

TARIF 2024

ÉLEVEUR | BOUCHER | CHARCUTIER  
VIN | ÉPICERIE FINE



*Carnilia.fr*



*Tracabilité*

Viandes issues de notre  
exploitations familiales



*Fraîcheur garantie*

Respect de la chaîne du froid



*Saveurs*

Qualité gustative supérieure



*Paiement sécurisé*

Carte bancaire et Paypal

*La boutique*

**04 66 32 67 98**

**06 50 00 41 38**

*Passer une commande*

Soit par mail  
**contact@carnilia.fr**

Soit en nous appelant  
au **06 98 77 96 58** pour les  
expéditions et le magasin  
à la ferme

*Livraison à domicile*

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







# Viande de Boeuf

Affinée sur os dans notre atelier de découpe

## Colis de 10kg



Composé de :

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

170€

## Steak HACHE



Valable uniquement sur retrait en boutique

13.95€/kg

## Composer son colis

|                                                            | Prix au kg | Prix                                              |
|------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------|
| Steak*                                                     | 21.90 €    | Travers de boeuf mariné aux 3 poivres 14.60 €     |
| Steak supérieur**                                          | 28.60 €    | Grilladin mexicain 22.45 €                        |
| Steak prestige***                                          | 28.60 €    | Hampe 31.10 €                                     |
| Steak mariné à l'échalote                                  | 27.40 €    | Onglet 31.10 €                                    |
| Filet en rôti non bardé                                    | 44.60 €    | Emincé de boeuf nature 27.95 €                    |
| Filet en tournedos non bardé                               | 44.60 €    | Emince de boeuf mariné à l'échalote 27.95 €       |
| Basse cote                                                 | 23.70 €    | Paleron à mijoter 17.85 €                         |
| Faux filet                                                 | 31.10 €    | Paleron à griller 18.85 €                         |
| Rumsteak en steak                                          | 31.10 €    | Pot au feu sans os 17.85 €                        |
| Rumsteak en pavé                                           | 31.10 €    | Haché de boeuf assaisonné pour bolognaise 16.50 € |
| Rumsteak en roti                                           | 31.10 €    | Daube, bouguignon 12.80 €                         |
| Côte de boeuf                                              | 31.10 €    | Pot au feu avec os (plat de cote) 8.95 €          |
| Entrecôte                                                  | 31.10 €    | Tranche de jarret avec os 12.70 €                 |
| Brochette de boeuf nature                                  | 29.90 €    | Foie de génisse 7.95 €                            |
| Brochette de boeuf mariné à l'échalote                     | 29.90 €    | Coeur de génisse 11.90 €                          |
| Rouelle de boeuf                                           | 25.40 €    | Tripe à la mode de Caen (déjà cuisiné) 13.95 €    |
| Bavette d'ailou                                            | 31.10 €    | Langue de boeuf 16.10 €                           |
| Rôti supérieur                                             | 28.60 €    | Joue de boeuf à mijoter 23.60 €                   |
| Roti prestige, viande à fondue                             | 28.60 €    | Queue de boeuf 12.90 €                            |
| Mini rôti farci de boeuf (aloette sans tête)               | 25.95 €    | Os à moelle 6.50 €                                |
| Mini roti farci de boeuf au Roquefort (alouette sans tête) | 25.95 €    |                                                   |





# Viande de Porc

Porcs élevés en Lozère

Colis de  
9.5kg



88€

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 travers de porc ou coustillou

