

Tarif Détail

Les Céréales

| | |
|---|----------|
| Mais à Pop Corn, Sachet 300g | 3.50 CHF |
| Polenta, Sachet 500g | 6.00 CHF |
| Chênevis, Graines de Chanvre, Sachet 250g | 5.00 CHF |
| Sarrasin farine, Sachet 500g | 7.00 CHF |
| Sarrasin farine, Vrac 1kg, | 9.00 CHF |
| Sarrasin graine décortiquée, Vrac 500g : | 8.00 CHF |
| Blé brossé, Sachet 800g | 7.00 CHF |
| Farine de Maïs Sachet 800g | 4.00 CHF |
| Farine Bise Claire Sachet 1 kg | 4.00 CHF |

La Sève de Bouleau

| | |
|---------------------|-----------|
| Nature 3 Litres | 35.00 CHF |
| Nature 2 x 3 Litres | 65.00 CHF |
| Au Girofle 3 Litres | 35.00 CHF |
| Au Girofle 2 x 3 L. | 70.00 CHF |
| Au Safran 3 Litres | 40.00 CHF |
| Au Safran 2 x 3 L. | 75.00 CHF |

Les Viandes

Uniquement sur réservation !!!

La viande de boeuf se vend par carton de 20 kg Soit : 10 kg quartiers avant et 10 kg quartiers arrière. Les livraisons se font directement à l'abattoir de Corcelles le Jorat, comme suit :

1 semaine après l'abattage pour les quartiers avant et 3 semaines après l'abattage pour les quartiers arrière

Boeuf : CHF.: 27.00 le Kilo

Répartition des morceaux (Boeuf)

| Quartiers | | Quartiers | |
|-----------|---|-----------|-------------------------------------|
| Avant | | Arrière | |
| No 1 | Ragoût 1,5 kg | No 8 | Emincé minute 0,9 kg |
| No 2 | Emincé à mijoter 0,5 kg | No 9 | Rôti (roast-beef) 2 kg |
| No 3 | Jarret 0,5 Kg Avant 0,5 kg Arrière | No 10 | Steak 1,2 kg |
| No 4 | Rôti 1,8kg | No 11 | Bourguignone (roast-beef) 1,2 kg |
| No 5 | Charolaise 0,6 kg | No 12 | Rumsteak 0,5 kg |
| No 6 | Bouilli 2,5 kg | No 13 | Entrecôte 0,9 kg |
| No 7 | Viande hachée 2,5 kg Avant 2,5 kg Arrière | No 14 | Côte de boeuf 1,4 kg |
| | | No 15 | Filet 0,4 kg |

Agneau / Cabri :

Entier : Entre 15kg et 18kg

Entier ou demi : CHF.: 31.00 le kilo

DOMAINE DE SALAGNON



Tarif Détail 2023



Famille Jean-Daniel Cavin
Salagnon Hill Farm

Chemin Bourg-Dessus 17

1085 Vulliens

jeandacavin@hotmail.com

(+41) 79 228 19 80

www.safrandujorat.ch

Le Safran



Tarif Détail

| | |
|---------------------|-----------|
| 0,5 g, Pot en verre | 28.00 CHF |
| 1 g, Pot en verre | 50.00 CHF |

Nom commun: Crocus à safran
 Nom latin: Crocus sativus
 Famille: Iridacées
 Sous-famille: Crocoïdées
 Ordre: Liliacées

Le crocus est en repos végétatif pendant les mois de juin, juillet et août.

L'époque de plantation s'étale de août à début septembre dans un endroit exposé sud-est pour un ensoleillement maximal et dans un terrain drainant.

Plante à végétation inversée. Floraison automnale entre fin septembre et fin novembre. Suite à la multiplication végétative des bulbes appelés aussi cormes, la floraison s'amplifie au fil des années.

La récolte des fleurs s'effectue tôt le matin quand elles sont encore fermées, ceci afin de garder toutes les propriétés des stigmates (vitamine B et pro-vitamines A) qui pourraient être altérées par les rayons du soleil.

Ensuite, c'est l'émondage minutieux au ciseau, afin de toucher les stigmates au minimum et couper précisément sur la partie orange (le jaune et le blanc du stigmate n'apportent que de l'amertume ... et du poids !).

Immédiatement après l'émondage les stigmates sont séchés dans un four prévu uniquement à cet usage.

Pendant environ vingt minutes à une température de 50°C.

Préalablement pesés frais, ils doivent perdre environ 80% de leur poids une fois sec (10g frais = 2 g sec).

La qualité du safran est dépendante de plusieurs choses: Le mode de culture, le séchage et le conditionnement vont influencer sur la composition de:

- SAFRANAL correspond à l'arôme (odeur). Un séchage rapide favorise ce dernier.
- CROCINE donne la couleur
- PICROCROCINE correspond à la saveur. Un taux élevé est d'une importance primordiale en gastronomie. Ceci est obtenu par un séchage lent à faible température.

Après le séchage le safran est conditionné en pot fermé hermétique et placé à l'abri de la lumière. Attendre au moins deux mois avant de le consommer. Il se gardera trois ans sans problème.

Tarif Détail

Les Produits au safran

| | |
|--|-----------|
| Jus de Pomme au Safran, Bib 5L | 19.00 CHF |
| Miel de la Région au Safran, Pot en verre 250g | 11.00 CHF |
| Miel de la Région au Safran, Pot en verre 500g | 20.00 CHF |
| Gentiane au Safran | |

Autres Produits

Le Poivre de Sichuan

| | |
|--------------------------|-------------|
| 5 4g Eprouvette en verre | 15 2.00 CHF |
| 7 6g Eprouvette en verre | 21 3.00 CHF |

Le Jus de Raisin

| | |
|-------------|-----------|
| Bib 5Litres | 19.00 CHF |
|-------------|-----------|

La Raisinée

| | |
|-----------------|-----------|
| Bouteille 390ml | 13.00 CHF |
|-----------------|-----------|

Les Baies d'Aronia

| | |
|------|-----------|
| 150g | 14.00 CHF |
|------|-----------|

Tarif Détail

L'Acouet Vaudois

| | |
|-----------------------|----------|
| Barre énergétique 30g | 4.50 CHF |
|-----------------------|----------|

Le Jus de Pommes

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Nature Bib 5Litres | 16.00 CHF |
| Au Poivre de Sichuan Bib 5Litres | 19.00 CHF |

L'Huile de Chanvre

| | |
|--|-----------|
| Huile de Chanvre, bouteille en verre, 25cl | 20.00 CHF |
|--|-----------|

L'Huile de Noix

| | |
|---|-----------|
| Huile de Noix, bouteille en verre, 25cl | 16.00 CHF |
|---|-----------|

Les Oeufs

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Oeufs d'Oie 1pièce | 2.50 CHF |
| Oeufs de Dinde 1pièce | 1.00 CHF |
| Oeufs de Canne 1 pièce | 0.90 CHF |
| Oeufs de Poule Appenzelloise 1 pièce | 0.65 CHF |
| Oeufs de Poule Suédoise 1 pièce | 0.85 CHF |