

## VIANDE DE PORC CHARCUTERIES



Bon de commande pour réserve

Tarifs printemps 2021

(de fin août à mi-décembre et en mars-avril  
pour la viande fraîche et les charcuteries à cuire)

Produits	Prix	Quantités
- Rôtis (filet, échine, 2/3 côtes) :	15.00 €/kg	...
- Rouelle, escalope :	18.00 €/kg	...
- Filet mignon :	22.00 €/kg	...
- Côtelette, grillade :	15.00 €/kg	...
- Lard frais, côtis (travers) :	12.00 €/kg	...
- Jambonneau frais (jarret) :	13.00 €/kg	...
- Jambonneau désossé :	15.00 €/kg	...
- Pied ou queue de porc :	2.00 €/pièce	...
- Boudin noir à la crème :	20.00 €/kg	...
- Chipolata (nature, aux herbes) :	19.00 €/kg	...
- Andouillettes :	19.00 €/kg	...
- Saucisson à cuire, murçon :	19.00 €/kg	...
- Saucisse de couenne (andouille) :	19.00 €/kg	...
- Poitrine salée, pancette :	20.00 €/kg	...
- Saucisson sec, chorizo :	35.00 €/kg	...
- Noix de jambon, coppa, bacon :	35.00 €/kg	...

- Verrines (à déguster froides accompagnées de  
cornichons, câpres, ...) :

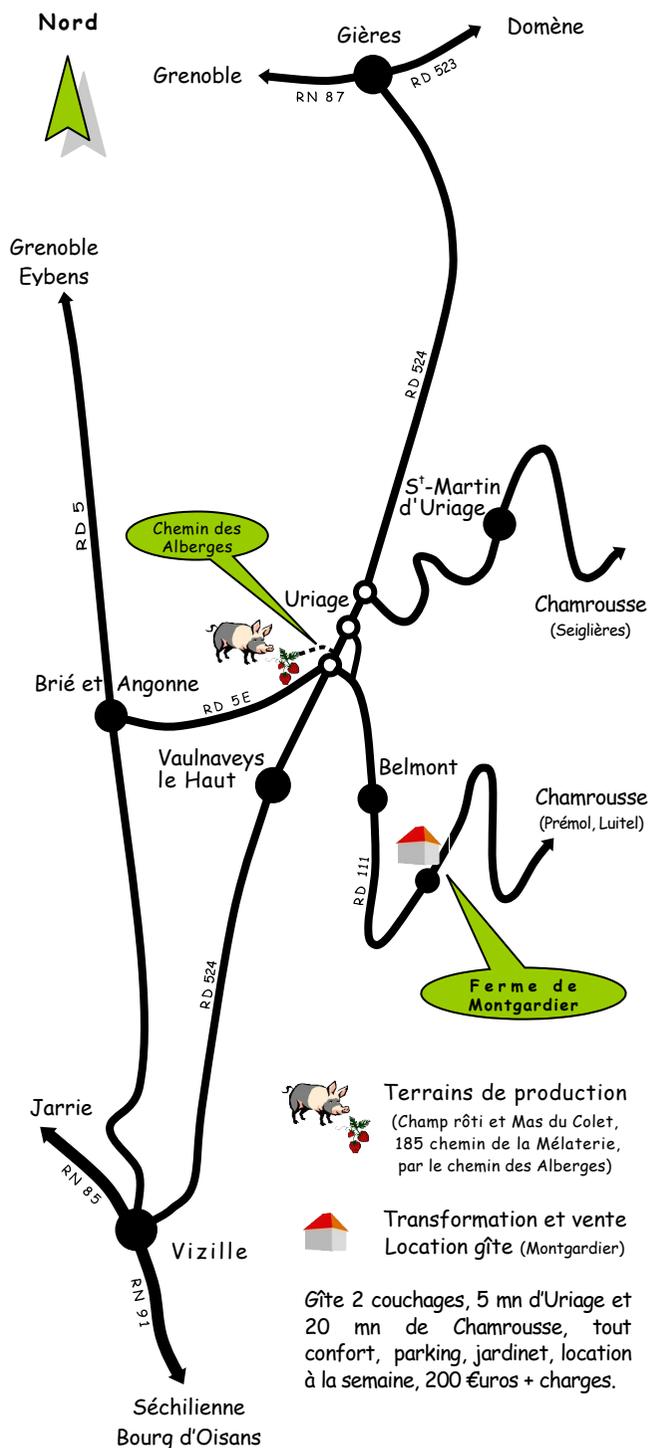
■ Pâté campagnard	220 g	6.50 €/pièce	...
■ Pâté de foie	220 g	6.50 €/pièce	...
■ Rillettes	220 g	6.50 €/pièce	...
■ Fromage de tête	220 g	6.50 €/pièce	...
■ Cailleottes	220 g	6.50 €/pièce	...

- Plats cuisinés (à réchauffer et accompagner de  
légumes et/ou salade verte) :

■ Filet au miel	440 g	11.50 €/pièce	...
■ Jambon persillé	440 g	11.50 €/pièce	...
■ Confit aux cèpes	440 g	11.50 €/pièce	...
■ Jambonneau	440 g	11.50 €/pièce	...

N'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées au verso  
avant de renvoyer votre commande. Nous vous  
contacterons quand les produits seront prêts.

