



# Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



**Colis PRESTIGE 90,30 €**  
 en **3 kg** soit 30,10 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)  
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)  
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 kg	23,70 €/kg
Foie de veau	0,200 kg	35,50 €/kg
Ris de veau	0,450 kg	36,20 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	15,20 €/kg
Langue de veau	0,700 kg	18,10 €/kg
Rognon de veau	0,200 kg	18,10 €/kg
Cœur de veau	0,200 kg	5 €/kg

**Colis TRADITION 118,50 €**  
 en **5 kg** soit 23,70 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)  
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)  
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)  
 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)



**Colis FAMILIAL 123,50 €**  
 en **5 kg** soit 24,70 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre **BIO**  
 (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)  
 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)  
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)  
 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)  
 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)  
 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.

La composition et le poids de nos colis de viande peut varier de + ou – 5 %.



La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)