

⇒ **Caissette TRADITION de 5 Kg — 11.30 €/kg** — Ce colis comprend :

- 1 Rôti (environ 1Kg)
- Saucisse fraîche (environ 2Kg)
- Sauté (environ 2Kg)

⇒ **Caissette GRILLADES de 5 Kg — 12.20 €/kg** — Ce colis comprend :

- Poitrine tranchée (environ 1Kg)
- Chipolatas (environ 2Kg)
- Côtes (environ 2Kg)

⇒ **Caissette ESTIVALE de 5 Kg — 13.10 €/kg** — Ce colis comprend :

- Saucisse fraîche (environ 1Kg)
- Chipolatas (environ 1Kg)
- Saucisse aux herbes (environ 1Kg)
- Chorizo à cuire (environ 1 Kg)
- Chipolatas au piment d'Espelette (environ 1Kg)

Au détail :

- Saucisse fraîche—11.30 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)

- Chipolatas—13.50 €/kg—6 unités de 80 g (viande et gras de porc, sel, poivre, enveloppe naturelle)

- Poitrine tranchée—9.40€/Kg—500g environ

- Filet mignon—20.50 €/kg— à l'unité

- Côtes—12.95 € / Kg—sous vide x2

- Rôti—15.50€ / Kg—1Kg environ

Saucisse aux herbes—14.00 €/Kg—500g environ (viande et gras de porc, sel, poivre, herbes de Provence)

Chipolatas au piment d'Espelette—14.50€/Kg—6 unités de 80g (viande et gras de porc, sel, piment d'Espelette, enveloppe naturelle)

Chorizo à cuire—12.40 €/kg—500 g environ (viande et gras de porc, épices à chorizo, paprika)

## NOUVEAUTÉS !

**Brochettes de porc et son insert abricots/pruneaux—15.50€ le Kg**

**Brochettes de porc « traditionnelles »(tomates cerises et poivrons) - 15.50€ le Kg**

**Brochettes de canard et son insert abricot—28.90€ le Kg**



Brochettes de canard



Brochettes de porc avec inserts

Toutes les pièces de viande sont emballées sous-vide.  
Conservation entre 0 et 4°C jusqu'à la DLC ou mise en congélation dans l'emballage d'origine.

**Commandes possibles par téléphone ou mail**

**jusqu'au LUNDI 1 JUIN**

**Retrait des commandes : JEUDI 4 JUIN**

**ET VENDREDI 5 JUIN**

# MODALITES

## Pour les commandes :

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

- par mail : [atechno.rodez@educagri.fr](mailto:atechno.rodez@educagri.fr)  
ou [atechno.rodez@gmail.com](mailto:atechno.rodez@gmail.com)
- par téléphone : 05 65 77 75 18
- directement à l'accueil

**Modes de paiement :** espèces, chèque, 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 livraisons :

**Date de livraison des commandes groupées pour les entreprises :** **date à fixer pour une livraison**

**Lieu de livraison pour les particuliers :** **les commandes sont à retirer à l'accueil de l'Atelier Technologique.**

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



## Dates des prochaines offres de viande bovin, veau, agneaux, porc

**Bovin :**

**29/06/2026**

**Porc :**

**01/06/2026 ; 29/06/2026**

IPNS ne pas jeter sur la voie publique



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 13h00 à 17h00 et le jeudi jusqu'à 18h00

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

Vous pouvez faire des précommandes par téléphone ou mail.

Site : [www.agricampuslaroque.fr/index.php/atelier-technologique-agroalimentaire/accueil/](http://www.agricampuslaroque.fr/index.php/atelier-technologique-agroalimentaire/accueil/)

