles et complément »	Chèque pour : Julien « veau et bœuf »
Mr et Mme XXX	17 ROUTE DU LAURAGAIS	-----	17,50 €	22 €	12 €

Le chèque sera l'unique moyen de paiement accepté pendant la période. Pour ceux qui ne connaîtraient pas l'adresse de Patricia c'est 8 route du Pech.

Ces règlements devront être effectués et réceptionnés au plus tard le jeudi soir précédent la livraison. Les livraisons auront lieu le vendredi en fin d'après-midi (horaires habituels du marché).

3/ Le vendredi jour de livraison, les producteurs livrent les commandes au superviseur qui vérifie la cohérence. Une tournée de livraison est ensuite organisée par les adjoints au Maire (un seul par véhicule) qui livreront votre commande directement chez vous entre 18h30 et 20h : ils sonneront et déposeront vos marchandises derrière votre portail en votre présence et, en cas d'absence (non souhaité), ils vous contacteront par téléphone.

Toutes les mesures d'hygiène et les recommandations sanitaires seront respectées, tant par les producteurs dans la confection de vos commandes que par les livreurs.

Voici la liste et les coordonnées des producteurs habituels suffisamment approvisionnés pour répondre à notre demande (la liste de leurs produits disponibles est en annexe) :

- Fromager « Souris et cheese » (Fromage, yaourt, beurre) :
Jérôme : guiraudjerome11@gmail.com 06 64 49 35 07
- Les volailles Grazacoises (volailles mais aussi nombreux produits complémentaires - voir annexe) :
Mélissa : manfrinato@orange.fr 06 27 25 37 70
- Bœuf et veau « EARL du Trottis » : **EN CONGES CE 8 MAI – SERA PRÉSENT SOUS LA HALLE LE 15 MAI**
Julien et Alexandre : elevagedutrottis@gmail.com 06 23 85 30 11

ANNEXE : Liste des produits disponibles chez nos producteurs

• Jérôme (fromager) :

FROMAGES SOURIS & CHEESE

TEL 06 64 49 35 07

MAIL guiraudjerome11@gmail.com

VACHE		CHEVRE	
ABONDANCE FERMIERE	29,00€/KG	CROTTIN FERMIER	3,90€/PIECE
ARIEGEOS (LP)	21,90€/KG	BLEU DE CHEVRE (LP)	32,00€/KG
BEAUFORT D'ETE	34,00€/KG	CAMEMBERT DE CHEVRE	4,90€/PIECE
BETHMALE TOUDEILLE	24,90€/KG	CHEVRE FRAIS	4,00€/PIECE
BLEU DE LA MENEE (LP)	15,90€/KG	GOURDINZAIA/MASCARONE (LP)	19,50€/KG
BRIE DE MEAUX	19,95€/KG	GOURDINZAIA/MASCARONE (LP)	19,50€/KG
BRIE DOUX (LP)	14,80€/KG	GOURDINZAIA/MASCARONE (LP)	19,50€/KG
BRILLAT SAVARIN (LP)	26,00€/KG	GOUUDA PESTO (LT)	29,20€/KG
CAMBOZOLA (LP)	20,00€/KG	GOUUDA VIEUX (LP)	26,50€/KG
CAMEMBERT AOP	5,00€/PIECE	GRUYERE AOP SUISSE (LT)	35,90€/KG
CAMEMBERT DE BUFFLONNE (LP)	7,00€/PIECE	LE MELODIE	1,20€/PIECE
CAMENDOU	3,80€/PIECE	MASDAM (LP)	29,90€/KG
CANCOILLOTTE NAT/AIL (LP)	3,40€/PIECE	MIMOLETTE VIEILLE (LP)	10,50€/KG
CANTAL ENTRE DEUX	17,95€/KG	MONTABANNAIS	29,95€/KG
CANTAL JEUNE	16,35€/KG	MORBIER	15,95€/KG
CANTAL VIEUX	20,50€/KG	MUNSTER FERMIER (LP)	5,60€/PIECE
CHEDDAR FERMIER (LP)	23,50€/KG	ONDUA (LP)	28,10€/KG
COMTE 12 MOIS	24,00€/KG	PARMIGIANO REGIANO	31,90€/KG
COMTE 18 MOIS	26,00€/KG	PETIT BLANC (LP)	2,20€/PIECE
COMTE 24 MOIS	32,40€/KG	REBLOCHON	8,90€/PIECE
COMTE 30 MOIS	32,95€/KG	SAINTE NECTAIRE FERMIER	23,10€/KG
COMMENT A RAPER	13,00€/KG	SAYOIE A LAIL DES OURS (LP)	25,90€/KG
EMMENTALER SUISSE	21,80€/KG	TETE DE MOINE (LT)	32,40€/KG
EPoISSE BERTHAUD (LP)	10,00€/PIECE	TOMME A LAIL DES OURS (LT)	22,00€/KG
FOUCHTRA (LP)	18,70€/KG	TOMME AUX FLEURS (LP)	26,80€/KG
MELANGE		TOMME BLANCHE NORMANDE	26,90€/KG
BETHMALE 3 LAITS (LP)	28,50€/KG	TOMME D'ALBAN BIO	28,50€/KG
CHEVRE/BREBIS (LP)	28,00€/KG	TOMME D'AUVERGNE	15,95€/KG
VACHE/BREBIS	27,90€/KG	TOMME CORSE	36,50€/KG
BEURRE / CREME		TOMME D'ALBAN	33,00€/KG
BEURRE DOUX	4,40€/250GR		27,10€/KG
BEURRE DEMI-SEL	4,50€/250GR		
CREME FRAICHE BIO VRAC	11,00€/KG		
YAOURT VACHE BIO			
NATURE	2,00€/LOT DE 2		
ABRICOT/FAISSE	2,20€/LOT DE 2		
VANILLE/POMME	2,20€/LOT DE 2		
CREME DE CHATAIGNE	2,20€/LOT DE 2		
FROMAGE BLANC	3,50€/400GR		
YAOURT BREBIS BIO			
NATURE	2,90€/LOT DE 2		
VANILLE	3,10€/LOT DE 2		
CITRON	3,10€/LOT DE 2		
CARAMEL	3,10€/LOT DE 2		
FROMAGE BLANC	3,95€/400GR		



