



Bon de Commande Fêtes de fin d'année 2025

Bon de commande à remettre sur l'un de nos points de vente (liste au verso)



TARIFS 2025	PRIX TTC	QUANTITÉ
VOLAILLES FERMIÈRES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR		
Chapon fermier (env. 3,5kg)	22,90 €/kg	/U
Dinde fermière (env. 3,7kg)	21,50 €/kg	/U
Poularde fermière (env. 2kg)	16,90 €/kg	/U
Pintade fermière (env. 1,8kg)	15,50 €/kg	/U
Poulet fermier (env. 2kg)	12,45 €/kg	/U
Suprême Chapon fermier (env. 0,5kg)	37,50 €/kg	/U
Cuisse poulet fermier	14,90 €/kg	/U
Suprême Pintade fermière (env. 0,2kg)	26,90 €/kg	/U
Cuisse pintade fermière (env. 0,2kg)	15,90 €/kg	/U
VOLAILLES FERMIÈRES - LABEL ROUGE		
Cuisse canard	17,50 €/kg	/U
Filet canard	22,90 €/kg	/U
Mini Chapon (env. 1,6kg)	23,90 €/kg	/U
Pintade chaponnée (env. 1,6kg)	25,90 €/kg	/U
Rôti de canard (env. 0,9kg)	26,90 €/kg	/U
Caille (env. 0,23kg)	20,90 €/kg	/U
FOIE GRAS - LABEL ROUGE		
Foie gras de canard entier mi-cuit (50g conseillé/pers.)	120 €/kg	/KG
PLATS CUISINES - (0,250 kg/pers. conseillé)		
Feuilleté de saumon	3,90 €/U	/U
Escargots (la douzaine)	10,50 €/U	/U
Gratin Dauphinois	13,90 €/kg	/KG
Gratin Dauphinois aux cèpes	24,90 €/kg	/KG
Pommes dauphines	18,90 €/kg	/KG
Purée à la truffe	19,90 €/kg	/KG

= Fait Maison

TARIFS 2025	PRIX TTC	QUANTITÉ
VIANDES LOCALES		
BŒUF		
Filet de bœuf	39,90 €/kg	/KG
Rosbeef	19,90 €/kg	/KG
Tournedos ou filet de rumsteak	30,50 €/kg	/KG
Fondue/pierrade	26,90€/kg	/KG
PORC		
Filet mignon de porc	19,90€/kg	/KG
Rouelle de porc	12,50€/kg	/KG
Rôti de porc Orloff	18,90€/kg	/KG
VEAU		
Filet de veau	34,90 €/kg	/KG
Longe sans os de veau	19,90 €/kg	/KG
Rôti de veau quasi	23,90 €/kg	/KG
Rôti de veau épaule	19,90 €/kg	/KG
Noix patissière	23,90 €/kg	/KG
AGNEAU		
Gigot entier	24,90 €/kg	/KG
Épaule d'agneau a/os	21,50 €/kg	/KG
Couronne	25,50 €/kg	/KG
Baron d'agneau beurre d'escargot	25,50 €/kg	/KG
Carré d'agneau	24,50 €/kg	/KG
CHARCUTERIES		
Pâté croûte canard figue	29,90 €/kg	/T
Pâté croûte porc pistaches	19,50 €/kg	/T
Pâté croûte Pintade morille	26,90 €/kg	/T
Boudin blanc	19,90 €/kg	/U
Boudin blanc forestier	19,90 €/kg	/U
Boudin truffé 1%	29,90 €/kg	/U



**La Maison Dicina vous propose son plateau de fromages,
à déguster sans modération !**

TARIFS 2025	PRIX TTC	Nombre de personnes
PLATEAU DE FROMAGES		
Plateau de fromages (4 pers. minimum) (env. 100g/pers.)	3,30€/pers.	

Assortiment de 5 fromages

Tomme de brebis Bio (brebis) - pâte pressée non cuite, affinée
Carré du Trièves Bio (vache) - pâte molle à croûte fleurie type Brie
Verchicors Bio (vache) - pâte molle à croûte fleurie, type camembert
Chevrette (chèvre) - pâte molle à croûte fine blanche
Bleu du Vercors (vache) - pâte persillée



Bon de commande à remettre sur l'un de nos points de vente listés ci-dessous

NOM : PRENOM :

VILLE :

E-MAIL :

TEL PORTABLE : / / / / TEL FIXE : / / / /

SOUHAITEZ-VOUS NOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ ?

☐ OUI

☐ NON

VOUS SOUHAITEZ RÉCUPÉRER VOTRE COMMANDE :

- | | |
|---|----------------------|
| ☐ A la boucherie à Crest | En date du : / /2025 |
| ☐ A la boucherie de Grillon | En date du : / /2025 |
| ☐ Au Marché de Chabeuil (<i>Mardi</i>) | En date du : / /2025 |
| ☐ A la ferme des Lyonnettes à Beaumont-lès-Valence (<i>le jeudi 18/12</i>)
<i>Il n'y aura pas de marchés des Lyonnettes les jeudis 25/12 et 01/01</i> | En date du : / /2025 |
| ☐ A la ferme la Cavale à Montoisson (<i>le vendredi 19/12</i>)
<i>Il n'y aura pas de marchés de la Cavale les vendredis 26/12 et 02/01</i> | En date du : / /2025 |
| ☐ Au Marché de Valence (<i>Samedi</i>) | En date du : / /2025 |
| ☐ Au Magasin à la ferme Dessine moi une Brebis (<i>Mercredi entre 15h et 18h</i>) | En date du : / /2025 |

Horaires d'ouverture de la boucherie pendant les périodes de fête :

- 23/12 : 8h30 - 13h00 et 15h00 - 19h00
- 24/12 : 8h30 - 13h00
- 30/12 : 8h30 - 13h00 et 15h00 - 19h00
- 31/12 : 8h30 - 13h00

Jours de congés

25/12 & 01/01

PAIEMENT LE JOUR DE LA RÉCUPÉRATION DE VOTRE COMMANDE Carte bancaire, espèces, tickets restos

Les poids étant indicatifs, le poids réel des produits peut différer de celui réservé.

Votre boucherie sera fermée le 2 et le 3 janvier 2026

Toute l'équipe de la Maison Dicina vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !