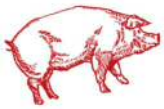
NOS COLIS DE LA FERME

Emballage des colis SOUS-VIDE:

Possibilité et uniquement sur demande, en « VRAC » (-0.60cts/KG).



Colis ½ PORC : 240€

Composition (poids estimé de **35kg) soit environ 6.90€/kg**:
- 32 côtes, 2 kg de sauté de porc, pieds, palette,
1 filet mignon, 1 kg d'escalopes,
4 verrines de pâtés
- 6 rôtis, 4 kg de poitrine, 2 jarrets
(*produits saumurés ou natures)*
- 4 kg de saucisses (*saucisses ou chipolatas*)

Colis ¼ PORC : 140€

Composition (poids estimé **17 kg) soit environ 8.30€/kg**:
- 16 côtes, 1 kg de sauté de porc, pieds,
1.2 kg palette, 1.2 kg de rouelle1 filet mignon,
1 kg d'escalopes, 2 verrines de pâtés
- 3 rôtis, 2 kg de poitrine, 1 jarret avant
(*produits saumurés ou natures*)
- 2 kg de saucisses *(saucisses ou chipolatas*)

Colis Découverte Charcuterie/volaille : 95€

Composition (poids estimé **de 9 kg) soit environ 10.60€/kg:**
- 1 poulet, 4 côtes échines, 4 côtes premières,
1 kg sauté de porc, 8 tranches de jambon,
1 kg de saucisses, 1 kg de chipolatas,
1 saucisson à l'ail, 250g de lard fumé,
1 tranche de pâté de campagne
- 1 rôti filet (*produit saumuré ou nature*)



Les cochonnailles de Kerreun ont été créés en **juin 1986 par Pierre & Lysiane CALVEZ.**

Les porcs issus de notre élevage sont **nourris avec les céréales de l'exploitation : graine de lin enrichies en oméga 3.**

Ils sont **élevés sur paille et transformés par nos soins dans nos laboratoires.**

POUR NOUS TROUVER....



Pierre CALVEZ
« Les cochonnailles de Kerreun »
Kerreun Ty Lae
29170 ST EVARZEC

RESERVATIONS, COMMANDES & RENSEIGNEMENTS POSSIBLES TOUTE L'ANNEE...

☎ : 02.98.60.56.99

✉ : commercial@pierrecalveztraiteur.fr

LES COCHONNAILLES DE KERREUN
ST EVARZEC
Pierre CALVEZ

NOS PRESTATIONS CARTE 2026

Pour vos réceptions,
Repas d'entreprise
Repas de famille,
Anniversaires,...

Le COCHON GRILLE, notre spécialité

- Pour 20 personnes minimum –

PRIX A LA PART (avec garniture) :

(nombre de part arrondi à +/- 5 parts)

- 20 à 25 personnes **:** **11.90€**
- 30 à 45 personnes : **10.90€**
- 50 à 75 personnes : **9.90€**
- 80 à 95 personnes : **9.50€**
- 100 à 195 personnes : **8.90€**
- 200 personnes et + : **8.30€**

CHOIX DE GARNITURES :

- Gratin Dauphinois
- Pommes de terre boulangères et ratatouille

Possibilité de prendre ratatouille avec gratin dauphinois (***supplément de 0.60 cts/part***)

MODALITES DE LIVRAISON / RETRAIT :

- Livraison dans un rayon de 50 kms au départ de ST EVARZEC : **55.00€**

Au-delà de 50 Kms : ***1.25€ facturé par km supplémentaire***

- Livraison AVEC découpe sur votre lieu de réception : **85.00€**
- Livraison du cochon grillé tous les jours de la semaine jusqu'à 21H00
- Possibilité de retrait à la Ferme de ST EVARZEC

LE JAMBON ENTIER GRILLE

- Pour 20 personnes minimum –

PRIX A LA PART (avec garniture) :

(nombre de part arrondi à +/- 5 parts)

- 20 à 44 personnes **:** **8.40€**
- 45 personnes et + : **7.40€**

CHOIX DE GARNITURES :

- Gratin Dauphinois
- Pommes de terre boulangères et ratatouille

Possibilité de prendre ratatouille avec gratin dauphinois (***supplément de 0.60cts/part***)

MODALITES DE LIVRAISON / RETRAIT :

- Retrait à la ferme de ST EVARZEC en thermobox

LE JAMBON BRAISE, SAUCE FORESTIERE

PRIX A LA PART : **7.60€**

CHOIX DE GARNITURES :

- Gratin Dauphinois

MODALITES DE LIVRAISON / RETRAIT :

- Retrait à la ferme de ST EVARZEC

** En Thermobox à partir de 20 personnes*

** En dessous de 20 personnes : servi froid, à réchauffer.*

AUTRES ENVIES

ROUGAIL SAUCISSES & RIZ

PRIX A LA PART : **7.40€**

COUSCOUS avec SEMOULE

(Poulet et Merguez de la Ferme / Agneau des Monts d'Arrée)

PRIX A LA PART : **8.00€**

-Plats pour 20 personnes minimum –

(nombre de part arrondi à +/- 5 parts)

MODALITES DE LIVRAISON / RETRAIT :

- Retrait à la ferme de ST EVARZEC en thermobox

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ARTISANALE

- Pour 10 personnes minimum -

COMPOSITON : jambon blanc, saucisson à l'ail, andouille au lard, lard rôti, pâté au poivre vert et pâté de campagne.

PRIX A LA PART :

(nombre de part arrondi à +/- 5 parts) :

- 10 à 49 personnes : **5.50€**
- 50 personnes et + : **5.10€**

MODALITES DE LIVRAISON / RETRAIT :

- Retrait à la Ferme de ST EVARZEC

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Toute prestation traiteur nécessite **une caution de 150€ pour la mise à disposition des plats et Thermobox** (*chèque bancaire, numéraire*)
- Confirmation de la réservation **au plus tard 2 semaines avant la date de la prestation souhaitée.**
- **La prestation sera validée une fois la totalité du règlement perçue** (*chèque, carte bancaire, virement bancaire, numéraire*)



Bon Appétit !!