

| COLIS VIANDE DE VEAU: |
|---|
| Composition: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Roti, • Sauté • Escalopes • Côtes • Selon les colis: poitrine (tendron), travers ou jarret. |
| Conditionnement sous vide en colis variant de 5 à 7 kg. |
| Les veaux sont nés et élevé à la ferme soit en système laitier c'est à dire le lait est redistribué au seau soit en système allaitant c'est à dire avec la mère. |
| L'abattage non religieux et la découpe se font à Jossigny 77. |
| Prix: 17.50 euros/kg |
| Abat en supplément à partager selon la demande: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Foie, Ris, Rognon: 25 euros/kg • Langue, Coeur, Joue, Cerveille: 15 euros/kg |

| COLIS VIANDE DE BOEUF: |
|---|
| Composition: |
| <ul style="list-style-type: none"> • 6 steaks hachés • Faux Filet • Roti • Bifs |
| 2.5kg env |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pot au feu • 500g Chair • Bourguignon |
| 2.5 kg env |
| Conditionnement selon les dates de livraisons soit en frais soit en sous vide. |
| Prix du colis 80 euros (16 euros/kg) |
| La viande de bœuf correspond à des vaches d'environ 5 ans, le plus souvent issu de croisement Limousin. La viande est maturée 10 jours en frigo avant la découpe. |
| Abattage non religieux et découpe à Cosne sur Loire. |

| COLIS VIANDE DE PORC |
|--|
| Composition: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Poitrine • Jarret • Roti • Côtes • Saucisses type Toulouse • Rouelle • Palette |
| 10 kg |
| Conditionnement selon les dates de livraisons soit en frais soit en sous vide. |
| Prix du colis 115 euros (11.50 euros/ kg) |
| Les porcelets sont élevés sur paille à la ferme. Ils sont nourris de céréales et consomment les restes de fromagerie (petit lait et babeurre). |
| L'abattage et la découpe ont lieu à Cosne sur Loire |