

FERME
du Lycée agricole
VENTE DIRECTE

Escargots et
viande
(porc et bovin)



Centre de Formation Professionnelle
et de Promotion Agricole

Les ateliers de l'exploitation

Découvrez notre exploitation pédagogique et ses trois ateliers : Elevage porcin, bovins et héliicole.

Tous sont conduits en agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement, des écosystèmes et du bien-être animal.

Une partie de nos parcs hélicoles est certifiée « Agriculture Biologique ».



Dans notre magasin de vente directe vous trouverez divers produits issus de notre exploitation ainsi que des produits d'autres exploitations de lycées agricole régionaux afin d'élargir notre offre (miel, confitures, jus de fruits ...).

Les produits hélicoles sont transformés dans notre laboratoire agréé aux normes européennes (CE).

Les carcasses de porc et de bovin sont découpées dans un laboratoire à 10 km (agréé CE) et ce pour une traçabilité parfaite et une consommation locale en circuit court.

Magasin

Sur le site du CFPPA de Châteaufarine

10 rue François Villon 25000 Besançon

Tél: 03.81.41.96.47.

Fax: 03.81.41.96.50.

chateaufarine.educagri.fr

ambre.attal-monnier@educagri.fr

le vendredi
de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

En décembre, le magasin est ouvert
du mardi au samedi
de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00



Retrouvez nos actualités
sur notre page Facebook :

Ferme du lycée Agricole de Besançon

NOS SPECIALITES A BASE D'ESCARGOTS...

...ET DE BŒUF

A servir à l'apéritif...

FROMENTINES (Surgelés)

Escargots présentés dans une coquille croustillante, accompagnés d'une farce

. à la Bourguignonne	7,10 €	la dz
. à la Comtoise	7,10 €	la dz
. au Roquefort et aux noix	7,10 €	la dz
. au Chèvre	7,10 €	la dz
. à la Provençale	7,10 €	la dz

TERRINE*

Terrine de porc aux escargots

. la verrine	6,50 €	190 gr
--------------	--------	--------

ESCARGOTINE*

A tartiner sur des toasts de pain chauds grillés au four

. Traditionnelle	6,50 €	80 gr
. Provençale	6,50 €	80 gr

PIC'APERO*

Escargots, tomates séchées, et ail confit à l'huile d'olive



. la verrine	7.90 €	135 gr
--------------	--------	--------

A servir en entrée...

ESCARGOTS EN COQUILLE (Surgelés)

. sur assiette	7,10 €	la dz
. le sachet familial	35,00 €	5 dz

A accomoder selon vos inspirations....

ESCARGOTS au COURT-BOUILLON* certifiés Agriculture Biologique

Escargots cuisinés avec du vin, carottes, fenouil, poireaux, oignons, aromates



. La verrine cal. Très Gros	13,00 €	3 dz
. La verrine cal. Très Gros	20,00 €	5 dz
. La verrine cal. Très Gros	24,00 €	6 dz
. La verrine cal. Très Gros	32,00 €	8 dz

A savourer....

ESCARGOTS A LA JURASSIENNE*

Plat cuisiné à la crème et aux champignons relevé par un Côtes du Jura blanc

. la verrine	11,00 €	260 gr
. la verrine	17,00 €	480 gr

ESCARGOTS DE LA FEE VERTE*

Plat cuisiné à la crème et aux échalotes réhaussé d'ABSINTHE

. la verrine	14,00 €	260 gr
. la verrine	23,00 €	480 gr

BŒUF A LA BIÈRE*

. la verrine 4/5 pers	14,90 €	780 gr
-----------------------	---------	--------

BŒUF BOLOGNAISE*

. la verrine 4/5 pers	6,90 €	530 gr
-----------------------	--------	--------

Viande de VEAU

. Colis 5 kg	14,50 €	1e kg
--------------	---------	-------

Escalopes, rôti, côtes, blanquette, ...

Viande de BŒUF

. Colis 5 kg	12,00 €	1e kg
--------------	---------	-------

Steaks, bourguignon, rôti, ...

Viande de PORC

. Colis 5 kg	8,00 €	1e kg
--------------	--------	-------

Cotelettes, rôti, saussisses, sauté, ...

Les plats cuisinés sont présentés en verrine stérilisée*
Et, les colis de viande sont présentés en frais sous vide



Les produits issus de l'Agriculture Biologique sont certifiés par l'organisme Bureau Veritas

Tarif TTC 01 oct 2019 Imprimé par nos soins
Photos non contractuelles
Ne pas jeter sur la voie publique