

FERME DE LA MARE AU POIS

<http://mare-au-pois.jimdo.com>



Christian et Sonia GUERIN

50190 MILLIERES

02.33.47.26.89 (ou messagerie) - christian.guerin0382@orange.fr

VENTE DIRECTE A LA FERME DE VIANDE BOVINE EN DEMI-GROS

TARIF 2021

- Bovin adulte viande conditionnée sous vide
9 € 90 kg TTC le Kg
- viande de veau conditionnée sous vide
10 € 90 TTC le Kg

ATTENTION : Pour tout conditionnement spécifique (par 2 ou par 3 ou par 4 ou plus) :

+ 1 € TTC de plus par Kg

1/8 bovin adulte = + ou - 35 kgs

- des rosbifs (tende de tranche, rumsteck, tranche),
- des steaks (toutes les catégories, filet, faux-filets, bavettes...),
- 2 côtes,
- des pots au feu avec et sans os,
- tous les abats sauf tripe et pieds,
- du bourguignon
- + possibilité de faire des steaks hachés ou du haché vrac devant vous pour avoir moins de pots au feu.

1/4 veau = + ou - 25 kgs

- rôtis au four et cocotte avec et sans os,
- escalopes,
- côtes,
- blanquette avec et sans os,
- un jarret
- tous les abats sauf la tête et les pieds.
-

MODE D'ELEVAGE : SYSTEME TOUT HERBE

Les vaches et veaux évoluent librement l'été dans les champs et broutent l'herbe. L'hiver, les animaux sont nourris au foin et l'enrubannage sous des tunnels. Nous n'utilisons pas de concentré pour la croissance et pour l'engraissement.

JOURS POUR RETIRER VOS COMMANDES

- le vendredi de 14 h à 19 heures,
- le samedi de 10 h à 12 heures.

COUPON DE RESERVATION - ANNEE 2021

Nom et Prénom :

Adresse :

Tél :

Email :

Veau : 1 quart - 1 demi - 1 entier

Boeuf : 1 huitième - 1 sixième - 1 quart - 1 demi

Mois de préférence pour retirer votre commande :

Conditionnement par 2/Conditionnement par 3/Conditionnement par 4/ou plus... : entourer votre choix
Entourer votre ou vos choix et retourner nous votre réservation (Dans la limite des bovins disponibles)
par courrier ou bien via internet (adresse ci-dessus).

Déchets ou os gratuits pour vos animaux : OUI ou NON (Entourer votre réponse)

Date :

Signature :