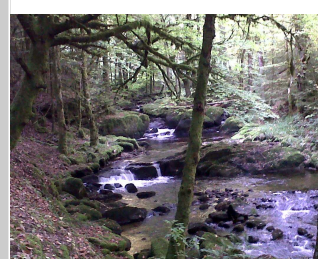


# La Corrèze dans l'assiette

## Livraisons printemps 2011



Nous livrons gratuitement  
sur **Paris XVII**  
(place Dr Félix Lobligeois)  
de  
11h00 à 13h00  
**Paris XII**  
( face au magasin Equilibre Tentativ'  
de  
16h30 à 19h30  
**le vendredi 24 Juin 2011**



**Bon de commande récapitulatif à l'intérieur**  
(Règlement à la livraison par chèque bancaire ou prélèvement CB)  
**A retourner à l'ADIDA**  
**au plus tard le vendredi 17 Juin 2011, 12h00**

**Par fax : 05 55 21 55 88**  
**Par courriel : [suatr@correze.chambagri.fr](mailto:suatr@correze.chambagri.fr)**

**Ou par courrier**  
**ADIDA Immeuble Puy Pincon BP 30**

**Pour tous renseignements**  
**Tél : 05 55 21 54 55**

**CONSERVEZ LE LIVRET COMME JUSTIFICATIF**



Junin 2011  
Avec la participation financière de la Chambre d'Agriculture de la Corrèze et du Crédit Agricole Centre France





Producteur

1

La Ferme de Marty 19430 MERCOEUR  
Un élevage en plein air, une alimentation fabriquée à la ferme.  
Régis et Sylviane BALAT vous garantissent  
leurs produits frais, charcuterie et salaisons sans additif, liant ou conservateur

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-la-ferme-de-marty-129387>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg TTC	Poids/Qtés commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Côtes de porc filet ou échine (5/6 par kg)	11,43		
2	Rôti avec os dans la longe	11,43		
3	Rôti désossé échine ou filet	14,78		
4	Rouelle de porc (minimum 1 kg)	14,58		
5	Poitrine fraîche tranchée	11,48		
6	Andouille de viande à cuire (400/500 gr la pièce)	13,90		
7	Saucisson à cuire (400/500 gr la pièce)	13,90		
8	Andouille de viande cuite (400/500 gr la pièce)	26,50		
9	Chair à saucisses	11,24		
10	Chipolatas (12 à 14 par kg)	13,90		
11	Saucisses fraîches (7 à 8 par kg)	12,46		
12	Fricandeau (environ 250 gr la tranche)	13,18		
13	Friton à l'ancienne	13,18		
14	Pâté de campagne (environ 250 gr la tranche)	13,18		
15	Boudin oignons-pommes	12,87	<b>RUPTURE</b>	
16	Pâté de tête	13,18		
17	Rillettes de Marty	15,08		

*Pour l'emballage des produits sous vide il sera appliqué un supplément de 1,50 € par kilogramme*

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg TTC	Poids/Qtés commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>18</b>	Jambon cuit tranché	<b>21,62</b>		
<b>21</b>	Jambon sec désossé 1/4 (1kg300 - 1kg700 la pièce)	<b>26,10</b>		
<b>22</b>	Jambon sec tranché	<b>28,40</b>		
<b>23</b>	Saucisse sèche (200/400 gr la pièce)	<b>24,50</b>		
<b>24</b>	Saucisson sec (250/400 gr la pièce)	<b>24,50</b>		
<b>Conserves à l'unité</b>				
<b>25</b>	Boudin aux pommes (bte 380 gr)	<b>5,25</b>		
<b>26</b>	Confit de porc (bocal 900 gr)	<b>22,75</b>		
<b>27</b>	Friton à l'ancienne (bte 200 gr)	<b>3,70</b>		
<b>28</b>	Jambonneau de porc (bte 380 gr)	<b>7,05</b>		
<b>29</b>	Rillettes de Marty (verrine 200 gr)	<b>4,05</b>		
<b>30</b>	Pâté de campagne (bte 200 gr)	<b>3,50</b>		
<b>31</b>	Pâté de tête (bte 200 gr)	<b>3,10</b>		
<b>32</b>	Pieds de porc sauce vin rouge (pour 2 personnes)	<b>14,20</b>		
<b>33</b>	Saucisses au naturel (bocal 300 gr)	<b>10,50</b>		
<b>TOTAL PRODUCTEUR N° 1</b>				

*Pour l'emballage des produits sous vide il sera appliqué un supplément de 1,50 € par kilogramme*



La Ferme de Berchat 19270 Ste FEREOLE  
Olivier DELPY élève et transforme des canards

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-de-berchat-178938/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg ou unité TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Produits frais au poids</b>				
1	Foie gras entier	42,00		
2	Magret frais	16,70		
3	Aiguillettes de canard	21,00		
4	Tournedos de canard	24,00		
5	Tournedos au foie gras	42,00		
6	Steak	21,00		
<b>Produits frais à la pièce</b>				
7	Cuisse	2,80		
8	Manchon	0,80		
9	Gésier	0,80		
10	Cou	0,80		
<b>Produits cuisinés à la pièce</b>				
11	Gésiers confits	1,20		
12	Cuisse confite	3,40		
<b>Produits cuisinés au poids</b>				
13	Foie gras mi-cuit torchon tranché les 100 gr	10,40		
14	Terrine de foie gras mi-cuit tranché les 100 gr	10,40		
15	Figues farcies au foie gras le kg	44,00		
16	Cou farci au foie gras le kg	32,00		
17	Rillettes de canard le kg	16,00		

Conserve date limite conservation : cuit 4 ans - mi-cuit 6 mois



N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg ou unité TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>18</b>	Magret séché entier le kg	<b>33,00</b>		
<b>19</b>	Magret séché tranché le kg	<b>42,00</b>		
<b>20</b>	Magret séché entier fourré au foie gras le kg	<b>42,00</b>		
<b>21</b>	Magret séché tranché fourré au foie gras le kg	<b>53,00</b>		
<b>Conserves à l'unité (date limite de conservation 6 mois pour le foie gras mi-cuit et 4 ans pour le cuit)</b>				
<b>22</b>	Foie gras entier cuit (bocal de 190 gr)	<b>24,50</b>		
<b>23</b>	Foie gras entier cuit (bocal de 300 gr)	<b>34,80</b>		
<b>24</b>	Foie gras entier mi-cuit (bocal de 190 gr)	<b>26,50</b>		
<b>25</b>	Foie gras entier mi-cuit (bocal de 300 gr)	<b>36,00</b>		
<b>26</b>	Pâté au foie gras/cognac truffé (bocal de 190 gr)	<b>7,20</b>		
<b>27</b>	Rillettes de canard (bocal de 190 gr)	<b>5,60</b>		
<b>28</b>	Confit de canard 2 cuisses	<b>9,00</b>		
	<b>TOTAL PRODUCTEUR N° 2</b>			



Producteur

3

L'escargot Vigeoyeux 19410 VIGEOIS  
Au cœur de la Vallée de la Vézère,  
Sandrine COMMAGNAC produit et transforme les escargots

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-l-escargot-vigeoyeux-152938>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Douzaine d'escargots en coquilles assiette / vide	6,50		
2	Escargoïade bocal de 90 gr	6,50		
3	Escargots-apéritif tomate épicée bocal de 90 gr	6,50		
4	Escargots-apéritif échalote-thym bocal de 90 gr	6,50		
5	Escargots aux orties bocal de 350 gr 2/3 personnes	14,60		
6	Matelote d'escargots (gros gris cuisinés au vin rouge, petits lardons et échalotes) bocal de 350 gr 2/3 personnes	14,60		
			<b>TOTAL N° 3</b>	

**Conseils de préparation produit n° 5 :** à déguster dans des tartelettes feuilletées ou gratinés à la chapelure)



Producteur

4

EARL La Ferme du Roseix 19130 VARS SUR ROSEIX  
Marie Noëlle DELBOS et Laurent CHARIERAS  
Élèvent des bovins Limousins avec une alimentation équilibrée

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-du-roseix-152148/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Vache Limousine</b>				
1	Jarret	9,00		
2	Plat de côtes	7,00		
3	Bourguignon	13,00		
4	Paleron (tranché à griller ou en morceaux à braiser - à préciser lors de la commande)	13,00		
5	Basse côte	17,00		
6	Steack supérieur	17,00		
7	Steack	15,50		
8	Pavé de rumsteack	25,00		
9	Tournedos dans le filet	38,00		
10	Entrecôte	22,00		
11	Faux filet (environ 250 gr l'unité)	23,00		
12	Bavette	21,00		
13	Côte de bœuf (entre 1kg200/1kg500)	21,00		
14	Rosbeef	21,00		
15	Saucisse de bœuf	10,00		
16	Paupiette de bœuf	22,00		
17	Viande à fondue	22,00		

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
------------------------------	----------	-------------	--	---

**Jeune bovin de moins d'un an « veau rosé » (veau de Roseix)**

18	Blanquette	16,00		
19	Tendron	15,00		
20	Osso bucco	14,00		
21	Paupiettes	19,00		
22	Saucisse de veau	11,00		
23	Côte découverte ((300/400 gr l'unité)	19,00		
24	Côte première (150/200 gr l'unité)	21,00		
25	Escalope	22,00		
26	Rôti épaule	22,00		
27	Rôti noix	24,00		
28	Grenadin dans le filet mignon	38,00		
29	Foie de veau	25,00		

**TOTAL PRODUCTEUR N° 4**

--

**Tous les morceaux à griller sont conditionnés par deux, sauf : basse côte, côte de bœuf et côte découverte qui sont conditionnés individuellement.**

**Tous nos produits sont conditionnés sous vide.**





Producteur

5

GAEC D'EYPARSAC 19230 BEYSSAC  
 Au cœur du Pays de Pompadour, Dominique DOUSSAUD produit et transforme  
 des pommes

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-les-jardins-d-ordesa-152949/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Panier de 1kg500 mélange de Braeburn, Golden,	4,00	NOUVEAU	
2	Plateaux 4 kg mélange Braeburn, Golden	9,00	NOUVEAU	
<b>Panier de 1kg 500 variété unique</b>				
3	Golden	3,50		
4	Braeburn	3,50	NOUVEAU	
5	Chanteclair	3,50	EPUISE	
6	Ste germaine	3,50	EPUISE	
7	Delbard Jubilée	3,50	EPUISE	
<b>Plateaux 4 kg variété unique</b>				
8	Golden	8,00		
9	Chanteclair	8,00	EPUISE	
10	Ste germaine	8,00	EPUISE	
11	Braeburn	8,00	NOUVEAU	
12	Delbard Jubilée	8,00	EPUISE	

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
------------------------------	----------	--------------------	--	---

**Compotes en pots de 750 gr**

<b>13</b>	Pomme	<b>3,50</b>		
<b>14</b>	Pomme Poire	<b>3,50</b>		
<b>15</b>	Pomme Cannelle	<b>3,50</b>		
<b>16</b>	Pomme Vanille	<b>3,50</b>		
<b>17</b>	Pomme zeste de citron	<b>3,50</b>		
<b>18</b>	Colis 4 pots (choix à préciser sur BC)	<b>13,00</b>		
<b>19</b>	Colis 6 pots (choix à préciser sur BC)	<b>18,00</b>		

**Gamme pâtisserie**

<b>20</b>	Chaussons aux pommes 4 parts	<b>7,00</b>		
<b>21</b>	Crumble aux pommes 4 parts	<b>8,00</b>		
<b>22</b>	Tarte aux pommes 8 parts	<b>10,00</b>		

**TOTAL PRODUCTEUR N° 5**

--





Producteur

6

La Ferme des Petits Fruits 19390 CHAUMEIL  
Au cœur des Monédières, Fabrice SABEAU produit et transforme ses fruits rouges

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-des-petits-fruits-165838>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Confiture myrtille 320 gr	4,20		
2	Confiture framboise 320 gr	4,20		
3	Compote myrtille 320 gr	4,00		
4	Vinaigre myrtille 50 cl	6,00		
5	Sirop framboise 50 cl	8,00		
6	Sirop myrtille 50 cl	8,00		
7	Jus de myrtille 25 cl	3,50		
8	Pâtes de fruits myrtilles 200 gr	6,00		
9	Myrtilles fraîches barquette de 250 gr	4,50	<b>NOUVEAU</b>	
			<b>TOTAL N° 6</b>	



Producteur

7

La Ferme des Côtes 19210 MONTGIBAUD  
Gérard DEFRANCE, producteur de pommes, vous propose ses jus de pommes  
traditionnels ou pétillants naturels et ses vinaigres

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-la-ferme-des-cotes-130644>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Jus de pommes pétillant bouteille 75 cl</b>				
1	Pommes	3,70		
2	Pommes framboises	3,70		
3	Pommes cassis	3,70		
4	Carton 6 bouteilles pommes	20,00		
5	Carton 6 bouteilles pommes framboises	20,00		
6	Carton 6 bouteilles pommes cassis	20,00		
<b>Jus de pommes tradition bouteille 1 litre</b>				
7	Pommes ou pommes/framboises ou pommes/fraises ou pommes/cassis (choix à préciser sur BC)	3,20		
8	Carton 6 bouteilles (choix à préciser sur BC)	17,50		
<b>Limonade bouteille de 75 cl</b>				
9	Bouteille 0.75 l	3,20		
10	Carton de 6 bouteilles	18,50		
<b>Cidre bouteille de 75 cl</b>				
11	Bouteille doux	3,40		
12	Carton 6 bouteilles doux	19,00		
13	Bouteille brut	3,40		
14	Carton 6 bouteilles brut	19,00		



N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Vinaigre bouteille de 75 cl</b>				
<b>15</b>	Vinaigre cidre la bouteille	<b>6,00</b>		
<b>16</b>	Carton de 6 bouteilles	<b>35,00</b>		
<b>17</b>	Vinaigre cidre/fruits rouges la bouteille	<b>6,00</b>		
<b>18</b>	Carton de 6 bouteilles	<b>35,00</b>		
<b>Compote pot de 320 gr</b>				
<b>19</b>	Pommes	<b>3,50</b>		
<b>20</b>	Pommes poires	<b>3,50</b>		
<b>21</b>	Pommes prunes	<b>3,50</b>		
<b>22</b>	Pommes noix	<b>3,50</b>		
<b>23</b>	Pommes coings	<b>3,50</b>		
<b>24</b>	Carton de 6 (choix à préciser sur BC)	<b>18,50</b>		
<b>Apéritif pétillant bouteille de 75 cl</b>				
<b>25</b>	Pomme châtaigne la bouteille	<b>15,00</b>		
<b>26</b>	Carton de 6 bouteilles	<b>80,00</b>		
<b>27</b>	Pomme royal la bouteille	<b>15,00</b>		
<b>28</b>	Carton de 6 bouteilles	<b>80,00</b>		
		<b>TOTAL N° 7</b>		



