

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

Uniquement sur Réservation

COLIS DE BOEUF CONDITIONNE SOUS-VIDE

Environ 10 KGS

12 € TTC le Kg

- 1 rôti tendre de tranche ou 1 côte ou morceau à fondue,
- Steaks filet ,
- Steaks très tendres (poire, merlan, dessus de palette, tendre de tranche, rond de tranche, araignée)
- Steaks faux-filet et rumsteck,
- Steaks « viande longue » (bavette aloyaux, flanchet, hampe, onglet)
- Steaks 1ère catégorie (tranche, macreuse),
- Steaks hachés (conditionnés devant vous) ou morceaux sans os à pot au feu,
- Pot au feu avec os (jarret et plat de côtes)
- Pot au feu sans os (collier, macreuse),
- Assortiment de bourguignon,

COLIS DE VEAU CONDITIONNE SOUS VIDE

Environ 10 Kgs

14 € TTC le kg

- 1 rôti au four (noix pâtissière ou quasi ou sous-noix),
- Escalopes noix,
- Escalopes sous-noix,
- Côtes (filet, 1ères),
- Côtes découvertes,
- Morceaux avec os cuisson « cocotte » (jarret ou épaule ou bas de carré),
- Blanquette sans os,
- Blanquette avec os (poitrine),

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 l'engraissement.

JOURS POUR RETIRER VOS COMMANDES

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

COUPON DE RESERVATION - ANNEE 2021

Nom et Prénom :

Adresse :

Tél :

Nombre de colis de bœuf :

Mois de préférence pour retirer votre commande :

Déchets ou os gratuits pour vos animaux :

Email :

Nombre de colis de veau :

OUI ou NON (Entourer votre réponse)

Vous pouvez nous retourner votre réservation (Dans la limite des bovins disponibles) par courrier ou bien via internet (adresse ci-dessus).

Date :

Signature :