



# Ferme les Chênes

fait maison depuis 1988



## Colis « le carré »

Carré de porc noir pour 4 bon mangeur  
environ 1,5kg à 1,7kg  
1 kg de saucisse fraîche de porc noir  
Pâté de porc noir 200gr  
Boudin de porc noir 200gr  
Pâté de tête de porc noir 200gr  
Ventrèche salée demi-sèche de porc noir  
500gr

**65 €**

Conseils de préparation : le chef de la ferme auberge vous délivre ses secrets !

- Le carré, cuisez-le lentement à 150°C pendant 2h30, à la mi-cuisson rajouter dans le plat, un verre d'eau, une tomate coupée en dés, oignon et ail, salé et poivré.
- Saucisse fraîche à cuire à la poêle, démarrer poêle froide à feu doux ou en grillage (boyaux naturel),
- Ventrèche à manger fraîche (comme une charcuterie) ou à incorporer dans des préparations (haricots, sur des œufs, dans des lentilles...),
- Pour les pâtés et le boudin, servez les froids en apéritif ou en entrée.



## Colis « des Chênes »

Rôti de porc noir environ 1kg, 1,2kg  
1 kg de saucisse fraîche de porc noir  
1 kg de chorizo de porc noir  
4 côtes de porc noir environ 1,4kg  
2 tours de saucisse sèche environ 700gr  
Ventrèche salée demi-sèche de porc noir  
500gr

**85 €**

Conseils de préparation : le chef de la ferme auberge vous délivre ses secrets !

- Pour le rôti, mettez-le à 140 °C pendant 2 heures, à la mi-cuisson rajouter dans le plat, un verre d'eau, une tomate coupée en dés, oignon et ail, salé et poivré.
- Côtes à cuire à la poêle ou en grillade,
- Saucisse fraîche ou de chorizo à cuire à la poêle, démarrer poêle froide à feu doux ou en grillage (boyaux naturel),
- Ventrèche à manger fraîche (comme une charcuterie) ou à incorporer dans des préparations (haricots, sur des œufs, dans des lentilles...),
- Saucisse sèche, à déguster sans retenu à l'apéritif ou en charcuterie.