Producteur

8

Miels du Pays de Brive 19100 BRIVE LA GAILLARDE  
Dominique et Armando FILIPE apiculteur producteur de miel

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-miels-du-pays-de-brive-152852>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Assortiment 3 miels en pots de 250 gr (acacia, plateau Corrèzien, châtaignier) + 2 bougies à la cire d'abeille	14,00		
2	Miel d'acacia pot de 250 gr	3,80		
3	Miel d'acacia pot 500 gr	6,00		
4	Miel d'acacia pot de 1 kg	12,00		
5	Miel d'acacia aux noix pot de 240 gr	5,50		
6	Miel du Plateau Corrèzien 250 gr	3,70		
7	Miel du Plateau Corrèzien 500 gr	5,50		
8	Miel du Plateau Corrèzien 1 kg	11,00		
9	Pollen 200 gr	7,00		
10	Pain d'épices au miel de châtaignier 400 gr	6,60		
11	Boîte rayon 230gr	5,00		
12	Miel à tartiner pot de 500 gr	5,00		
<b>TOTAL N° 8</b>				



Producteur

9

Fromagerie des Chanterelles 19340 EYGURANDE  
 A proximité des Monédières Denis BROCHARD fabrique du fromage  
 avec le lait des vaches du plateau

<http://www.marches-producteurs.com/correze/producteur-fromagerie-des-chanterelles-m-brochard-2832>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Raclette	16,00		
2	Meule, fromage à pâte cuite	19,00		
3	Fourme spécialité de la Corrèze à pâte crémeuse pressée	16,00		
4	Bleu, fromage à pâte persillée	16,00		
5	Vareyron, spécialité de la Corrèze à pâte crémeuse pressée	16,00		
6	Centenaire, pâte pressée type fromage du Massif Central	16,00		
7	Tome fraîche, fromage à cuisiner	12,00		
8	Corrézien, fromage à pâte pressée ferme et friable	19,00		
<b>Fromage à la pièce</b>				
9	P'Tit Dôme, fromage pâte pressée ferme et friable pièce de 200 gr	4,50		
<b>TOTAL N° 9</b>				

GAEC La Clé des Champs 19260 TRIVIAUX  
 Ferme apicole de montagne au cœur des Monédières.  
 Ismaël BERTRAND récolte et transforme le miel

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-gaec-la-cle-des-champs-152188/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg ou unité TTC	Poids/Qté commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Miel de montagne pot de 250 gr	3,80		
2	Miel de montagne pot de 500 gr	5,60		
3	Miel d'acacia pot de 250 gr	4,70		
4	Miel d'acacia pot de 500 gr (épuisé)	6,80		
<b>Disponible de avril à septembre</b>				
5	Pain d'épices nature 250 gr	4,95		
6	Pain d'épices aux écorces d'oranges 250 gr	4,95		
<b>Disponible actuellement</b>				
7	Nougat en barette de 100/120 gr sous cellophane (le kg)	49,30		
8	Confit de noisettes pot de 220 gr	6,00		
<b>Disponible en juin/juillet</b>				
9	Miel de châtaignier pot de 250 gr	4,05		
10	Miel de bourdaine pot de 250 gr	4,70		
11	Miel de bourdaine pot de 500 gr	6,80		
<b>TOTAL N° 10</b>				

Les Vergers de Coquart 19500 CHAUFFOUR  
 Ferme traditionnelle dans la région de Meyssac.  
 Jean Claude TRUEL, produit et transforme les noix AOC "Noix du Périgord"

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-les-vergers-de-coquart-57801/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Noix en coque AOC variété Franquette le kg	4,60		
2	Cerneaux de noix du Périgord sachet 250 gr	4,60		
<b>Huile de noix (médaillée au concours général agricole de Paris 2008 et 2009)</b>				
3	Bouteille ordinaire de 25 cl	7,70		
4	Bouteille ordinaire de 50 cl	14,20		
5	Bouteille "Marie Jeanne" de 25 cl	8,30		
<b>Produits divers - Apéritifs, vinaigre, confiseries</b>				
7	Vinaigre de vin rouge aromatisé noix 50 cl	5,20		
8	Vin de noix (apéritif à base de noix vertes) bouteille de 50 cl	11,00		
9	Vin de pêche (apéritif à base de feuilles de pêchers de vignes) bouteille de 50 cl	11,00		
10	Ratafia (apéritif à base de mout de raisin) bouteille de 50 cl	11,00		
11	Cara'Noix (noix caramélisées) sachet de 150 gr	4,60		
12	Le Collonges (biscuit sablé aux noix) sachet de 200 gr	4,60		
13	Confiture de noix (recette familiale) pot de 230 gr	4,60		
<b>TOTAL PRODUCTEUR N° 11</b>				



Délices des Grand Bois 19330 ST GERMAIN LES VERGNES  
Fabien DUMOND apiculteur producteur

