

## Tarif de la découpe de viande bovine (vache et veau) ainsi que du porc

ATTENTION quantité limitée

Tous les prix sont indiqués au kg

### LA DECOUPE DE BOVIN :

Saucisse 14,90€

Basse côte 23€

Bavette 26€

Bourguignon 14€

Entrecôte 29.90€

Côte à l'os 27.50€

Faux filet 25€

Steak haché 15,90€

Jarret 14€

Plat de côte 14€

Rumsteak 22€

Tranche beef 22€

Rôti dans la noix 22€

Filet ficelé/bardé 39.90€

Filet brut 35.90€

Colis de 5kg à 16.90€ le kg (3kg de tranche et 2kg de morceaux à cuisiner ou de steak haché)

Colis de 10 kg à 15.90€ le kg (6kg de tranche et 4kg de morceaux à cuisiner ou de steak haché)

### LA DECOUPE DE VEAU:

Saucisse 14,90€

Basse côte 23€

Bavette 26€

Blanquette 14€

Côte 26€

Escalope 24€

Steak haché 14,60€

Foie 23€

Rôti 22€

Filet 39€

Ris de veau 49€

Le colis de 5kg à 16.90€ le kg (escalopes, côtes, tendrons, osso bucco, blanquette)

### LA DECOUPE DE PORC :

Boudin 11.75€ le kg!

Saucisse fraîche 12.90€ le kg

Saucisson 28.50€ le kg

Saucisse sèche 27.80€ le kg

Saucisse de couenne 12.90€ le kg

Chair à saucisse 12.90€ le kg

Rôti 12.90€

Le colis de 10kg à 129 € (sous réserve de disponibilité des différents produits) se compose ainsi:

2,5 kg de saucisse + 5 côtes de porc + 2 côtes échine + 2 paquets de ventrèche + de la chair à saucisse  
+ 2 saucissons sec + 2 paquets de boudin + 4 pâtés + 1 jambonneau 350g

# GAEC DE CAUDEMIQUE

Ets Marty et fils

De la fourche à la fourchette



Foie gras, magrets,  
confits, volailles, viande bovine,  
coffrets cadeaux...



etqalle AUTERIVE - isabelle@etqalle.com N° Sten n°813635976 - Photos non contractuelles.

## GAEC DE CAUDEMIQUE

11420 Plaigne

Téléphone : 04 68 60 62 23

Mobile : 06 10 35 66 62

Fax : 04 68 60 60 51

Mail : regis.marty4@wanadoo.fr

www.gaec-de-caudemique.fr

Ouverture:  
du lundi au vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
le samedi de 8h à 12h  
Fermeture :  
le dimanche toute la journée

www.gaec-de-caudemique.fr

# GAEC DE CAUDEMIQUE

Ets Marty et fils

De la fourche à la fourchette



TARIF - Prix indicatif à partir du 4 mai 2026

Foie gras, magrets,  
confits, volailles, viande bovine,  
coffrets cadeaux...



Éleveur, Producteur  
à la ferme



Vente directe



Livraison à domicile 5€  
et gratuite en point de rendez vous



Comité d'entreprise  
Paniers garnis



www.gaec-de-caudemique.fr

## LE BOVIN

### TARIF DÉCOUPE DE BOVIN

	Le Kg €
Le colis de bœuf de 10 kg	15,90
Le colis de bœuf de 5 kg	16,90
Le colis de veau de 5 kg	16,90

Ce colis est composé d'un assortiment d'un tiers de morceaux à cuisiner et de deux tiers de morceaux à griller et poêler. Les morceaux à cuisiner peuvent être remplacés par du steak haché sur simple demande de votre part.

	Le Kg €
Filet de bœuf brut (3 à 4.5 kg)	35,90
Filet de bœuf ficelé et bardé	39,90
Tournedos de bœuf	45,90
Saucisse 50% bœuf 50% canard 500g	14,90
Entrecôte	29,90
Le steak haché de bœuf	15,90
Steak haché de veau	15,90

Pour connaître le détail des tarifs de découpe de bœuf (entrecôte, faux-filet, bavette...), rendez-vous sur notre site internet : [www.gaec-de-caudemique.fr](http://www.gaec-de-caudemique.fr)

## LES VOLAILLES PRÊTES À CUIRE

	Le Kg	PU TTC €
Pintade = 1.8/1.9kg		10,90
Poulet = 2kg ou 2.8kg		8,90
Canette = 2.2kg		7,90
Gésiers de poulet confits		10,00

## DÉCOUPE ET PLATS CUISINÉ DE VOLAILLE

	Le Kg	PU TTC €
Filet de poulet		18,90
Cuisse et contre cuisse de poulet		11,90
Ailes de poulet		4,50
Saucisse 100 % poulet		16,40
Poulet à la provençale		16,00
Poulet à la mexicaine		16,00

### FICHE TECHNIQUE

RACE : Blonde d'Aquitaine

TYPE : race à viande

AGE : minimum 4 ans

ALIMENTATION :

exclusivement nourrie à base d'herbe, de foin, de maïs et de céréales issus de notre exploitation.

**POUR LES FÊTES,  
COMMANDE DE NOS RÔTIS DE BŒUF  
AU PLUS TARD LE 13 DÉCEMBRE**

## LA DÉCOUPE DE CANARD

		PU TTC €
Magret frais	Le Kg	18,90
Cuisses	Pièce	3,80
Manchons	Le Kg	4,40
Carcasse de canard gras (éviscérée)	Le Kg	5,90
Aiguillettes de canard gras	Le Kg	18,70
Cœurs de canard gras	Le Kg	11,90
Cous de canard gras avec ou sans peau	Le Kg	2,50
Ailerons de canard gras	Le Kg	1,50
Ailes complètes manchons + ailerons	Le Kg	3,90
Gésiers prêts à cuire	Le Kg	14,20
Parure peau à cuire pour fritons	Le Kg	5,90
Aileron sans le bout	Le Kg	3,00

## LE CANARD TOUT CUIT

		PU TTC €	Soit le Kg €
Cuisses de canard cuites (sous vide) 300 g environ	la pièce	4,40	
Manchons de canard cuits (sous vide) 240 g environ	par 2	2,90	
Gésiers confits sous vide	6 pièces		22,20
Cous farcis sous vide			17,40
Cous confits sous vide	3 pièces		5,90
Viande effilochée de canard gras (sous vide) 500g (environ)			19,00
Graisse de canard	500 g Le Kg		4,90



## LE FOIE GRAS FRAIS

	Le Kg €
Foie gras frais - Janvier à Août à partir de 10 Kg commandé	42,00
Foie gras frais - Janvier à Août à partir de 20 Kg commandé	40,00
Foie gras frais - Janvier à Août	44,00
Foie gras frais - Septembre	47,00
Foie gras frais - Octobre	49,00
Foie gras frais - Novembre	52,00
Foie gras frais - Décembre	54,00

## LE FOIE GRAS MI-CUIT

		PU TTC €	Soit le Kg €
Foie gras entier mi-cuit	verrine 200 g	21,90	109,50
Foie gras entier mi-cuit	verrine 350 g	35,90	102,57
Foie mi-cuit sous vide entier ou à la découpe	Le Kg		79,00
Foie gras cuit à la graisse sous vide	Le Kg		90,00
Ballotin de Foie Mi-Cuit sous vide	la pièce de 200 g	17,90	89,50
Ballotin de Foie Mi-Cuit sous vide	la pièce de 350 g	28,90	82,57

## NOTRE FESTIVAL DE FOIE GRAS

		PU TTC €	Soit le Kg €
Foie gras entier	100 g	11,90	119,00
Foie gras entier	200 g	21,90	109,50
Foie gras entier	350 g	35,90	102,57
Foie gras entier	500 g	47,50	95,00

## LES PRÉPARATIONS DE CANARD PRÊTES À CUIRE

	Le Kg €
Tournedos au foie gras (Tournedos de magret 200 g garni au foie gras 40 g)	37,90
Canette farcie au foie gras	28,90
Saucisse fraîche 100 % canard	15,60
Steak haché 100% canard	18,00

## NOS ENTRÉES ORIGINALES

		PU TTC €
Pâté de canard au Porto	65 g	2,10
Pâté de canard au Porto	200 g	4,70
Galantine de volailles	65 g	2,10
Galantine de volailles	200 g	4,60
Galantine de volailles au foie gras	65 g	2,15
Galantine de volailles au foie gras	200 g	4,80
Pâté de foie gras	65 g	2,15
Pâté de foie gras	200 g	4,80
Pâté de canard au piment d'Espelette	65 g	2,25
Pâté de canard au piment d'Espelette	200 g	5,00
Rillettes de poulet	65 g	2,05
Rillettes de poulet	200 g	4,50
Rillettes de canard nature	65 g	2,15
Rillettes de canard nature	200 g	4,60
Rillettes à la graisse de foie gras	65 g	2,20
Rillettes à la graisse de foie gras	200 g	4,80
Pâté de campagne	65 g	2,10
Pâté de campagne	200 g	4,15
Cœurs de canard confits	340 g	6,80
Gésiers de canard confits	340 g	9,9

## NOS SALAISONS

		PU TTC €	Soit le Kg €
Magret de canard séché pré-tranché	100 g	4,90	49,00
Magret de canard séché entier / 280 g	Le Kg		39,00
Fritons de canard	100 g	3,40	34,00
Fritons de canard / 500g	Le Kg		29,00
Saucisse sèche de canard gras / 300 g	Le Kg		35,50
Saucisson sec de canard gras / 300 g	Le Kg		36,50
<b>Nouveau !!</b> Magrets séché farcis au foie gras (dispo du 15 nov à fin déc.)	Le Kg		59,00

## NOS PLATS CUISINÉS MAISON

		PU TTC €
Tripes (viande bovine de la ferme)	750 g	10,50
Daube (viande bovine de la ferme)	750 g	10,50
Cassoulet au confit de canard	350 g	5,90
Cassoulet au confit de canard	750 g	8,90
Cassoulet au confit de canard - 4 parts	1,9 Kg	24,90
Cassoulet au confit de canard - 6 parts	2,9 Kg	34,90
Haricots cuisinés	350 g	4,90
Haricots cuisinés	750 g	7,90
Lentilles au confit de canard	350 g	5,90
Lentilles au confit de canard	750 g	9,50
Lentilles vertes cuisinées	350 g	4,90
Lentilles vertes cuisinées	750 g	7,90
Cous de canard farcis (verrine 750g)	340 g	9,50
Civet de canard	350 g	5,90
Civet de canard	750 g	9,50
Canard à la sauce Forestière	350 g	5,90
Canard à la sauce Forestière	750 g	9,50
Canard à la Basquaise	350 g	5,90
Canard à la Basquaise	750 g	9,50
Poulet cuisiné	750 g	9,50
Canard aux olives	350 g	5,90
Canard aux olives	750 g	9,50
Magrets de canard gras (2 pièces)	850 g	21,90
Cuisses de canard gras (2 pièces)	850 g	10,90
Sauce Bolognaise	350 g	5,10
Blanquette de veau	750 g	10,50



## NOS IDÉES CADEAUX !

### Coffret du Terroir :

- 1 Cassoulet au confit 750 g
- + 1 Galantine 200 g
- + 1 Pâté au foie gras 200 g
- + 1 Gésiers de canard confit 340 g
- + 1 Cœurs de canard confits 340 g

### Coffret Saveurs :

- 1 Foie gras entier 350 g
- + 1 Pâté au foie gras 200 g
- + 1 Rillettes de canard 200 g

### Coffret Dégustation :

- 1 Foie gras 100 g
- + 1 Pâté au foie gras 65 g
- + 1 Pâté au Porto 65 g
- + 1 Rillettes de canard 65 g
- + 1 Galantine de volaille 65 g

### PU TTC €

39,90

49,70

25,40



Exemples des coffrets

## PÉRIODE ESTIVALE

		Soit le Kg €
Brochette de magret de canard (magrets de canard poivrons et oignon)	Le kg	25,00
Brochette de poulet mariné (viande de poulet poivron oignon épices huile)	Le kg	23,00

## LES VOLAILLES DE NOËL

		Soit le Kg €
Chapon PAC	Poids moyen 3,5 Kg / 4 Kg soit 6 à 10 personnes	Le kg 12,90
Oie PAC		Le kg 15,40
Canette PAC		Le kg 7,90
Chapon en rôti et farci	Poids moyen 1.6kg / 2.2 kg (maigre et gras de porc, foie gras mi-cuit (20%), champignons, sel, poivre)	Le kg 28,90
Oie en rôti et farcie (Ingrédient idem chapon)	Poids moyen 2 Kg / 3 Kg soit 8 à 12 personnes	Le kg 29,90
Canette farcie		Le kg 28,90
Pintade farcie		Le kg 28,90
<b>Nouveau !!</b> Pintade lourde (quantité limitée)		12,90
Tournedos de magret au foie gras		Le kg 37,90
Rôti de magret au foie gras		Le kg 35,90

# CALENDRIER 2026

## Foie gras • Magrets Confits • Volailles Viande bovine Coffrets cadeaux

### SECTEUR 1 Toulouse :

• Ancien Super U à Villefranche de Lauraguais .....	12 h 00
• Parking co-voiturage d'Escalquens .....	13 h 00
• Leroy Merlin de Balma .....	14 h 00
• Parking du restaurant la glacière à Sesquiere .....	14 h 30
• Parking du magasin Metro à Portet-sur-Garonne .....	15 h 30
• Gare SNCF de Auterive .....	16 h 30

### SECTEUR 2 Carcassonne / Quillan :

• Parking Gam Vert Castelnaudary .....	8 h 30
• Stade de Bram .....	10 h 00
• Rond-point de Bezons à Carcassonne .....	10 h 30
• Rond-point lycée Charlemagne à Carcassonne .....	11 h 30
• Gam Vert Limoux .....	13 h 00
• Gare SNCF de quillan .....	14 h 30

### SECTEUR 3 Mirepoix / Pamiers :

• Mirepoix parking du Minotier .....	9 h 30
• Laroque D'olmes au parking de la MJC stade .....	11 h 00
• Varilhe au Parking de la piscine .....	12 h 30
• Foix à l'entrée du Décathlon .....	13 h 00
• Saint-Jean du Falga au Parking à proximité de la boulangerie l'Escale Gourmande .....	12 h 00
• Pamiers au Parking du Pic à Viande .....	11 h 30

### SECTEUR 4 Perpignan à Nîmes Marguerittes :

• Sortie autoroute Perpignan Nord (Rivesaltes) .....	8 h 00
• Sortie autoroute Perpignan Sud .....	9 h 00
• Sortie autoroute Leucate .....	10 h 00
• Sortie autoroute Sigean .....	10 h 30
• Sortie autoroute Narbonne Croix Sud .....	10 h 30
• Sortie autoroute Narbonne Est (les plages) .....	10 h 30
• Super U Coursan .....	12 h 00
• Sortie autoroute Beziers-Ouest .....	13 h 00
• Sortie autoroute Beziers Decatlon .....	13 h 30
• Sortie autoroute Mont-Blanc .....	14 h 00
• Sortie autoroute Bessan .....	14 h 30
• Sortie autoroute Sète .....	15 h 00
• Sortie autoroute Saint-Jean-de-Vedas (parking du Buffalo Grill) .....	14 h 30
• Sortie autoroute Baillargues au parking de la boulangerie Marie-Blachère .....	14 h 00
• Sortie autoroute Lunel .....	13 h 30
• Sortie autoroute Gallargues (aire co-voiturage) .....	13 h 00
• Sortie autoroute Marguerittes (Nîmes-Est aire de co-voiturage) .....	12 h 00

### SECTEUR 5 Arles / Marseille / Toulon :

• Marseille au Stade Vélodrome devant la boutique des supporters .....	7 h 00
• Aubagne au parking du magasin Boulanger .....	8 h 00
• La Seyne-sur-Mer parking du magasin Castorama .....	9 h 00
• Aix-en-Provence station BP - Boulevard Maréchal Juin .....	10 h 00
• Vitrolles à l'extérieur du parking Grand-Frais .....	10 h 30
• Port-de-Bouc face au McDonald's du carrefour .....	11 h 30
• Sortie autoroute Miramas/Eyguieres .....	12 h 30
• Salon-de-Provence parking rue Emanuel Vitria (face au McDonald's) .....	13 h 00
• Saint Martin de Crau devant l'hôtel Ibis .....	13 h 30
• Arles au décathlon .....	14 h 00

#### LA LIVRAISON EST GRATUITE SUR NOS POINTS DE RDV

*(l'heure est donnée à titre indicatif, le chauffeur tiens informé nos clients de l'heure exacte, il est demandé de ne pas vous déplacer avant son appel.)*

**Une participation de 5€ est demandé pour les livraisons à domicile.**

*Livraison à domicile possible sur les secteurs 1, 2 et 3.*

# CALENDRIER 2026

## JANVIER

JEU 1
VEN 2
SAM 3
D 4
LUN 5 02
MAR 6
JEU 8
VEN 9
SAM 10
D 11
LUN 12 03
MAR 13
MER 14
JEU 15
VEN 16
SAM 17
D 18
LUN 19 04
MAR 20
MER 21
JEU 22
VEN 23
SAM 24
D 25
LUN 26 05
MAR 27
MER 28
JEU 29
VEN 30
SAM 31

## FÉVRIER

D 1
LUN 2 06
MAR 3
MER 4
JEU 5
VEN 6
SAM 7
D 8
LUN 9 07
MAR 10
MER 11
JEU 12
VEN 13
SAM 14
D 15
LUN 16 08
MAR 17
MER 18
JEU 19
VEN 20
SAM 21
D 22
LUN 23 09
MAR 24
MER 25
JEU 26
VEN 27
SAM 28

## MARS

D 1
LUN 2 10
MAR 3
MER 4
JEU 5
VEN 6
SAM 7
D 8
LUN 9 11
MAR 10
MER 11
JEU 12
VEN 13
SAM 14
D 15
LUN 16 12
MAR 17
MER 18
JEU 19
VEN 20
SAM 21
D 22
LUN 23 13
MAR 24
MER 25
JEU 26
VEN 27
SAM 28
D 29
LUN 30 14
MAR 31

## AVRIL

MER 1
JEU 2
VEN 3
SAM 4
D 5
LUN 6 15
MAR 7
MER 8
JEU 9
VEN 10
SAM 11
D 12
LUN 13 16
MAR 14
MER 15
JEU 16
VEN 17
SAM 18
D 19
LUN 20 17
MAR 21
MER 22
JEU 23
VEN 24
SAM 25
D 26
LUN 27 18
MAR 28
MER 29
JEU 30

## MAI

VEN 1
SAM 2
D 3
LUN 4 19
MAR 5
MER 6
JEU 7
VEN 8
SAM 9
D 10
LUN 11 20
MAR 12
MER 13
JEU 14
VEN 15
SAM 16
D 17
LUN 18 21
MAR 19
MER 20
JEU 21
VEN 22
SAM 23
D 24
LUN 25 22
MAR 26
MER 27
JEU 28
VEN 29
SAM 30
D 31