• **Mélissa (volailles + produits complémentaires) :**

Bonjour à tous,

Ci-après nos tarifs, **attention tous les produits qui sont barrés sur notre dépliant ne sont pas disponibles en ce moment.**

Nous vous proposons aussi les produits suivants :

- la saucisse sèche 100 % canard à 35 € le kilo (environ 250 g)
- la saucisse sèche 50 % canard 50 % porc à 29 € le kilo (environ 250 g)
- la saucisse fraîche 100 % canard à 18 € le kilo (paquet d'environ 500 g)
- la saucisse sèche 50 % canard 50 % porc à 15 € le kilo (paquet d'environ 500 g)
- magret séché entier à 45 € le kilo (environ 300 g)
- fritons 4€50 la boîte de 250 g
- cuisses confites sous-vide*5 18 € le kilo (environ 1 kg)
- manchons confits sous-vide*10 15 € le kilo (environ 800 g)

Mais aussi les produits de nos collègues ou amis producteurs :

Légumes :

- PRODUITS DU MOMENT, COMPOSITION CONFIRMEE PAR MELISSA A LA COMMANDE : commandes avant jeudi matin

En porc :

- saucisse fraîche 13 € le kilo (environ 500 g)
- côte échine 13 € le kilo
- côte filet 11 € le kilo
- coustelous 6 € le kilo
- rôti 12 € le kilo
- boudin nature 10 € le kilo
- saucisse sèche 25 € le kilo
- coustelous confits (650 g) 9 €

Huiles :

- tournesol (750 ml) 3€50
- colza (750 ml) 3€80

Vins :

- fronton rouge (750 ml) 6 €
- côtes du Roussillon rouge (750 ml) 8€50
- muscat de Noël (750 ml) 11 €

Fromage de chèvre de l'Ariège :

- palet frais nature 2€50
- palet frais échalote, poivre ou herbes 2€80
- palet affiné 2€50
- tomme 26€ le kilo
- fromage blanc 4€20 les 400 g

Farine bio paquet de 1 kg :

- T80 2€20
- T110 2€35
- T150 2€60
- Sarrasin 4€25
- Maïs 2€90

Vous pouvez passer commande en contactant Mélissa par tél ou sms au 06 27 25 37 70 ou par mail à manfrinato@orange.fr



Issus du milieu agricole depuis plusieurs générations, nos arrières-arrières grands-parents étaient déjà cultivateurs (agriculteurs) pendant la 1^{re} Guerre Mondiale.

C'est ainsi que nous sommes revenus à nos sources depuis 2008.

Nos volailles sont élevées en plein air et nourries aux céréales (dont une partie de l'exploitation) tout en gardant le savoir-faire de nos aïeuls pour retrouver le goût de nos volailles d'enfance.