<http://www.marches-producteurs.com/correze/producteur-dumond-fabien-2811>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Miel d'acacia pot de 500 gr	5,80		
2	Miel d'acacia pot de 1kg	11,00		
3	Miel de châtaignier pot de 500 gr	5,80		
4	Miel de châtaignier pot de 1 kg	11,00		
5	Miel de forêt pot de 500 gr (liquide ou crémeux*)	5,00		
6	Miel de forêt pot de 1 kg (liquide ou crémeux*)	9,50		
7	Miel de printemps pot de 500 gr (liquide ou crémeux*)	5,00		
8	Miel de printemps pot de 1 kg (liquide ou crémeux*)	9,50		
9	Miel des plateaux Limousins pot de 500 gr (liquide ou crémeux*)	5,00		
10	Miel des plateaux Limousins kg (liquide ou crémeux*)	9,50		
11	Miel de fleurs sauvages 500 gr (liquide ou crémeux*)	5,80		
12	Miel de fleurs sauvages kg (liquide ou crémeux*)	11,00		
13	Pollen pot de 250 gr	6,50		
14	Gelée Royale pot de 25 gr	25,50		
15	Miel à la Gelée Royale (10 gr de gelée royale avec 240 gr de miel d'acacia) pot de 250 gr	15,00		
16	Sirop de miel au citron bouteille de 50 cl	5,00		
* Précisez sur le bon de commande liquide ou crémeux par L ou C				<b>TOTAL N° 12</b>



Producteur

13

Les Simples de Sophie 19120 QUEYSSAC LES VIGNES  
Sophie CREPIN LEBLOND. Culture de plantes aromatiques bio  
et fabrication de produits artisanaux

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-les-simples-de-sophies-57645>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Savon bio garanti sans huile de palme, fabriqué à l'ancienne 40 % karité, 20 % olive, 20 % colza, 20 % coco</b>				
1	Parfum cèdre et litséa-cubéba (vivifiant) pain de 100 gr	5,00		
2	Parfum poivre noir (chaud et masculin) pain de 100 gr	5.00		
<b>TOTAL N° 13</b>				



Producteur

14

Le Domaine de Chirac 19120 BRIVEZAC  
Jean MAGE producteur de vin paillé de la Corrèze rouge et blanc

---

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-domaine-de-chirac-130909/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Vin paillé rouge 2006	18,00		
2	Vin paillé blanc 2007	19,00		
<b>TOTAL N° 14</b>				

---

La Ferme des Bâtisses 19350 CONCEZE  
 Sur la route de la pomme du Limousin, à proximité de Pompadour,  
 Françoise MADRIAS produit et transforme ses fruits rouges

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/correze/ferme-la-ferme-des-batisses-146126>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Confiture pot de 260 gr</b>				
1	Confiture de framboise (sans pépin)	4,00		
2	Confiture de fraise	4,00		
3	Confiture de mûre	4,00		
4	Confiture de groseille	4,00		
5	Confiture de cassis	4,00		
6	Confiture de myrtille	4,00		
7	Confiture de poire	4,00		
8	Confiture de figue	4,00		
9	Confiture de coing	4,00		
10	Confiture de prune	4,00		
11	Confiture pomme orange	4,00		
12	Confiture de châtaigne	4,00		
13	Confiture de melon	4,00		
14	Confiture de tomate verte	4,00		
15	Gelée de coing	4,00	<b>NOUVEAU</b>	
<b>Condiment pot de 240 gr</b>				
16	Confit d'oignons pot de 240 gr	4,00		
<b>Frambois'In</b>				
17	Boisson liqueureuse à la framboise bouteille de 70 cl	15,00		
<b>TOTAL PRODUCTEUR N° 15</b>				



Producteur

16

La Ferme de la Prade 19240 ALLASSAC  
Gaëlle et Jérôme BREUIL

Retrouvez les sensations authentiques du fromage au lait de vache fabriqué de façon artisanale

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-de-la-prade-72388/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix Kg ou unité TTC	Poids/Qtés commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Produits à la pièce</b>				
1	Beurre fermier 125 gr	2,76		
2	Beurre fermier 250 gr	5,50		
3	Caillade nature égouttée en boîte 250 gr	2,00		
4	Faisselle 500 gr	2,60		
5	Fromage ail et fines herbes 350 gr	3,86		
6	Mini crémeux piment ou poivre 60 gr (à préciser sur BC)	0,80		
<b>Fromage au poids</b>				
7	Tomme des ardoisiers (pâte molle goût « fruité »)	15,50		
8	Tomme fraîche (aligot)	12,00		
<b>TOTAL PRODUCTEUR N° 16</b>				

La Ferme de la Combe 19230 SEGUR LE CHATEAU  
Elevage de volailles à rôti élevées en plein air , conserverie artisanale  
Stéphane MARICHAL