## JUIN

LUN 1 23
MAR 2
MER 3
JEU 4
VEN 5
SAM 6
D 7
LUN 8 24
MAR 9
MER 10
JEU 11
VEN 12
SAM 13
D 14
LUN 15 25
MAR 16
MER 17
JEU 18
VEN 19
SAM 20
D 21
LUN 22 26
MAR 23
MER 24
JEU 25
VEN 26
SAM 27
D 28
LUN 29 27
MAR 30
VEN 31

## JUILLET

MER 1
JEU 2
VEN 3
SAM 4
D 5
LUN 6 28
MAR 7
MER 8
JEU 9
VEN 10
SAM 11
D 12
LUN 13 29
MAR 14
MER 15
JEU 16
VEN 17
SAM 18
D 19
LUN 20 30
MAR 21
MER 22
JEU 23
VEN 24
SAM 25
D 26
LUN 27 31
MAR 28
MER 29
JEU 30
VEN 31

## AOÛT

SAM 1
D 2
LUN 3 32
MAR 4
MER 5
JEU 6
VEN 7
SAM 8
D 9
LUN 10 33
MAR 11
MER 12
JEU 13
VEN 14
SAM 15
D 16
LUN 17 34
MAR 18
MER 19
JEU 20
VEN 21
SAM 22
D 23
LUN 24 35
MAR 25
MER 26
JEU 27
VEN 28
SAM 29
D 30
LUN 31 36

## SEPTEMBRE

MAR 1
MER 2
JEU 3
VEN 4
SAM 5
D 6
LUN 7 37
MAR 8
MER 9
JEU 10
VEN 11
SAM 12
D 13
LUN 14 38
MAR 15
MER 16
JEU 17
VEN 18
SAM 19
D 20
LUN 21 39
MAR 22
MER 23
JEU 24
VEN 25
SAM 26
D 27
LUN 28 40
MAR 29
MER 30

## OCTOBRE

JEU 1
VEN 2
SAM 3
D 4
LUN 5 41
MAR 6
MER 7
JEU 8
VEN 9
SAM 10
D 11
LUN 12 42
MAR 13
MER 14
JEU 15
VEN 16
SAM 17
D 18
LUN 19 43
MAR 20
MER 21
JEU 22
VEN 23
SAM 24
D 25
LUN 26 44
MAR 27
MER 28
JEU 29
VEN 30
SAM 31

## NOVEMBRE

D 1
LUN 2 45
MAR 3
MER 4
JEU 5
VEN 6
SAM 7
D 8
LUN 9 46
MAR 10
MER 11
JEU 12
VEN 13
SAM 14
D 15
LUN 16 47
MAR 17
MER 18
JEU 19
VEN 20
SAM 21
D 22
LUN 23 48
MAR 24
MER 25
JEU 26
VEN 27
SAM 28
D 29
LUN 30 49

## DÉCEMBRE

MAR 1
MER 2
JEU 3
VEN 4
SAM 5
D 6
LUN 7 50
MAR 8
MER 9
JEU 10
VEN 11
SAM 12
D 13
LUN 14 51
MAR 15
MER 16
JEU 17
VEN 18 *
SAM 19 **
D 20 ***
LUN 21 52
MAR 22
MER 23
JEU 24
VEN 25
SAM 26
D 27
LUN 28 53
MAR 29
MER 30
JEU 31

SECTEUR 1

SECTEUR 2

SECTEUR 3

SECTEUR 4

SECTEUR 5

\* livraison secteur Lézignan et périphérie Narbonnaise

\*\* livraison secteur Béziers à Nîmes / \*\*\* livraison secteur Perpignan à Narbonne

Contactez-nous pour avoir les passages 2027 !

JOURS FÉRIÉS