

# BON de COMMANDE *porc*

Votre nom :

Votre numéro de téléphone :

Votre adresse courriel :

Porc entier

Demi porc

## LES DÉCOUPES

### Épaule

Cochez les **DEUX** coupes désirées parmi les suivantes :

Rôtis avec os (socs)

Jambon avec os (picnic)

Porc haché

### Flanc

Bacon **OU**

Grillades

Côtés levées :

au long **OU**

individuelles

Filet :

entier **OU**

tranché

### Longe

Côtelettes **seulement**

avec os **OU**

papillon

Rôtis **seulement**

Mi-côtelettes, mi-rôtis

Carré de porc

### Fesses

Jambons **seulement**

avec os (picnic) **OU**

sans os (toupie)

Escalopes

Cubes à ragoût

Steak de porc

## LES GROSSEURS ET FORMATS

### Côtelettes

Emballées en paquets de \_\_\_ (nb), d'épaisseur de \_\_\_ pouces.

### Jambons et rôtis

2 livres

3 livres

4 livres

### Porc haché (maigre)

Tous les paquets sont en portion de \_\_\_ livres.

Votre choix :

Porc haché **seulement**

Saucisses\* **seulement**

Mi-porc haché, mi-saucisses\*

### Saucisses

\*Votre choix :  Saucisses à déjeuner

Italienne douce

Italienne piquante

BBQ

Miel & ail

Fines herbes

Tomates & basilic

Fromage & bacon

Cochez si vous désirez :

hauts de pattes

foie tranché

langue

cœur

Porc : 3,10\$/livre. Demi porc ~ 100 à 110 livres. Porc entier ~ 200 à 220 livres.

Chaque commande porte un frais d'abattage de 40\$.

Ajoutez 1,54\$ la livre pour fumer la viande et 1,32\$ la livre pour la fabrication de saucisses.

Livraison locale : 30\$ par commande. Prévoir des frais supplémentaires pour la livraison hors-Sherbrooke.



Ferme Lennon

550, chemin Lennon

Compton (Québec) J0B 1L0

819.835.1010 / 819.574.7513

info@fermelennon.com