



FERME de la Héraudière


Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990

TARIF 2019 : 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) ou 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) ou 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)	6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnés par 6, soit environ 450 gr) 6 saucisses basquaises (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 rumsteck (pour 2 pers) 1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers) 1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800gr à 1kg)	12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnés par 6, soit environ 450 gr) 12 saucisses basquaise (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 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) ou 1 viande à fondue (800 à 900gr)	22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 Rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filets ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (2 morceaux) 12 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800gr à 1kg) 1 Côte de bœuf (1 à 1,2 kg) ou 1 viande à fondue (800 à 900gr) 1 bourguignon (de 850 à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 à 1 kg)
Tarif :	99 € (soit 19,80 €/kg)	191 € (soit 19,10 €/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

95 €

en 5 kg

soit 19 €/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)**