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-de-la-combes-273274/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix kg/ ou unité TTC	Qté /poids commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Poulet fermier entier (ou 1/2) entre 1,7 et 2,3 kg la pièce : prix au kg	9,70		
2	Pintade fermière entière entre 1,5 et 1,8 kg la pièce : prix au kg	10,70		
3	Canard Rouannais entier (ou 1/2) 1kg300 à 1kg900 prix au kg	12,00	<b>NOUVEAU</b>	
4	Suprême de poulet sous vide (environ 300 gr) prix au kg	17,80		
5	Cuisse de poulet sous vide (environ 400 gr) prix au kg	15,80		
<b>Conserves stérilisées</b>				
6	Coq fermier cuisiné au vin 1kg150 (3/4 personnes)	15,90		
7	Poulet fermier façon « osso bucco » (tomates, orange, basilic) 780 gr	12,90		
8	Rillettes (pur) oie 190 gr	5,60		
9	Grattons (pur) oie 150 gr	3,20		
10	Pâté « découverte » 39 % foie gras d'oie 190	11,30		
11	Potins « La source » (viande d'oie, carottes, chou, navet ...) bocal 860 gr	16,30		
<b>TOTAL N° 17</b>				

**Date limite de conservation : produits frais sous papier alimentaire 7 j après abattage - produits sous vide 14 j après abattage.**

La Ferme du Leconet 19220 SAINT JULIEN AUX BOIS  
 Ferme Labellisée Bio, produits certifiés ECOCER SAS :  
 Elevage caprin, fabrication de fromages au lait de  
 chèvre et Maraîchage de plein champs et de serres.

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/limousin/ferme-la-ferme-du-leconet-213663/page:1>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix kg/ ou unité TTC	Qté /poids commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
<b>Légumes à la pièce</b>				
1	Batavia verte	1,60		
2	Mesclun (barquette 100 gr)	3,00		
3	Concombre épineux Noas	1,85	NOUVEAU	
4	Persil plat la botte	2,00	NOUVEAU	
<b>Légumes au poids</b>				
5	Courgette extra	3,50	NOUVEAU	
6	Poivron vert primeur	5,50	NOUVEAU	
7	Oignon rouge 1/2 sec	4,80	NOUVEAU	
8	Aubergine primeur	4,95	NOUVEAU	
9	Carotte	3,50		
10	Pomme de terre jaune Anoe Primeur	3,50	NOUVEAU	
11	Betterave rouge (colis de 5 kg) le kg	2,00	EPUISE	
12	Carotte (colis de 12 kg) le kg	2,30		
13	Mesclun extra (plateau 1 kg) le kg	9,00		
14	Radis noir (colis de 5 kg) Le kg	2,20	EPUISE	
15	Epinards le kg	6,00	EPUISE	

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix kg/ ou unité TTC	Qté /poids commandés à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
------------------------------	----------	-----------------------	---	---

**Fromage au lait de chèvre - bio**

<b>16</b>	Buche nature (environ 220 gr)	<b>9,50</b>		
<b>17</b>	Leconet frais (environ 130 gr)	<b>5,50</b>		
<b>19</b>	Leconet affiné (environ 100 gr)	<b>5,50</b>		
<b>20</b>	Saint Pierre (environ 130 gr)	<b>6,80</b>		
<b>21</b>	Pyramide (environ 160 gr)	<b>9,50</b>		
<b>22</b>	Brie de chèvre (le quart)	<b>11,00</b>		
<b>23</b>	St Nectaire de chèvre (le quart)	<b>14,00</b>		
<b>24</b>	Cabécou (barquette de 3)	<b>6,00</b>		
<b>25</b>	Délice	<b>8,00</b>		

**Fromage en caissette**

<b>26</b>	Buche nature fraîche (6 pièces)	<b>34,20</b>		
<b>27</b>	Pyramide (4 pièces)	<b>34,20</b>		
<b>28</b>	Saint Pierre (9 pièces)	<b>35,64</b>		
<b>29</b>	Leconet affiné (9 pièces)	<b>27,90</b>		
<b>30</b>	Cabécou (12 pièces)	<b>13,80</b>		
<b>31</b>	Délice (4 pièces)	<b>17,84</b>		
<b>32</b>	Leconet frais (6 pièces)	<b>18,60</b>		
<b>33</b>	Faisselle fermière (2 pièces)	<b>1,40</b>		
<b>TOTAL N° 18</b>				



Producteur

19

GENIER Denis 19130 VOUTEZAC  
Produits transformés des fruits biologiques

<http://www.marches-producteurs.com/correze/producteur-genier-denis-2844>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix unité TTC	Qté commandée à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Pomme Ste Germaine Cat II— calibre 60 et plus Caisse de 14 kg	45,70		
2	Pommes Ste Germaine Cat II— calibre 50/60 Caisse de 14 kg	40,00		
3	Vinaigre de Kiwi bouteille de 50 cl	4,00		
4	Vinaigre de Kiwi bouteille de 100 cl	6,86		
5	Vinaigre de pomme bouteille de 50 cl	3,00		
6	Vinaigre de pomme bouteille de 100 cl	5,57		
<b>TOTAL N° 19</b>				

**Dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture de stock d'un calibre sur les pommes, le producteur remplacera le produit par le calibre disponible. Le prix appliqué sera fonction du produit livré.**



