

PENSEZ A RÉSERVER !

Bonjour,

Aujourd'hui, nous vous proposons de la viande de génisse croisée Montbéliarde-Limousin. Cette bête est issue de notre troupeau élevé en agriculture biologique. C'est toujours la C.U.M.A. de L'Onglet (abattoir de Chambéry, 73) qui est notre prestataire de service pour l'abattage, la découpe, la conservation en chambre froide de la carcasse, la mise sous vide, l'étiquetage, l'identification et le retour à la ferme en camion-frigo pour la distribution des colis dont le poids varie entre 8 et 10 kg.

La carcasse reste 12 jours en chambre froide, ce qui est un plus pour la qualité de la viande.

Les caissettes sont composées de :

- Pot au feu
- Braisé
- Bourguignon
- Steaks 1 et 2ème catégorie
- Entrecôtes
- Roastbeef
- Fondue

ATTENTION, PAS DE COMMANDE DE COLIS DE 5 KG.

Commandez à part les abats (foie, , langue, cœur, rognons, joues) 10€ le kg

Le filet est vendu séparément (27,-€ le kg.) ;

Les paquets pèsent environ 1kg ; Les steaks sont emballés par 2.

Tous les paquets sont prêts à la congélation, étiquetés (poids, nature, provenance, etc.).

Ce conditionnement permet de conserver les morceaux dans son frigo à 4° pendant au moins 20 jours. La date est précisée sur l'emballage (D.L.C.).

Le prix au kilo est de 16,-€

CES COLIS SERONT DISPONIBLES à LA FERME A MASSONGY, GAEC LE REGAIN.

Le vendredi 16/02/2018 – De 16.30 à 19 heures et le samedi 17/02/ 2018

– De 9 à 12 heures.

A la carte :

Vous pouvez choisir une côte de bœuf, au détriment des entrecôtes.

Pour cette option, votre commande devra nous parvenir avant le jeudi 4 janvier.

A bientôt et bonne semaine

Jacques Mathieu (0672911386)