

**Viande veau**

**Œufs**

**Charcuterie fermière :**

- **sèche** (saucisson nature, noix, noisette, apéro ; Coppa; épaille au thym; Chorizo)
- **à cuire** (saucisson, saucisses)
- **cuite** (pâté, terrine, tête roulé, jambon blanc) - Produits vendus sous vide se conserve environ 3 semaines.

**Bocaux de charcuteries stérilisés** (terrines nature, poivron, pistache, raisin ; pâté de campagne nature et pruneau ; rillettes de jambon; jambonneau; tête roulée.

**Bocaux de plats cuisinés** (sauté de porc marron champignons ; choucroute ; blanquette de veau; veau marengo) conservation 2 ans.