Producteur

20

SCEA La Vallée du Maumont 19270 DONZENAC  
Thierry LAROZE  
Elevage traditionnel de veau de lait sous la mère

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix au kg TTC	Poids commandé à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Sauté de veau (mini 600 gr)	22,00		
2	Tendron de veau (mini 600 gr)	21,00		
3	Ossobucco (jarret de veau)	19,00		
4	Côte de veau (500 gr les 2 pièces)	28,00		
5	Escalope (mini 3 pièces, environ 500 gr)	32,00		
6	Rôti épaule (environ 800 gr)	30,00		
7	Rôti noix (environ 800 gr)	32,00		
8	Filet mignon (environ 1kg)	50,00		
9	Foie de veau	33,00		
10	Caissette 3 kg (rôti, côtes, escalopes, ossobucco ...) prix au kg	28,00		
11	Caissette 5 kg (rôti, côtes, escalopes, ossobucco, filet, tendron ...) prix au kg	26,00		
12	Caissette 10 kg (rôti, côtes, escalopes, ossobucco, filet, tendron ...) prix au kg	24,00		
<b>Produits disponibles en fonction de la production et de l'abattage. Tous les produits sont livrés, emballés sous vide par 2 ou 3 pièces minimum.</b>				
<b>TOTAL N° 20</b>				



# Produits de Saison

Producteur

21

ROCHE Alain - 19120 QUEYSSAC LES VIGNES  
Producteur de fraises cultivées « plein sol »

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité	Qté commandée à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Fraise Mara des Bois barquette de 250 gr	2,50		
<b>TOTAL N° 21</b>				

Producteur

22

SOULINGEAS Bruno - 19130 VOUTEZAC  
Producteur de fruits

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité	Qté commandée à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
1	Pêche jaune - Plateau de 4,200 kg	12,00		
<b>TOTAL N° 22</b>				



La Corrèze dans l'assiette

# Produits de Saison

Producteur

6

La Ferme des Petits Fruits 19390 CHAUMEIL  
Au cœur des Monédières,  
Fabrice SABEAU produit et transforme ses fruits rouges

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ferme-la-ferme-des-petits-fruits-165838>

N° article à préciser sur BC	Produits	Prix à l'unité TTC	Qtés commandées à reporter sur le BC récapitulatif	Prix total TTC à reporter sur le BC récapitulatif
9	Myrtilles fraîches Barquette de 250 gr	4,50		
<b>TOTAL N° 6</b>				

**Conditions de vente – Mentions légales**  
**Commandez jusqu'au vendredi 17 Juin 2011 avant 12h00 et vous serez livrés**  
**le vendredi 24 JUIN 2011 sur Paris 17<sup>ème</sup> et Paris 12<sup>ème</sup> selon les indications portées**  
**sur le bon de commande récapitulatif**

**Les produits et le consommateur :**

Le consommateur reconnaît avoir pris connaissance et avoir accepté sans réserve les conditions particulières de vente attribuées à chacun des produits objet de sa commande. L'ADIDA présente au consommateur les caractéristiques essentielles des produits livrables. Ces caractéristiques apparaissent dans les pages du catalogue des produits proposés à la vente.

De manière générale, ces caractéristiques concernent les dimensions, les poids, les quantités, les composants, les prix et toute autre particularité des produits proposés à la vente.

Les tarifs affichés sont exprimés en Euro, toutes taxes comprises.

Les factures sont établies sur la base du tarif affiché au moment de la validation de commande.

**Les produits manquants :**

Dans le cas où un ou plusieurs produits objets de la commande ne seraient pas disponibles à la vente, l'ADIDA prendra contact avec le consommateur par téléphone ou par courriel.

Le consommateur aura alors la possibilité de substituer le ou les produit(s) manquants() par un ou des produit(s) équivalent(s) ou par tout autre produit ; il aura également la possibilité d'annuler sa commande mais ceci uniquement dans un délai indiqué par l'ADIDA lors du contact établi avertissant le consommateur de l'absence de disponibilité du ou des produit(s).

Dans le cas où l'ADIDA ne serait plus en mesure de fournir un ou plusieurs produit(s) ayant fait l'objet d'une commande et si aucun contact n'a pu être établi avec le consommateur, alors la commande sera livrée sans les références manquantes. La facture établie correspondra aux articles disponibles et livrés.

**Inscription et livraison :**

L'ADIDA s'engage à ne pas divulguer la confidentialité des informations fournies par le consommateur. Ces informations sont indispensables au traitement de votre commande.

L'ADIDA livre à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande, même si elle demeure différente de l'adresse de facturation.

Les informations inscrites par le consommateur lors de sa prise de commande n'engagent que ce dernier. En effet, en cas d'erreur dans le libellé des coordonnées du destinataire, l'ADIDA ne peut être tenue responsable de l'impossibilité dans laquelle elle pourrait être d'assurer le suivi de la commande.

Le transport s'effectue par camion frigorifique agréé, et la livraison est assurée par au moins un producteur du groupe.