## Composer son colis

|                                                | Prix<br>au kg |
|------------------------------------------------|---------------|
| Rôti échine                                    | 12.65 €       |
| Roti filet                                     | 10.90 €       |
| Côtes échine                                   | 12.15 €       |
| Côtes filet XL                                 | 11.15 €       |
| Filet mignon                                   | 21.85 €       |
| Lomo (fine tranche de filet de porc à griller) | 13.00 €       |
| Escalope de porc                               | 13.00 €       |
| Escalope de porc mariné thym citron            | 15.10 €       |
| Saute de porc                                  | 11.45 €       |
| Joue de porc à mijoter                         | 18.45 €       |
| Saucisse de Toulouse ou grosse saucisse        | 13.95 €       |
| Saucisse de Toulouse aux cépes                 | 13.95 €       |
| Chipolatas nature                              | 15.25 €       |
| Chipolatas au Piment d'espelette               | 15.90 €       |
| Chipolatas texane                              | 15.90 €       |
| Saucisse de la pampa                           | 15.90 €       |
| Chipolatas roquefort                           | 15.90 €       |
| Chorizo à griller                              | 14.30 €       |
| Travers de porc ou coustillou à griller        | 9.30 €        |
| Travers de porc mariné thym citron             | 12.15 €       |
| Chair à saucisse                               | 9.95 €        |
| Poitrine à griller                             | 9.80 €        |
| Brochette de porc mariné à la Provencale       | 14.15 €       |
| Carré savoyard (environ 250g pièce)            | 16.65 €       |
| Pied de porc                                   | 2.50 €        |

## la Salaison

Notre charcuterie maison

|                                 | Prix/kg |
|---------------------------------|---------|
| Pâté croute pistache            | 34.95 € |
| Jambon Cuit sans nitrite        | 21.95 € |
| Saucisson sec                   | 25.45 € |
| Saucisse sèche                  | 23.45 € |
| Saucisse seche au Roquefort     | 28.45 € |
| Saucisson au piment d'Espelette | 28.45 € |
| Poitrine séchée                 | 17.45 € |
| Lonzo (longe de porc séchée)    | 25.45 € |
| Noix de jambon séchée           | 32.95 € |
| Coppa                           | 25.45 € |

|                                                          |              |
|----------------------------------------------------------|--------------|
| Terrine de campagne nature (environ 300g)                | 18.95 €      |
| Terrine de campagne au Piment d'Espelette (environ 300g) | 18.95 €      |
| Rillettes de porc (environ 250g)                         | 4.95 €/pièce |





# Viande d'Agneau

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

Prix  
au kg

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Gigot à rotir ***         | 23.45 € |
| Gigot en tranche          | 24.95 € |
| Souris***                 | 22.45 € |
| Roti***                   | 24.45 € |
| Côtes filet double ***    | 26.95 € |
| Côtes ***                 | 26.95 € |
| Rôti **                   | 21.45 € |
| Epaule ** à rotir avec os | 17.45 € |
| Epaule ** désossée        | 21.95 € |
| Epaule ** en pavé         | 21.95 € |

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Jarret **                               | 22.45 € |
| Poitrine * a griller                    | 19.45 € |
| Poitrine * à mijoter                    | 10.95 € |
| Collier ** à mijoter                    | 10.95 € |
| Navarin ** à mijoter a/os               | 10.95 € |
| Navarin ** à mijoter s/os               | 21.95 € |
| Brochettes agneau                       | 25.45 € |
| Brochettes agneau à la provencale       | 25.95 € |
| Gigot en tranche mariné à la provencale | 25.95 € |
| Poitrine d'agneau farci thym citron     | 28.45 € |

## Composer son colis

# Viande de Veau

Elevé sous la mère au lait entier

## Composer son colis

Prix  
au kg

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Filet de veau en grenadin ***        | 36,95 € |
| Filet de veau en rôti                | 35,95 € |
| Escalope de veau ***                 | 25,95 € |
| Rôti de veau *** (à rôtir)           | 24,95 € |
| Rôti de veau *** (à mijoter)         | 18,95 € |
| Blanquette de veau sans os ***       | 18,95 € |
| Côte de veau ***                     | 23,95 € |
| Paupiette de veau nature             | 19,95 € |
| Paupiette de veau italienne          | 20,95 € |
| Milanaise de veau                    | 19,95 € |
| Saucisse de veau aux citrons confits | 19,95 € |
| Osso bucco ***                       | 19,95 € |
| Tendron de veau **                   | 16,95 € |

