



Carnilia

Tarifs 2020

Boucher - éleveur
de Boeuf et Porc
en Lozère



Traçabilité

Viandes issues
d'exploitations familiales



Fraîcheur garantie

Respect de la chaîne du froid



Saveurs

Qualité gustative supérieure



Passer une commande :
soit en ligne sur www.carnilia.fr,
soit en nous appelant au 06 98 77 96 58



Livraison à domicile

(min. 70€ de commande)
Frais de port offerts dès 120€



Retrait en boutique

ouverture du lundi au samedi
De 9h à 12h et de 14h à 19h



Steak haché 10,95€/Kg

Valable uniquement sur le retrait en boutique

Viande de Bœuf

Affinée sur os dans notre atelier de découpe



Colis de 10 Kg (134 €) composé de :

- 3 Kg de steak
- 1 Kg de steak supérieur
- 1 rosbif d'environ 1 Kg
- 3 Kg de bourguignon
- 1 Kg de pot-au-feu avec os
- 1 kg de pot-au-feu sans os

Composer son colis de viande de bœuf

Prix au Kg

Steak*	15,95€
Steak supérieur**	21,95€
Steak prestige***	21,95€
Steak mariné à l'échalote	20,95€
Filet en rôti non bardé	33,45€
Filet en tournedos non bardé	35,45€
Faux filet	23,95€
Rumsteak en steak	23,95€
Rumsteak en pavé	23,95€
Rumsteak en rôti	23,95€
Côte de bœuf	23,95€
Entrecôte	23,95€
Basse côte à griller	17,95€
Brochette de bœuf nature	23,45€
Brochette de bœuf mariné à l'échalote	23,45€
Brochette de bœuf farci	23,45€
Bavette d'aloyau	23,45€
Rôti supérieur**	21,95€
Rôti prestige, viande à fondue***	21,95€
Mini rôti farci de bœuf (alouette sans tête)	21,95€
Mini rôti farci de bœuf au Roquefort (alouette sans tête)	21,95€
Mini rôti farci de bœuf aux cèpes, environ 500g (alouette sans tête)	21,95€
Hampe	23,95€
Onglet	23,95€
Emincé de bœuf nature	22,45€
Emincé de bœuf mariné à l'échalote	23,95€
Paleron à mijoter	12,95€
Paleron à griller	13,95€
Haché de bœuf assaisonné pour bolognaise	11,95€
Daube, bourguignon	8,95€
Pot au feu avec os (plat de côte)	4,95€
Tranche de jarret avec os	8,95€
Foie de génisse	5,95€
Cœur de génisse	10,9€
Tripe à la mode de Caen (déjà cuisiné)	9,95€
Langue de bœuf	11,90€
Joue de bœuf à mijoter	17,90€
Queue de bœuf	9,90€
Os à moelle	4,00€

Les morceaux sont conditionnés individuellement sous vide,
le bourguignon par 1kg, les brochettes par 2.

Viande de Porc

Porcs élevés en plein air, sur notre exploitation



Colis de 9,5 Kg (82€) composé de :

- 1.5 Kg de saucisse de Toulouse ou grosse saucisse
- 1.5 Kg de chipolatas nature
- 1.5 Kg de côte de porc filet
- 5 terrines d'environ 250g de pâté de campagne
- 1 Kg de rôti de porc filet
- 1.5 Kg de travers de porc ou coustillou

Composer son colis de viande de porc

Prix au Kg

Rôti échine	10,45€
Rôti filet	8,95€
Côte échine	9,95€
Côte filet XL	8,95€
Filet mignon	19,95€
Lomo (fine tranche de filet de porc à griller)	11,45€
Escalope de porc	11,45€
Escalope de porc mariné thym citron	13,45€
Sauté de porc	8,95€
Joue de porc à mijoter	14,90€
Saucisse de Toulouse ou grosse saucisse	11,45€
Saucisse de Toulouse aux cépes (du 01 septembre au 22 décembre)	12,45€
Chipolatas nature	12,45€
Chipolatas au Piment d'espelette	12,95€
Chipolatas texane (du 01 avril au 10 novembre)	12,95€
Chipolatas roquefort (du 01 avril au 10 novembre)	12,95€
Chorizo à griller (du 01 avril au 10 novembre)	12,45€
Travers de porc ou coustillou à griller	7,45€
Travers de porc mariné thym citron	10,45€
Chair à saucisse	7,90€
Carré Savoyard, environ 250g	14,95€
Poitrine à griller	7,75€
Brochette de porc mariné à la Provençale	12,45€
Pied de porc	1,50€/pièce

Les morceaux sont conditionnés individuellement sous vide, les chipolatas sont emballées par 5, la chair à saucisse par 500g, les brochettes par 2.

