

NOS SALAISONS

DESIGNATION	PRIX HT/kg	PRIX TTC/kg
Jambon sec entier** (salé au sel, sec affiné 12 mois minimum) 1	13,75€	14,51€
Jambon sec cubé** sous vide (salé au sel, sec affiné 12 mois minimum) 1	18,60€	19,62€
Jambon sec tranché** sous vide par poche de 4 tranches (salé au sel, sec affiné 12 mois minimum) 1	23,90€	25,21€
Jambon cuit** sous vide par poche de 2 tranches (sans sel nitrité) 1	18,53€	19,55€
Saucisse sèche de porc** sous vide par pli de 250 g (maigre et gras de porc, sel, poivre, dextrose, enveloppe naturelle)	14,22€	15,00€
Saucisson sec de porc** sous vide à l'unité de 250 g (maigre et gras de porc, sel, poivre, dextrose, enveloppe naturelle)	15,17€	16,00€
Saucisse sèche de canard* sous vide par pli de 250 g (70% de viande de canard, 30% de maigre et gras de porc **, sel, poivre, dextrose, enveloppe naturelle) 1	31,28€	33,00€
Magret séché tranché* sous vide (magret de canard entier, sel, poivre) 1	31,28€	33,00€
Magret séché entier sous-vide* (magret de canard entier origine Gers, sel, poivre)1	28,44€	30,00€
Saucisse sèche de bœuf*** sous vide par pli de 250 g (80 % viande de bœuf* race Aubrac, 20 % viande et gras de porc**, sel, dextrose, poivre, enveloppe naturelle)	21,80€	23,00€
Pièce de bœuf séchée*** emballée sous vide par 6 à 8 tranches (viande de bœuf, sel, poivre)	32,70€	34,50€
Coppa tranchée sous vide emballée par 6 à 8 tranches (échine de porc** salée poivrée affinée 6 mois minimum)	16,11€	17,00€
Poitrine de porc** séchée tranchée ou entière sous vide (salée au sel sec affiné 6 mois minimum) 1	7,39€	7,80€
Chorizo sec** sous vide par pli de 250 g (maigre et gras de porc, sel, poivre, épice à chorizo, dextrose, enveloppe naturelle)	10,43€	11,00€
Plateau charcuterie " Raclette" environ 800 g (jambon, poitrine, coppa, saucisson) 2	18,63€	19,65€
Plateau charcuterie " Apéro" environ 800 g (jambon magret séché, saucisse de porc et de canard) 2	21,91€	23,11€
Plateau Des Saveurs environ 250 g (mini burgers ou macarons au foie gras) 2	25,50€	26,90€
Plateau charcuterie "Ap'eyron" environ 800 g (jambon, saucisse de porc, saucisson, coppa, Ratafia de 75 cl) 2	29,38€	31,00€

1 en fonction des stocks disponibles / 2 sur commande (la composition du plateau peut varier en fonction des stocks)

MODALITES

Pour les commandes :

il vous suffit de transmettre votre commande à l'Atelier technologique

- par mail : atechno.rodez@educagri.fr
- par téléphone : 05 65 77 75 18
- directement à l'accueil

Modes de paiement : espèces, chèque (à l'ordre de l'agent comptable La Roque), carte bancaire uniquement à la réception de la commande.

Pour les personnels de La Roque, une réduction de 10% s'applique sur le total de la commande.

Pour les autres clients, des remises pourront être accordées en fonction du montant d'achat (de 500 à 1000 € HT: 5% ; de 1000€ à 2000€ HT : 10% ; de 2000 à 3000€ HT : 15% ; plus de 3000€ HT : 20%).

Pour les livraisons :

Date de livraison des commandes groupées pour les entreprises : à la demande

Lieu de livraison : les commandes sont à retirer à l'accueil de l'Atelier Technologique ou peuvent être livrées s'il s'agit d'une commande groupée d'entreprise.

Pour les produits sous vide, frais, ou congelés, prévoir un transport au froid (contenant isotherme).



