



FERME de la Héraudière


Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990




TARIFS 2022 : Amap « Région Parisienne »

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée.



| 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 800 gr à 1 kg) 1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg) | 1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg) | 2 rumstecks (pour 2 pers.) 3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 2 Bavettes (de 2 pièces) 18 à 22 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr) 3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg) |
| Tarif : | 95,5 € (soit 19,10 €/kg) | 184 € (soit 18,40 €/kg) | 271,5 € (soit 18,10 €/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 (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (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 800 gr à 1 kg) | 12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (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 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) | 22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 Rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet 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 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg) |
| Tarif : | 106,5 € (soit 21,30 €/kg) | 206 € (soit 20,60 €/kg) | 200 € (soit 20 €/kg) |

Maturation de la viande avant la découpe, de 2 semaines

Bœuf au détail :



| Détail : | Poids : | Prix/kg : |
|-----------------------|----------------------------|-------------------|
| Langue de bœuf | 1,500 kg à 2,500 kg | 17,20 €/kg |
| Joue de bœuf | 750 gr | 21,20 €/kg |
| Queue de Bœuf | Environ 2 kg | 10,20 €/kg |
| Foie de bœuf | 250 gr | 5 €/kg |
| Cœur de bœuf | 250 gr | 5 €/kg |
| Rognon de bœuf | 250 gr | 5 €/kg |



Conserverie :



| <u>Poids :</u> | <u>400 gr</u> | <u>800 gr</u> |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Bourguignon | 11,28 € (soit 28,20 €/kg) | 17,56 € (soit 21,95 €/kg) |
| Chili con carné | 8,28€ (soit 20,70 €/kg) | 14,56 € (soit 18,20 €/kg) |
| Bolognaise | 9,28 € (soit 23,20 €/kg) | 15,56 € (soit 19,45 €/kg) |
| Veau Marengo | 11,28 € (soit 28,20 €/kg) | 17,56 € (soit 21,95 €/kg) |

| <u>Poids :</u> | <u>180 gr</u> |
|--------------------------|---------------------------------|
| Rillettes de bœuf | 7,58 € (soit 42,11 €/kg) |



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.

Colis TRADITION 102 €
en **5 kg** soit 20,40 €/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 107 €
en **5 kg** soit 21,40 €/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)



NOUVEAU!

Colis PRESTIGE 72,60 €
en **3 kg** soit 24,20 €/kg

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



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 | 25,20 €/kg |
| Ris de veau | 0,450 gr | 34,20 €/kg |
| Tête de veau | 1,800 kg | 10,70 €/kg |
| Langue de veau | 700 gr | 11,20 €/kg |
| Rognon de veau | 200 gr | 5,50 €/kg |
| Cœur de veau | 200 gr | 5 €/kg |