Viande d'Agneau

Agneau de Lozère, l'authenticité d'une chair fine et délicate



Composer son colis de viande d'agneau

Prix au Kg

Gigot à rôti ***	19,95€
Gigot en tranche	21,95€
Souris ***	18,95€
Rôti ***	19,95€
Cotes filet double ***	23,45€
Cotes ***	23,45€
Rôti **	17,95€
Épaule ** à rôtir avec os	13,95€
Épaule ** désossé	17,95€
Épaule ** en pavé	17,95€
Jarret **	18,95€
Poitrine * a griller	15,95€
Poitrine * à mijoter	7,50€
Collier ** à mijoter	7,50€
Navarin ** à mijoter avec os	7,50€
Navarin ** à mijoter sans os	15,95€
Brochettes agneau	21,95€
Brochettes agneau a la provençale	23,45€
Gigot en tranche mariné à la provençale	23,45€
Brochettes de poitrine d'agneau thym citron	15,95€

Les morceaux sont conditionnés individuellement sous vide



Salaison

	Prix au Kg
Saucisson sec	23,95€
Saucisson au piment d'Espelette	27,45€
Saucisse sèche	21,95€
Saucisse sèche au Roquefort	27,45€
Poitrine séchée	16,45€
Lonzo (longe de porc séchée)	24,45€
Noix de jambon séchée	31,95€
Coppa	24,45€

Charcuterie

	Prix pièce
Terrine de campagne nature (environ 250g)	3,25€
Terrine de campagne au Piment d'Espelette (environ 250g)	3,25€
Terrine de campagne aux légumes du soleil (environ 250g)	3,25€
Rillettes de porc (environ 250g)	4,95€

Volailles fermières du Velay

	Prix au Kg
Pintade fermière du Velay (poids compris entre 1,2 Kg et 1,6 Kg)	14,45€
Poulet fermier du Velay (poids compris entre 1,2 Kg et 1,8 Kg)	11,45€
Cuisse de poulet	12,45€
Blanc de poulet	14,95€
Pilon de poulet	7,90€
Aileron de poulet	3,70€
Cuisse de pintade	19,95€
Cuisse de canard	12,10€
Filet de canard	20,95€



Volailles fermières du Velay farcies par nos soins	Prix au Kg
Poulet fermier désossé farci (poids compris entre 1,2 Kg et 1,8Kg)	20,95€
Pintade fermière désossée farcie (poids compris entre 1,2 Kg et 1,6Kg)	23,95€
1/2 Poulet fermier désossé farci (poids compris entre 0,6 Kg et 0,9Kg)	27,95€
1/2 pintade fermière désossée farcie (poids compris entre 0,6 Kg et 0,8Kg)	27,95€
Paupiette de volaille	14,45€

Deux choix de farces disponibles : nature ou abricot-pruneau



Vins	La bouteille
Vin de Bourgogne du domaine Couet, Coteaux du Giennois (rouge, rosé, blanc)	8,30€
Vin de Bourgogne du domaine Couet, Coteaux du Giennois rouge sélection (vieilli en fut de chêne)	12,30€
Vin de Bourgogne du domaine Couet, Pouilly fumé	11,30€

Fromages	Prix pièce
Fromage fermier au lait cru de brebis, la Draille	9,95€/pièce

Bientôt d'autres fromages à venir (Vache, Chèvre)



Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous faisons du sur-mesure !



Carnilia.fr

70€

Colis **BARBECUE**



- 800 g de saucisse de Toulouse (grosse saucisse)
- 10 chipolatas naturelles
- 10 chipos au piment d'Espelette ou Texane (au choix)
- 1 kg de steaks mariné à l'échalote
- 1 terrine de campagne
- 1 saucisse sèche
- 1 saucisson sec



Passer une commande :

soit en ligne sur www.carnilia.fr,
soit en nous appelant au **06 98 77 96 58**

Se rendre à la boutique

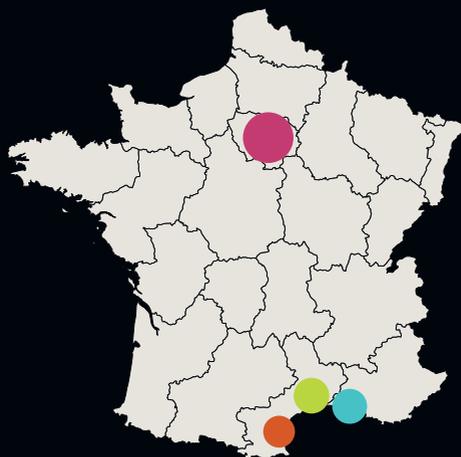


Le mazelet
48700 Rieutort de Randon

Une fois dans le hameau, dernière maison
blanche aux volets marrons.

 06 98 77 96 58

 contact@carnilia.fr



Notre planning de livraison

-  Région de Montpellier-Béziers-Nîmes-Alès :
les 2^{ème} et 3^{ème} samedis du mois
-  Région de Perpignan et Barcelone :
3^{ème} samedi du mois
-  Région de Avignon, Marseille, Toulon, Cannes :
4^{ème} samedi du mois
-  Paris : 1^{er} samedi du mois



Des animaux élevés en plein air !





Carnilia

☎ 06 98 77 96 58

✉ contact@carnilia.fr



Design réalisé par
codivores.com