NOS PRODUITS

L'Atelier technologique vous invite à venir découvrir et goûter ses produits.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi :

de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Pendant les périodes de congés scolaires les heures et jours d'ouverture peuvent être modifiés.

Vous pouvez faire des précommandes par téléphone ou mail.



Atelier Technologique Agroalimentaire – La Roque
Route d'Espalion - CS 73355 ONET-LE-CHATEAU
12033 RODEZ Cedex 9

Tél : 05 65 77 75 18 – mail : atechno.rodez@educagri.fr

NOS CONSERVES



A base de canard

DESIGNATION	PRIX HT	PRIX TTC
Foie gras de canard* entier stérilisé verrine de 300 g (lobe, sel, poivre) prix au kilo 93,33 € TTC	26,54€	28,00€
Foie gras de canard* entier stérilisé verrine de 190 g (lobe, sel, poivre) prix au kilo 86,84 € TTC	15,64€	16,50€
Pâté au foie de canard* verrine de 190 g (35% de foie gras, viande de canard, maigre de porc **) prix au kilo 31,58€ TTC	5,69€	6,00€
Cou de canard* farci boîte de 500g (35% de foie gras, viande de canard, viande de porc**, peau de cou de canard, graisse de canard) prix au kilo 27€ TTC	12,80€	13,50€
Cuisses de canard* confites boîte de 780 g (cuisse de canard confites, graisse de canard, sel) prix au kilo 9,94€ TTC	7,35€	7,75€
Manchons de canard* confits boîte de 780 g (manchon de canard confit, graisse de canard, sel) prix au kilo 7,31€ TTC	5,40€	5,70€
Magrets de canard* confits boîte de 780 g (magret de canard confits, graisse de canard, sel) prix au kilo 16,03€ TTC	11,85€	12,50€
Gésiers boîte de 380 g (gésiers de canard * confits, graisse de canard, sel) prix au kilo 15€ TTC	5,40€	5,70€
Cassoulet supérieur verrine de 780 g (haricots lingots, sauce (assaisonnements, graisse de canard, concentré de tomate, arôme naturel), manchons de canard * confits, saucisse de Toulouse (viande de porc**, sel, poivre), poitrine de porc **) prix au kilo 11,31€ TTC	9,00€	9,50€
Saucisse de canard* aux lentilles verrine de 780 gr (saucisse de canard 35% (viande de canard*, viande de porc**, sel, poivre), lentilles 35%, sauce (eau, oignons, ail, sel, thym, laurier, poivre)) prix au kilo 15,38€ TTC	11,37€	12,00€
Haricots lingots manchons verrine de 780 gr (haricots lingots, manchons de canard*, sauce (eau, assaisonnements, graisse de canard, concentré de tomate, arôme naturel)) prix au kilo 10,96€ TTC	8,10€	8,55€
Rillettes de canard* boîte de 190 gr (viande de canard issue de cuisses, manchons, magrets, graisse de canard) prix au kilo 21,57€ TTC	3,89€	4,10€
Friton de canard* boîte ou verrine de 190 gr (viande de canard issue de cuisse-manchons-cous-magrets, graisse de canard) prix au kilo 21.37€ TTC	3,85€	4,06€

A base de porc

DESIGNATION	PRIX HT	PRIX TTC
Jambonneau entier en boîte ou verrine de 380 g (73.5% jarret de porc, couenne, sel, poivre) prix au kilo 12,24€ TTC	4,41€	4,65€
Pâté de campagne en boîte ou verrine de 190 g (gorge de porc**, foie de porc**, œuf, lait, sel, poivre) prix au kilo 21,06€ TTC	3,79€	4,00€
Pâté de tête en boîte ou verrine de 190 g (tête et langue de porc**, ail, persil, sel, poivre) prix au kilo 21,06€ TTC	3,79€	4,00€
Friton en boîte ou verrine de 190 g (poitrine et viande de porc**, gras de panne, cœur, rognon, langue) prix au kilo 21,57€ TTC	3,89€	4,10€
Boudin noir en boîte de 380 g (sang de porc**, viande de porc**, oignon, sel, ail, poivre) prix au kilos 12,24€ TTC	4,41€	4,65€

A base de brebis

DESIGNATION	PRIX HT	PRIX TTC
Pâté de brebis nature **** boîte de 190g (viande de brebis, foie de brebis, œuf, lait, sel, poivre) prix au kilo 19,48€ TTC	3,51€	3,70€
Jambonneau de brebis nature**** boîte de 380 g (73.5% jarret de brebis***, couenne**, sel, poivre) prix au kilo 13,16€ TTC	4,74€	5,00€

* Canard origine France

** Porc issu de la ferme du Lycée Agricole de Figeac. Animaux élevés conformément au cahier des charges label rouge « Porc au grain du Sud Ouest »

*** Viande Bovine race Aubrac, issue de l'exploitation du Lycée La Roque. Animaux élevés conformément au système d'élevage extensif herbagé (100% sans OGM)

**** Viande Ovine race Lacauze, alimentation issue de l'exploitation du Lycée Agricole La Roque (foin, orge, herbe).

A base de bovin

DESIGNATION	PRIX HT	PRIX TTC
Rillettes de bœuf race Aubrac*** verrine de 190 g (viande bovine***, court bouillon, eau, sel, poivre) prix au kg 21,57€ TTC	3,89€	4,10€
Bol'Aubrac verrine de 790g (viande bovine*** (poitrine, flanchet), sauce (eau, oignon, concentré e tomate, court bouillon (sel, aromates, poireau, arôme naturel)), ail, sel, poivre, piment doux) prix au kg	9,40€	9,92€
Daube de Bœuf verrine de 790 g (viande de bœuf***, sauce (eau, vin rouge (présence de sulfites), beurre, farine, huile, carotte, oignon, jambon de pays, sel, poivre)) prix au kg 12,97€ TTC	9,72€	10,25€
Axoa verrine de 780 g (épaule, collier de veau***, sauce (eau, oignon, poivrons rouges, sel, ail, bouquet garni, poivre, piment d'Espelette, piment doux, huile de tournesol)) prix au kg 13,27€ TTC	9,81€	10,35€
Tripous à la viande de veau*** verrine de 380 g (36.7% de panses de veau, vin blanc, tomate concassée, 5.5 % de viande de veau, jambon sec, poireau, oignons, carottes, boyau de porc, céleri, couenne de porc, sel, poivre, ail, persil, clou de girofle) prix au kg 18.16€	5.69€	6.00€
Tripous à la viande de veau*** en verrine de 780 g (36.7% de panses de veau, vin blanc, tomate concassée, 5.5 % de viande de veau, jambon sec, poireau, oignons, carottes, boyau de porc, céleri, couenne de porc, sel, poivre, ail, persil, clou de girofle) prix au kg 18.15€ TTC	11,85€	12,50€

Nos Partenaires (1)

Lycées Agricoles d'Occitanie

DESIGNATION	PRIX HT	PRIX TTC
Sirop de Thé d'Aubrac 25 cl (Atelier de Florac)	3.60€	3.80€
Sirop d'Acacia 50 cl (Atelier de Florac)	3.60€	3.80€
Délice de Châtaignes 240 g (Atelier de Florac)	3.60€	3.80€
Confit d'oignons 240 g (Atelier de Florac)	2.75€	2.90€
Miel de Tournesol 250 g (Exploitation d'Auzeville)	4.74€	5,00€
Jus Pétillant de pomme ou raisin 75 cl (Exploitation agricole de Moissac)	3.60€	3.80€
Vin blanc "Cartagène" 2015 (Exploitation Agricole de Rodilhan)	7.92€	9.50€
Vin blanc sec "Esprit" 2015 (Exploitation de Riscle)	4.17€	5.00€
Rosé moelleux "Produit de Beauté" 2016 (Domaine de Lacoste, Exploitation Agricole du Montat)	4.17€	5.00€