

Notre Fromage au lait cru de vache



Tarif au kg

Désignation	Poids	Prix kg	Quantité
Jeune - petit	1 kg *	24,00 €	
Jeune en 1/2	500 g *	24,00 €	
Jeune en 1/4	250 g *	24,00 €	
Gros	2 kg *	24,00 €	
Gros en 1/2	1 kg *	24,00 €	
Gros en 1/4	500 g *	24,00 €	

* = environ



Notre charcuterie

Porcs nourris au petit lait & céréales
et élevés en semi-liberté

Ventrèches séchée

Désignation	Poids (environ)	Prix kg.	Quantité
Paquet de 4 tranches <i>sous-vide</i>	75gr	25.50€	

Saucisson pur porc

Désignation	Poids	Prix unit.	Quantité
1 Saucisson	170 g *	8,00 €	
Lot de 2	340 g *	15,00 €	
Lot de 3	510 g *	20,00 €	

* = environ

Jambon SEC

Désignation	Poids	Prix kg.	Quantité
Paquet de 4 tranches <i>sous-vide</i>	220 g *	47,00 €	
Morceau de Jambon <i>sous-vide</i>	500 g *	37,00 €	
1/4 de Jambon <i>sous-vide</i>	1k 200g *	37,00 €	
1/2 de Jambon <i>sous-vide</i>	1k 800 g *	32,00 €	

* = environ

TARIFS 2026

Lou Lombrès Fromage et Charcuteries des Pyrénées

Famille UCHAN
Le Village - 65150 LOMBRES
☎ : 06.85.40.99.98
mail : contact@loulombres.com

BON DE COMMANDE Lou Lombrès

Merci de remplir en lettres CAPITALES
(des réceptions de votre commande, nous calculerons les frais
de port, nous vous communiquerons le montant total et celle-ci
vous sera envoyé de réception du paiement)

Nom Prénom _____

Adresse _____

Mail _____

Tel _____



Paté en verrines

Désignation	Poids net	Prix unit.	Quantité
de campagne - pur porc <i>Viande de porc, foie, sel, poivre, aromates.</i>	130 g	5,00 €	
aux Champignons <i>viande de porc, foie, sel, poivre, aromates et champignons.</i>	130 g	5,00 €	
à l'Armagnac <i>Viande de porc, foie, sel, poivre, aromates et armagnac.</i>	130 g	5,00 €	
au Piment <i>Viande de porc, foie, sel, poivre, aromates et piment.</i>	130 g	5,00 €	
au Poivre vert <i>Viande de porc, foie, sel, poivre, aromates et poivre vert.</i>	130 g	5,00 €	
Lot de 4 boîtes de 130 g <i>(Pur porc, armagnac, champignons et piment ou poivre vert)</i>	520 g	20€	

Boudin en Verrine

Désignation	Poids net	Prix unit.	Quantité
Boudin <i>Tête de porc, sel, poivre, sang.</i>	200 g	5 €	

Jambonneau en Verrine

Désignation	Poids net	Prix unit.	Quantité
Jambonneau <i>Jarret de porc, sel, poivre</i>	190 g	6 €	

Plats cuisinés

Désignation	Poids net	Prix	Quantité
Garbure <i>Bouillon de volaille, choux, haricots, légumes, porc.</i>	780 g	10,00 €	
Cassoulet aux Haricots Tarbais <i>(1, 2 ou 4pers)</i> <i>Viande de porc, Haricots Tarbais, carottes, oignons, sauce (tomate, sel, épices)</i>	1k 500g	22,00€	
	780 g	14,00 €	
	380 g	9 €	
AXOA de porc <i>Emincé de viande de porc, poivrons, oignons, piment, sel.</i>	780 g	14,00 €	
	380 g	9 €	