

La bonne viande du Terroir

Je vous propose de la viande de veau et de la viande rouge issues de mon troupeau de vaches Limousines élevées traditionnellement.

. Les veaux ont un âge entre 8 à 9 mois, nourris au pis de la mère et dispose de foin et de céréales à volonté.

. La viande rouge provient de mes vaches que je finis pendant 4 à 5 mois aux céréales et à la luzerne.

Toutes les matières premières consommées par le troupeau proviennent exclusivement des récoltes faites sur l'exploitation.

Cela vous garanti une viande de qualité saine et savoureuse.

Ces viandes sont un assortiment de morceaux à rôtir et à cuisiner sous forme de colis. Chaque morceau est emballé individuellement sous-vide et étiqueté de façon à le reconnaître facilement.

SITUATION de l'EXPLOITATION

Située dans les Hauts Cantons. L'exploitation est proche de St-Pons de Thomières à la proximité du Tarn et de l'Hérault.



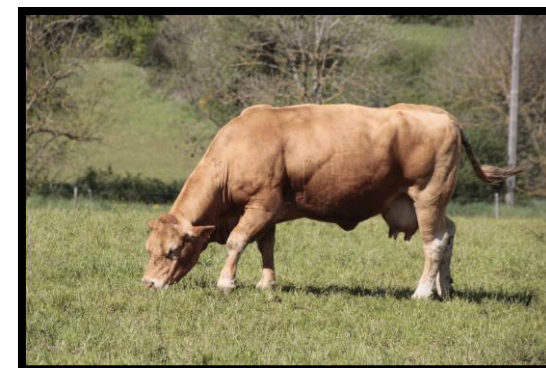
Venez découvrir notre exploitation sur le site : www.baccou-fageole.fr




VENTE DIRECTE

de BŒUF
et de VEAU du
PRODUCTEUR
au CONSOMMATEUR

2019



Pierre BACCOU
AGRICULTEUR-ELEVEUR
LA FAGEOLE
34220 COURNIUO

 **04 67 97 02 55**
mail: baccou.pierre@orange.fr



COMPOSITION DES CARTONS DE BOEUF

Carton de bœuf Standard de 10Kg
4 Kg de morceaux à mijoter (2 daubes, 2 plats-cotes ,1 jarret). 6 Kg à griller ou à rôtir (rôti, macreuse, gîte, rumsteck, faux-filet, tende de tranche, entrecôte).

Carton de Bœuf avec steaks hachés de 10 Kg
2.5 Kg de morceaux à mijoter (1 daube, 2 plat de cote, 1 jarret).1.5Kg steaks hachés, 6 Kg à griller ou a rôtir (rôti, macreuse, gîte, entrecôte, tende de tranche, rumsteck, faux-filet).

Carton de bœuf grillade de 10Kg
3.5 Kg steaks hachés. 6.5 Kg à griller ou à rôtir (Rôti, macreuse, gîte, faux-filet, entrecôte, Tende de tranche).

COMPOSITION DES CARTONS DE VEAU

Carton de Veau de 10 Kg
3.5 Kg de morceaux à mijoter (blanquette, jarret, poitrine). 6.5 Kg de morceaux à poêler ou à rôtir (escalopes, tendron, côtes découverte, côtes-filet et rôtis).

Carton de veau steak hachée de 10 Kg
2.5 Kg de morceaux à mijoter (blanquette, jarret et poitrine). 1 Kg de steak haché
6.5 Kg de morceau à rôtir ou à poêler (escalopes, tendron, côtes-découverte, côtes-filet).

DESIGNATION



BON de COMMANDE

	DESCRIPTION	BŒUF	VEAU		BŒUF	VEAU
1	CART. 5kg standard	69 €	73 €	1		
2	CART.10kg standard	128 €	139 €	2		
3	CART.5kg steaks haches	73 €	77 €	3		
4	CART.10kg steaks haches	135 €	143 €	4		
5	CART.5kg grillade	79 €		5		
6	CART10 kg grillade	150 €		6		
7	COTE A L'OS (1kg 2 ~)	19,50€/kg	18,00 €/kg	7		
8	FILETS MIGNON (1kg à 3kg)	30,00 €/kg	27 €/kg	8		
9	TOURNEDOS	31 €/kg		9		
10	FONDUE (poche de 1 à 2kg)	20,00 €/kg		10		
11	POCHE DE HACHE (500g ou 1kg) ou PLAQUETTE	13,90 €/kg	14.10€ /kg	11		
12	SAUCISSE DE BŒUF	13.9 €/kg				
	ABATS					
13	LANGUE	10 €/kg	10 €/kg	12		
14	JOUE	12 €/kg		13		
15	CŒUR	7,5 €/kg	7,5 €/kg	14		
16	FOIE	9 €/kg	22 €/kg	15		
17	TETE DE VEAU		10 €/kg	16		
18	PIEDS DE VEAU		5 €	17		
19	GRAS DOUBLE ROGNONS	6 €	6 €	18		

DATE de la LIVRAISON :

- pour le BŒUF

- pour le VEAU

Ferme de la Fageole : Baccou Pierre
Tel : 0467970255
Mail : baccou.pierre@orange.fr

NOM :

Prénom :

Adresse de livraison :

.....

..... ☎ :

Signature :