Prix  
au kg

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Travers de veau thym citron                  | 17,95 € |
| Foie de veau                                 | 29,90 € |
| Emincés de veau nature                       | 25,95 € |
| Emincés de veau mariné façon thaï            | 26,95 € |
| Brochette de veau nature                     | 25,95 € |
| Brochette de veau mariné façon thaï          | 26,95 € |
| Pave de veau ***                             | 25,95 € |
| Grillade de veau **                          | 23,95 € |
| Pave en grenadin ***                         | 29,95 € |
| Tête de veau<br>(demi tête désossée ficelée) | 10,90 € |
| Palet de veau pesto verde                    | 23.95 € |





# Volailles fermières

Volailles fermières du Velay

## Nos Morceaux

Prix  
au kg

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pintades fermière du Velay<br>(poids compris entre 1,2 Kg et 1,6 Kg)                  | 16,95 € |
| Poulet fermier du Velay<br>(poids compris entre 1,2 Kg et 1,8Kg)                      | 14,50 € |
| Cuisse de poulet                                                                      | 14,95 € |
| Blanc de poulet                                                                       | 18,95 € |
| Cuisse de canard                                                                      | 16,20 € |
| Filet de canard                                                                       | 28,95 € |
| Paupiettes de volaille                                                                | 16,95 € |
| pilon de poulet                                                                       | 11,45 € |
| aileron de poulet                                                                     | 5,50 €  |
| cuisse de pintade                                                                     | 23,95 € |
| Cuisse de poulet mariné à la provencale                                               | 17,25 € |
| Escalope de dinde                                                                     | 17,5 €  |
| poulet fermier du Velay désossé farci<br>(poids compris entre 1,5 Kg et 1,9Kg)        | 22,45 € |
| pintades fermière du Velay désossée farcie<br>(poids compris entre 1,5 Kg et 1,9 Kg)  | 26,60 € |
| 1/2 poulet fermier du Velay désossé farci<br>(poids compris entre 0,8 Kg et 1,3Kg)    | 30,95 € |
| 1/2 pintade fermier du Velay désossée farcie<br>(poids compris entre 0,8 Kg et 1,3Kg) | 30,95 € |





# Colis BARBECUE



1 kg Steak aux échalotes  
500g Saucisse de Toulouse (grosse saucisse)  
10 Chipolatas naturels  
10 Chipos au piment d'Espelette ou Texane  
1 Terrine de campagne  
1 Saucisse sèche  
1 Saucisson sec



