

VENTE



Retrait des commandes au lycée agricole :

les jeudis de 16 h 30 à 18 h

ou

les vendredis de 11 h 30 à 12 h 30 puis de 15 h à 17 h 30

ou

aux points de retrait **à Poitiers le vendredi matin** (DDT rue de la Providence, DRAAF rue Arthur Ranc) entre 9 h et 11 h

DESCRIPTIF DES PRODUITS

MIEL

Quatre types de miel :

un miel crémeux de printemps de couleur claire et plus doux au goût,

un miel crémeux d'été de couleur jaune foncé au goût plus marqué,

un miel de châtaignier majoritaire, miel foncé au goût marqué (pots de 250 g uniquement),

un miel d'acacia majoritaire, miel clair, doux et délicat (pots de 250 g uniquement).

Prix miels crémeux : 12,5 € le pot de 1 kg, 7 € le pot de 500 g et 4,5 € le pot de 250 g

Prix miel châtaignier majoritaire : 5 € le pot de 250 g

Prix miel d'acacia : 5,5 € le pot de 250g

TERRINES DE VOLAILLE

Elaborées à partir de la viande et abats de poulets élevés à la ferme, nous vous proposons des rillettes de poulet et de la mousse de foie.

Prix : selon recette et contenance (voir bon de commande ci-après)

POULETS PRÊTS À CUIRE

Poulets prêts à cuire : poulets « cous-nus » à pattes jaunes. Accès libre à des parcours extérieurs dès que les conditions le permettent. Abattage à 3 mois.

Leur poids varie en fonction du sexe des animaux et des conditions climatiques spécifiques lors de leur élevage. Le poids moyen des poulets prêts à cuire sera autour de 2 kg.

Prix : **Poulet prêt-à-cuire** : 10 €/kg

VIANDE DE JEUNE BOVIN

Viande à griller et viande hachée* : viande de mâles Jersiais âgés de 16 mois

Prix : De 20 à 39 €/kg – viande emballée sous vide (voir bon de commande ci-après)

Abats : voir bon de commande – viande emballée sous vide

LYCÉE AGRICOLE XAVIER BERNARD



Lieu dit Venours – 86480 ROUILLE



VENTE DES 25 ET 26 JUIN 2026

BON DE COMMANDE

NOM :

Email:

Prénom :

Tél:

Commande à transmettre par mail à ventedirecte.venours@educagri.fr ou papier à déposer à **l'accueil de l'établissement**. Le paiement se fera lors du retrait des colis (chèque à l'ordre de M. l'agent comptable de l'EPLFPA Poitiers-Venours).

LES QUANTITÉS DISPONIBLES PEUVENT ÊTRE LIMITÉES SUR CERTAINS PRODUITS. PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX PREMIÈRES COMMANDES

PRODUITS	DÉSIGNATION	€/KG OU €/UNITÉ	NOMBRE OU QUANTITÉ
MIEL	Eté 250 g	4,5€/pot	
	Eté 500 g	7€/pot	
	Eté 1 kg	12,5/pot	
	Printemps 250 g	4,5€/pot	
	Printemps 500 g	7€/pot	
	Printemps 1 kg	12,5/pot	
	Châtaignier majoritaire 250 g	5€/pot	
	Acacia 250 g	5.5€/pot	
TERRINES DE POULET	Rillettes de poulet (180g)	5€/U	
	Mousse de foie de volailles (180 g)	6€/U	
POULET PRÊT À CUIRE	Poulet prêt-à-cuire	10 €/kg	
VIANDE DE JEUNE BOVIN	Côte de bœuf (600-800 g)	29 €/kg	
	Faux-filet (par 2)	32 €/kg	
	Viande à fondue (sachet de 1 kg)	34 €/kg	
	Tournedos dans le filet (sous vide à l'unité – environ 200 g)	39 €/kg	
	Viande hachée (paquet de 2 x 125 g)	5 € (20 €/kg)	
	Viande hachée (paquet 500 g)	9 € (18 €/kg)	
	Foie	20€/kg	
	Cœur	10€/kg	
	Rognons	10€/kg	
	Langue	15€/kg	
	Queue	10€/kg	
	Noie de joue	10€/kg	

LIEU DE RETRAIT :



Lycée Xavier Bernard
à la ferme



Poitiers DDT
rue de la Providence



Poitiers DRAAF
rue Arthur Ranc

05 49 43 95 33

Campus Poitiers-Venours