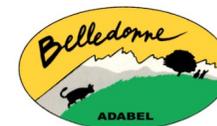
Membre de [Alliance Paysans-Écologistes-Consommateurs](#)



## Ferme de Montgardier



goûtez notre nature



### Élevage de porcs et agneaux en plein air

vente en frais et charcuteries



### Production de framboises fraises, groseilles, cassis

vente en frais et confitures  
cueillette à la ferme



### et miels de montagne



**Belledonne**

Josée et Yves ARGOUD-PUY  
3045 route de Prémol  
38410 VAULNAVEYS LE HAUT  
Josée : 06.81.42.49.16 Yves : 06.01.82.63.54  
courriel : [jap.montgardier@free.fr](mailto:jap.montgardier@free.fr)  
[www.adabel.fr/-Ferme-de-Montgardier](http://www.adabel.fr/-Ferme-de-Montgardier)

## Directement du producteur au consommateur

Notre exploitation est conduite selon les principes d'une **agriculture paysanne responsable et durable**.

Nous pratiquons des méthodes d'élevage et de culture respectueuses de l'environnement : agriculture biologique, désherbage manuel, respect et maintien de l'équilibre entre le sol, les plantes et les animaux ...

## VISITES ET CASSE-CROÛTES

De mai à juillet, nous accueillons **sur rendez-vous** et selon nos disponibilités, les groupes d'enfants, les écoles ou les familles pour une journée plein-air, une découverte de la ferme et des animaux, ...

Pour 1 groupe d'enfants encadrés : la journée = 320 €, la  $\frac{1}{2}$  journée = 160 €, pique-nique possible (330 € et 170 € les jours fériés et de week-end).

Pour les familles (6 à 12 personnes) : visite + repas paysan 30 €/p (11h-14h) → réservation : [jap.montgardier@free.fr](mailto:jap.montgardier@free.fr)

## LES PORCS CHARCUTIERS



De mars à septembre, 4 bandes d'une dizaine de porcelets de 2 mois (20/25kg) arrivent du Trièves ou de Belledonne sur la ferme.

Ils pâturent sur nos coteaux durant 6 à 7 mois, pour atteindre un poids vif de l'ordre de 130 à 160kg.

Élevés en plein air, ils disposent d'abris rustiques, d'eau à volonté, et se nourrissent de la végétation de leur parc complétée par un apport quotidien à base de céréales et de protéagineux issus de l'agriculture biologique : blé, pois, orge, tournesol, ...

A partir de l'âge de 8 mois, ils sont abattus pour être découpés et cuisinés par l'agricultrice dans l'atelier de transformation, à Montgardier.

Les charcuteries sont préparées selon des recettes traditionnelles : jailles, rillettes et pâtés en verrines, boudin, andouilles, murçons, noix de jambon, poitrine salée, coppa, saucissons secs, ...



Vente à la ferme, à [Herbe & coquelicot](#) (magasin de producteurs à Herbeys) le mercredi et vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h, à la [Ferme des saisons](#) (Murianette) le vendredi de 14h30 à 18h et le samedi de 8h30 à 12h en mars/avril et certains dimanches matins sur les marchés des Fermes de Belledonne à Venon et Pinet d'Uriage.

## LE MIEL DE MONTAGNE

Les colonies sont réparties dans des ruchers sédentaires dont la diversité de situation permet de récolter des miels multif floraux (miel toutes fleurs de montagne) de différentes couleurs et saveurs.



Les connaisseurs pourront y retrouver selon les années et les saisons, le parfum de l'acacia, du tilleul, du châtaignier, de la bourdaine, du serpolet et bien d'autres fleurs de nos prairies, coteaux et forêts de Belledonne ...

Récoltés et extraits généralement fin juillet, nos miels conditionnés en pots de verre sont vendus au prix de 4,50 € en 250 g, 8 € en 500 g, et pour le miel en rayon à 32 €/kg.

Rupture de stock : plus de miel à vendre en 2021 !

## LES AGNEAUX BIZET



Menacés d'extinction il y a quelques années, les moutons de race Bizet sont rustiques et bien adaptés au plein-air intégral.



Un petit troupeau d'une dizaine de brebis nourries à l'herbe de nos parcs (+ foin et céréales en hiver) nous permet de proposer à la vente quelques agneaux de 13 à 18 kg dont la viande est d'une saveur exceptionnelle.

Les  $\frac{1}{2}$  agneaux sont vendus découpés à 19,00 €/kg (17 €/kg pour l'agneau entier) → sur réservation.

## LES FRUITS ROUGES



Les rangs sont implantés en terrasses et les allées sont enherbées pour mieux retenir les eaux de pluies, faciliter la récolte (cueillette à la main) et l'entretien.

Les variétés ont été choisies pour leur rusticité et leurs qualités gustatives. Leur maturité s'échelonne de juin à juillet :

	Juin	Juillet
Framboises	.....	.....
Groseilles	.....	.....
Cassis	.....	.....

**Cueillette à la ferme** : en juin et juillet, **sur rendez-vous**, venez ramasser vos **framboises, groseilles ou cassis** vous-même, directement sur le lieu de production (prix au kg ramassé).

Pour votre confort, pensez aux chapeaux et baskets.



## Confitures - coulis - sirops - vinaigres

- Vinaigres 25 cl  
framboises, miel, pommes, noix 4,50 € l'unité
- Confitures et coulis 400 g 5,50 € l'unité
- Sirops 50 cl 7,00 € l'unité
- sauf aux framboises 9,00 € l'unité
- Jus de pommes 100 cl 3,00 € l'unité
- Fruits au sirop, gelées, pâtes de fruits, ...

Si vous êtes intéressés par les fruits rouges frais, contactez-nous quelques temps avant la récolte, par mail, téléphone ou courrier en nous renvoyant ce volet après avoir indiqué vos coordonnées ci-dessous :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :