

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990

TARIF 2015 : AMAP « Région Parisienne »



Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

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) <u>ou</u> 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) <u>ou</u> 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)	189 € (soit 18,90 €/kg)	185 € (soit 18,50 €/kg)

Bœuf au détail :

Détail :	Poids :	Prix/kg :
Langue de bœuf	1,500 kg à 2,500 kg	11 €/kg
Foie de bœuf (2 à 4)	250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	250 gr	6 €/kg
Rognon de bœuf	250 gr	6 €/kg



Découvrez le VEAU FERMIER !

Colis de VEAU

en 5 kg

89 €

soit 17,80 €/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)

Veau au détail :

<u>Détail :</u>	<u>Poids :</u>	<u>Prix/kg :</u>
Foie de veau	200 gr	22 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	42 €/kg
Cœur de veau	200 gr	6 €/kg
Langue de veau	700 gr	6 €/kg