**74€**

2 COLIS  
ACHETES  
=  
2 BOUTEILLES  
VIN BLANC  
OFFRTE

## Notre sélection Ketchup & Sauce BBQ

Pour un plaisir encore plus gourmand

SAUCE BBQ  
280g

**5.75€**

POT DE KETCHUP  
280g

**6.15€**



KETCHUP  
BASILIC



KETCHUP  
SAVEUR FUMÉE



SAUCE  
HERBES DE  
PROVENCE



KETCHUP  
SAVEUR CÈPES



SAUCE  
PIMENT DOUX  
FUMÉE



SAUCE  
SAVEUR SOJA  
WASABI



KETCHUP  
SAVEUR PIMENT  
D'ESPELETTE



SAUCE  
BBQ CITRON  
GINGEMBRE

PASSER UNE COMMANDE AU 06 98 77 96 58



# Notre sélection Moutardes

Une touche de tradition et d'exotisme pour relever vos viandes

POT DE MOUTARDE GRES  
110g

7.95€

Moutarde  
de Piment & Santernes

Moutarde  
aux Noix  
torréfiées & Figues

Moutarde à l'ancienne  
au Rosé de Provence  
& Basilic

Moutarde  
aux 3 Poivres  
du monde



Moutarde  
aux Echalotes  
& Vin Blanc

Moutarde  
aux Echalotes  
& Vin Blanc

Moutarde  
au Pistou

Moutarde  
Cèpes  
& Cognac

Moutarde  
Miel  
& Oignons

POT DE MOUTARDE  
SAVOIR & SENS 130g  
COLLECTION COLOR BLOCK



7.60€

10.60€

7.60€

10.60€

7.60€

7.60€

7.60€



Carnilia.fr

SÉLECTION

# VOYAGES



Le pot de 130g  
5.50€



Le pot de 130g  
5.50€



Le pot de 130g  
5.50€



Le pot de 130g  
5.50€





# Notre sélection d'huiles et condiments

Idéal pour vos salades et ravir vos papilles

## Les huiles

Bouteille  
en verre de 20cl

Huile d'olive  
au jus de truffe  
noire  
14.00€

Huile d'olive  
au jus de truffe  
brumale  
13.35€

Huile d'olive  
au poivre  
de Sichuan  
12.00€

Huile d'olive  
saveur Yuzu et  
basilic thaï  
12.00€

Huile d'olive  
et pulpe  
d'artichaut grillé  
12.00€

Huile d'olive  
échalote et  
ail rose  
12.00€

Huile d'olive  
saveur citron  
thym  
12.00€

Huile d'olive  
vierge extra  
saveur tomate  
12.00€



## Les sels

SAVOIR & SENS TRADITION

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Sel tomates & basilic 115g          | 5.10 € |
| Sel parmesan, tomate & basilic 115g | 5.10 € |
| Sel piment d'espelette 115g         | 5.10 € |
| Sel rose de l'himalaya 115g         | 6.30 € |
| Sel de mer spécial plancha 115g     | 5.10 € |
| Sel de mer citron & thym 115g       | 5.10 € |
| Sal au bois de hêtre 115g           | 6.30 € |

SAVOIR & SENS TRADITION

## Les poivres

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Poivre de malabar Indes 65g      | 7.70€  |
| Poivre noir de timut 40g         | 7.70€  |
| Poivre & baies doré 75g          | 7.10€  |
| Poivre de Madagascar 60g         | 10.20€ |
| Poivre noir de Sichuan 30g       | 7.70€  |
| Poivre de Cubère d'Indonésie 45g | 7.70€  |



## Les mélanges & épices

MELANGE  
SPECIAL  
**Salades**  
5.00€



Mélange Ensoleillé 120g  
Olives noires, graines de courges,  
amandes, basilic, graines de lin dorées

Mélange Rose 130g  
Cramberry, pétales de rose,  
échalote, graines de tournesol

Mélange de Fleurs 15g  
Roses, bleuets & soucis

EPICES SPECIAL  
**BQ**  
5.00€



Mélange d'Epices  
façon Antillais 40g  
Piment, échalote et poivron

Mélange d'épices  
en persillade à  
l'ail des ours 25g  
Ail des ours, thym et persil

Mélange d'épices  
façon Cajun 70g  
Paprika, oignon et piment

Mélange d'épices  
saveur des sous bois 40g  
Cèpes, persil et oignons

LES POUDRES  
**Cèpes & Truffe**  
5.10€

Flocons de Saveur  
Cèpes 80g

Flocons de Saveur  
Truffe Blanche





# Notre sélection de Risotto

Idéal pour accompagner une viande

## Risotto aux Truffes d'été

Truffes d'été & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Morilles

Mini Morilles & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Cèpes

Cèpes d'Auvergne & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Girolles

Girolles extra & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Cèpes et Safran

Cèpes d'Auvergne & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Cèpes et Tomates

Cèpes d'Auvergne, tomates séchées & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto aux Fleurs de courgettes

Fleurs de courgettes & Riz Carnaroli - 300g

## Risotto Citron & Mousserons

Mousserons d'Auvergne, citron de Sicile & Riz Carnaroli - 300g

## Polenta aux Cèpes

Cèpes d'Auvergne & Polenta de Maïs - 200g

11.95€

12.95€

11.95€

11.95€

11.95€

11.95€

11.95€

11.95€

11.95€

### SANS

Sel ajouté  
Conservateurs  
Arômes artificiels



## Crème, Mousse & Tapenade

5.90€

Crème d'artichaut aux brisures de truffe Brumale

5.90€

Mousse de Saumon fumé, champagne & baies roses

5.20€

Déllice de Tomates séchées au basilic

5.00€

Tapenade Verte

5.00€

Tapenade Noire

5.20€

Mousse de fromage de chèvre Olive noires & Brisures de Truffe Brumale

5.20€

Déllice de Tomates séchées aux cèpes

6.10€

Déllice Provençal Tomates, légumes & basilic

6.40€

Crème de champignons aux brisures de Truffe Brumale & Parmesan

6.40€

Légumes du Soleil façon Gaspacho

6.10€

L'Aubergine & fromage de Brebis

6.10€

La Tomate Burrata & Basilic

5.90€

Déllice de châtaigne cèpes et foie gras

## Spécial Apéro

Pour voyager autour d'un verre

### L'apéro CUNCUN

Tapas mexicanas,  
citron vert et coriandre

### L'apéro BALI

Curry légumes,  
coco & crevettes

### L'apéro IBIZA

Poisson au citron,  
menthe & coriandre

### L'apéro RIO

Salsa épicée à l'ananas

### L'apéro MIAMI

Crabe & patate douce  
aux épices

### L'apéro St TROPEZ

Tartare tomate,  
olives & pastis



Le pot  
de 100g  
5.10€

Le sachet  
de 150g  
4.20€



# Notre sélection de marinades

Une touche d'originalité sur vos grillades. À rajouter en fin de cuisson

POT DE Marinade  
170g

**6.00€**



SAVEUR CÈPE

AVEC DE L'AIL  
DES OURS

THYM SAVEUR  
CITRON

AUX 3 POIVRES

TEX-MEX

# Nos entrées froides



Émincé de  
dinde  
19.95€/Kg



Gambas à  
l'ail  
9.70€



Museau de  
porc  
5.20€



Taboulé  
nature  
3.35€



Carottes  
râpées  
3.30€



Quinoa et  
boulgour  
6.05€



Fraîcheur  
océane 5.95€



Céleri  
rémoulade  
3.30€



Coleslaw  
3.30€

# Notre sélection d'accompagnements



Pommes Dauphine  
9.95€



Churros de  
pommes de terre  
9.95€



Galettes aux  
pommes de terre  
d'alsace  
6.50€



Pommes de terre  
Grenaille à l'ail confit  
12€



Couscous viande et  
semoule  
8.60€



Paëlla Valenciana  
8.60€



Roesti à l'emmental  
et aux lardons fumés  
5€

# Notre sélection foies gras

En direct du Sud Ouest



Chutney de figues  
au vinaigre  
Balsamique  
5.70€



Foie Gras de Canard  
Entier des Landes 27.60€



Coffret Trio gourmand 18€





## Notre sélection de coffret

Pour des cadeaux très gourmand



### *Autour des souvenirs gourmands* 22.50€

Sirop saveur barbe à Papa  
Bombon saveur pomme d'amour  
Confiture poire & chocolat  
Sucre saveur chocolat



### *Autour du basilic* 22.50€

Huile d'olive saveur basilic  
Pistou à la provençale  
Moutarde persil & basilic  
Sel parmesan & basilic



### *Autour de l'olive* 22.50€

Huile d'olive vierge extra  
Olivade noire & verte  
Moutarde olives noires & romarin  
Sel olive noire & romarin



### *Autour du piment d'Espelette* 22.50€

Huile d'olive au piment d'espelette  
Moutarde au piment d'espelette  
Délice de tomate séchées au piment d'espelette  
Sel au piment d'espelette



### *Autour du citron* 22.50€

Huile d'olive aux saveurs citron & thym  
Olivade verte & Thym saveur citron  
Moutarde thym & citron  
Sel thym & citron



### *Autour de la fleur gourmande* 22.50€

Sirop saveur violette  
Bombon berlingot saveur rose  
Spécialité à la framboise saveur violette  
Sucre saveur rose

## Notre sélection de Sirops

Idéal pour les petits & grands



10.00 €

### Le Bonhomme en pain d'épices 25cl

Fraise des bois  
mandarines confites



10.00 €

### Sirop 25cl



5.30 €

### Sirop 75cl

Menthe Glaciale  
Citrons Givrés





## Notre sélection de Vins

Idéal pour accompagner vos plats

GRAVETISSIME AOP PIC SAINT LOUP 2020 - ROUGE 75cl

21.00 €

GRAVETISSIME AOP LANGUEDOC 2021 - BLANC 75cl

14.50 €

L'ADORÉE VIN DE FRANCE - BLANC SUCRÉ 75cl

13.50 €

MARQUIS DES HORTS IGP ST GUILHEM LE DÉSERT 2023 - ROSÉ 75cl

6.50 €

VIGNES HAUTES PIC SAINT LOUP - ROUGE 75cl

17.00 €

A L'ETAT PUR PIC SAINT LOUP SANS SULFITES - ROUGE 75cl

16.20 €

DOMAINE LA ROSE CÔTES DE GASCogne - BLANC SEC 75cl

5.95 €



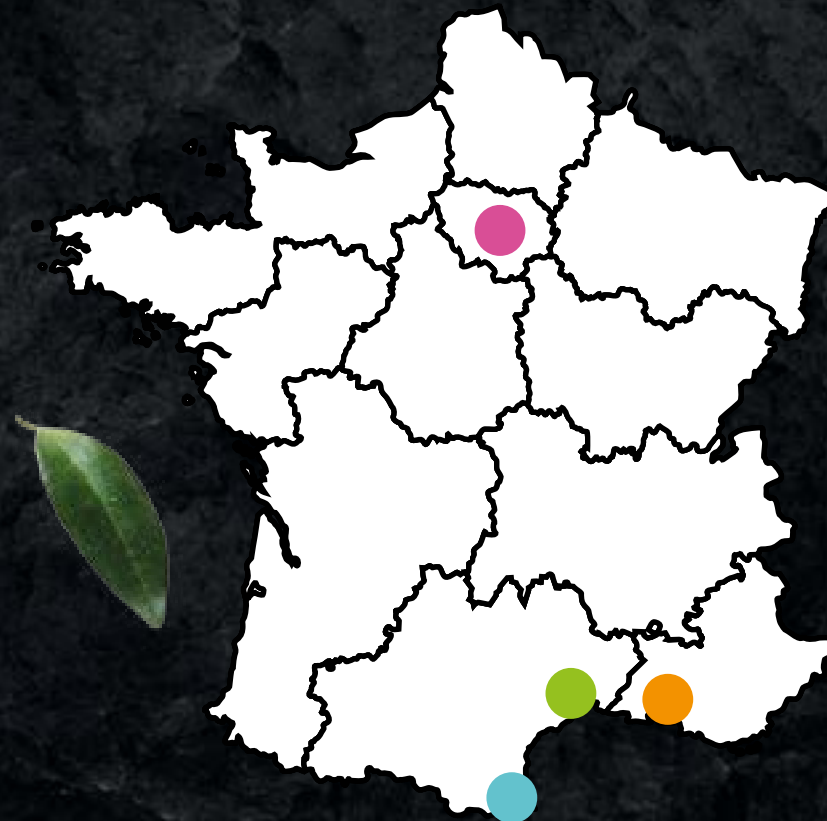
## Passer une commande

Soit par mail [contact@carnilia.fr](mailto:contact@carnilia.fr)

Soit en nous appelant au **06 98 77 96 58** pour les expéditions et le magasin à la ferme



## Notre planning de livraison



**Paris et région Parisienne :**  
1<sup>er</sup> samedi du mois

**Région Montpellier - Béziers - Nîmes - Alès :**  
les 2<sup>ème</sup> samedi du mois

**Région Perpignan - Barcelone :**  
les 3<sup>ème</sup> samedi du mois

**Région Avignon - Marseille - Toulon :**  
les 4<sup>ème</sup> samedi du mois



Le lundi après-midi **de 14h à 19h** Du mardi au samedi **de 8h à 19h** Le dimanche matin **de 8h30 à 13h**



## *Notre ferme*

Le Mazelet  
48700 Rieutort de Randon

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

**06 98 77 96 58**



## *Notre boutique*

44b Av du 11 Novembre  
48000 MENDE

Sous la boulangerie Ô-Viaduc

**04 66 32 67 98**  
**06 50 00 41 38**



# *Carnilia.fr*