Notre travail est raisonnable pour le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ainsi nous vous proposons différentes volailles en frais et transformées, en vente directe à la ferme pour préserver le contact humain.

HEURES D'OUVERTURE

VENTE A LA FERME

Du mercredi au jeudi

10h30-12h00/18h30-20h00

Vendredi

10h30-12h00/15h00-17h00

Samedi

15h00-20h00

Dimanche

11h00-13h00

Poulet rôti avec pommes de terres 18 € pièce (à réserver)

MARCHES

★ *Labruguière-Dorsac vendredis de 18h à 20h*

LES VOLAILLES GRAZACOISES

SIKIT 50164587300016

Mélanie & Jean-Jacques Manfrinato

Ferme Capayrou

31190 GRAZAC

06 27 25 37 70

manfrinato@orange.fr

Page Facebook: Les Volailles Grazacoises

LES VOLAILLES GRAZACOISES



Œufs, canards gras, poulets, pintades, chapons, oies, poules, canettes élevés en plein air



NOS VOLAILLES

(Principalement sur commande)

Poulet	7€14/kg
Pintade	8€50/kg
Poule	5€14/kg
Canette	8€50/kg
Poularde	9€70/kg
Chapon	11€95/kg
Oie	10€95/kg
Pintade chaponnée	13€50/kg

Canard gras (carcasse + foie) 30 € pièce

Carcasse de canard gras 4€35/kg

Foie gras de canard 34€00/kg

Magret de canard 13€99/kg

Aiguillettes de canard 14€99/kg

Cuisse de canard 5€75/kg

Manchons de canard 3€75/kg

Cœur ou gésier de canard 6€75/kg

Aileron de canard 2€50/kg

Cou de canard 2€50/kg

Peurre de canard 2€50/kg

NOS CONSERVES

	Foie gras de canard 130g 14€00
	Foie gras de canard 180g 19€00
	Foie gras de canard 300g 29€00
	Manchons de canard confits 900g 8€50
	Cuisse de canard confites 900g 12€00
	Cous de canard confits 500g 5€10
	Cous de canard farci 550g 1€100
	Gésiers de canard confits 180g 6€00
	Gésiers de canard confits 300g 9€00
	Rillettes de canard 180g 5€50
	Pâté de canard 180g 5€00
	Graisse de canard fondue 700g 4€50
	Cuisse de poulet en gelée 700g 11€00
	Poulet au naturel 400g 7€30
	Poulet au naturel 750g 11€00
	Chapon sauce blanquette 700g 14€00
	Gésiers de volailles confits 180g 5€50
	Rillettes de poulet 180g 5€50
	Pâté de poulet 180g 5€00

Nos tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2020.

NOS PANIERS GOURMANDS

Vous pouvez découvrir nos paniers gourmands à emporter ou à composer soi-même pour toutes occasions, à partir de 20€



NOS ŒUVFS



Livraison gratuite (périmètre de 50 km autour de la ferme) pour un minimum de 300 € H.T. (pensez à grouper vos commandes).

• **Julien et Alexandre (veau) : PAS DE COMMANDES POUR LE 8 MAI**

Le colis de veau de lait "cuisine" ou " grillade"

Nous vous proposons un assortiment de morceaux de veaux avec :

- 500 g. de côtes de veau.
- 500 g. d'escalopes de veau.
- 500 g. de blanquette.
- 500 g. de rôti-filet.
- 250 g. de tendrons.
- 250 g. d'osso-buccos.

ou

- 500 g. de côtes de veau.
- 500 g. d'escalopes de veau.
- 1.5 kg de steak haché ou de saucisse.

le colis est à 40 euros.

Pour commander il vous suffit de nous renvoyer un mail à l'adresse elevagedutrottis@gmail.com ou bien nous téléphoner au numéro suivant : Julien 06.23.85.30.11. Les abats sont disponibles sur commande (coeur, foie, rognon, ris, pied de veau, tête de veau, pancette). Ainsi que du steak Haché et saucisse de veau au détail à 15 Euros le kilo.

En raison du contexte actuel, nous avons mis en place un service de livraison pour éviter tous déplacements. Nous avons des règles strictes par les gestes barrières à respecter, n'hésitez pas à commander.

Prenez bien soins de vous.

Nous vous souhaitons une excellente journée,

Julien & Alexandre.

VU L'AFFLUX DES DEMANDES, LA DISPONIBILITE DES PRODUITS SERA CONFIRMEE A LA COMMANDE