Le consommateur s'engage à signer le bon de livraison et par sa signature, il reconnaît avoir reçu les produits objets de sa commande.

Le consommateur s'engage également à être présent au lieu, date et créneau horaire indiqués sur le bon de commande.

Bien évidemment, le consommateur, s'il n'est pas en mesure de recevoir personnellement les produits objets de sa commande, peut donner procuration à un tiers de réceptionner la livraison. Cette personne pourra alors signer le bon de livraison.

**En cas d'absence du consommateur au moment de la livraison, les colis seront déposés sur un «point relais» qui sera précisé par l'ADIDA lors de la confirmation de la commande.**

**L'ADIDA n'est pas responsable des conséquences dommageables que pourrait avoir sur les produits livrés un tel comportement du consommateur qui engendrerait un retard dans la livraison des produits.**

**Le fait de ne pas réceptionner ou de ne pas aller retirer la commande ne peut, en aucun cas, être assimilé à l'exercice implicite du droit de rétractation du consommateur.**

Dans ce sens, il convient de souligner que conformément à la loi du 6 janvier 1988 et la directive n° 97.7 du 20 mai 1997, le client dispose d'un délai de rétractation de sept jours francs à compter de la réception de la marchandise pour retourner tout produit à l'ADIDA pour échange ou remboursement sans pénalité.

Ce droit ne peut s'appliquer aux denrées périssables.

Les retards éventuels du livreur, ne donnent pas le droit au consommateur de réclamer des dommages et intérêts.

Dans l'hypothèse où l'ADIDA se trouve dans l'impossibilité de respecter les délais prévus ou d'assurer la livraison en raison d'événements exceptionnels ou de cas de force majeure (à titre indicatif, les grèves totales ou partielles, les inondations, les incendies sont des cas de force majeure), l'ADIDA informe le consommateur par tout moyen tel que courrier électronique, télécopie ou téléphone et aucune indemnité ne pourra être réclamée par le consommateur.

### **Prise de commande :**

Toute validation de commande implique l'acceptation intégrale par le consommateur des conditions générales de vente. Dès réception de la commande, et pour s'assurer de la volonté du consommateur, l'ADIDA confirme à celui-ci sa commande et son montant total estimé.

Cette confirmation est transmise par courrier électronique, postal ou par téléphone dans les 48 heures (sauf le week-end et jours fériés où la confirmation se fera ultérieurement) suivant la passation de commande, en fonction des coordonnées communiquées par le consommateur.

A cet effet, il est important de communiquer des informations claires et précises sur le bon de commande récapitulatif.

Cette confirmation répertorie toute la commande enregistrée (prix, liste des produits, livraison ...).

Ainsi, les données enregistrées par l'ADIDA mais aussi les éventuelles prises de commandes par téléphone constituent la preuve de l'ensemble des transactions commerciales.

La commande est jugée comme non annulable 5 jours avant la date de livraison convenue.

NB : l'ordonnance n° 59-107 du 7 janvier 1959 et la loi n° 74-631 du 5 juillet 1974 interdisent la vente d'alcool aux mineurs de moins de 16 ans. En remplissant le bon de commande, s'il comporte des boissons alcoolisées, le consommateur reconnaît avoir 16 ans révolus à la date de la commande.

### **Articles vendus au poids réel / Prix estimé**

Certains produits frais peuvent varier légèrement en **taille et en poids**. **Pour ces articles vendus au poids, nos producteurs mettent tout en œuvre pour respecter le poids de référence lorsqu'ils préparent vos produits.**

**Les producteurs contrôlent ces produits et prennent en compte leur poids exact pour ne vous facturer que ce qui vous est livré (sans limite minimum, et dans la limite maximum de +/- 10 % du poids de référence).**

### **Paiement :**

Le paiement de la commande par le consommateur auprès de l'ADIDA s'effectue à la livraison par chèque bancaire ou prélèvement CB. L'encaissement est effectif le jour de la livraison.

### **Litige :**

Sur le bon de livraison, le consommateur peut formuler toute mention qui lui semble nécessaire.

En cas de litige au moment de la réception de la commande (produit abîmé ou manquant, emballage défectueux etc...), il est impératif de déclarer le problème constaté sur le bon de livraison, mais aussi à l'ADIDA dans les 24 heures par :

- Courriel : [suatr@correze.chambagri.fr](mailto:suatr@correze.chambagri.fr)
- par téléphone au 05 55 21 54 55
- ou par télécopie au 05 55 21 55 88

### **Information et liberté**

Conformément à la Loi Informatique et Libertés du 06/01/78, nous vous informons que les informations vous concernant sont indispensables au traitement de votre commande.

Vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant. Pour exercer ce droit, il vous suffit de nous écrire à l'adresse suivante ADIDA Immeuble consulaire Puy Pinçon BP 30 19001 TULLE CEDEX ou par courriel : [suatr@correze.chambagri.fr](mailto:suatr@correze.chambagri.fr).

Les adresses sont inscrites sur un fichier général déclaré à la CNIL Sous le n°1356224. Vous pouvez demander toute modification vous concernant.