



FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990

TARIF 2018 : AMAP « Région Parisienne »

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

LE HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du TERROIR aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers) 1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800gr à 1kg) 1 à 2 bourguignons (de 850 à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filets ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 16 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800gr à 1kg) 1 Côte de bœuf (1 à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 à 900gr) 2 à 3 bourguignons (de 850 à 950 gr) 2 pot-au-feu (de 0,900 à 1 kg)	2 rumstecks (pour 2pers.) 3 faux-filets ou tournedos (pour 2pers.) 3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 2 Bavettes (de 2 pièces) 18 à 22 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800gr à 1kg) 1 Côte de bœuf (1 à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 à 900gr) 3 à 4 bourguignons (de 850 à 950 gr) 3 pot-au-feu (de 0,900 à 1 kg)
Tarif :	88 € (soit 17,60 €/kg)	169 € (soit 16,90 €/kg)	249 € (soit 16,60 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnés par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 saucisses basquaises (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800gr à 1kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnés par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 saucisses basquaise (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 16 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>2 rôtis (de 800gr à 1kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 à 900gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800gr à 1kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 à 1,2 kg) ou 1 viande à fondue (800 à 900gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 à 1 kg)</p>
Tarif :	99 € (soit 19,80 €/kg)	189 € (soit 18,90 €/kg)	185 € (soit 18,50 €/kg)

Maturation de la viande avant la découpe, de 2 semaines

Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE)



Découvrez le veau fermier !

**Veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle,
en AGRICULTURE BIOLOGIQUE.
(Viande haute de gamme)**



Colis de VEAU

91 €

en **5 kg**

soit 18,20 €/kg

2 à 4 Côtes

4 à 6 Escalopes

2 Rôtis

2 Blanquettes

1 Osso-buco



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE)