

# FERME de la Héraudière




Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990




## TARIFS 2023 : 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. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



<b>Colis :</b>	<b>DECOUVERTE</b> 	<b>TRADITION</b> 	<b>TRADITION</b> 
<b>Poids :</b>	<b>5 kg</b>	<b>10 kg</b>	<b>15 kg</b>
<b>Composition :</b> (Approximative)	<b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.) <b>1 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.) <b>1 entrecôte ou basse côte</b> (pour 2 pers.) <b>6 à 10 steaks</b> (conditionnés par 2) <b>1 rôti</b> (de 800 gr à 1 kg) <b>1 à 2 bourguignons</b> (de 850 gr à 950 gr) <b>1 pot-au-feu</b> (de 0,900 gr à 1 kg)	<b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.) <b>2 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.) <b>2 entrecôtes ou basses côtes</b> (pour 2 pers.) <b>1 Bavette</b> (de 2 pièces) <b>12 à 20 steaks</b> (conditionnés par 2) <b>1 à 2 rôtis</b> (de 800 gr à 1 kg) <b>1 Côte de bœuf</b> (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> <b>1 viande à fondue</b> (800 gr à 900 gr) <b>2 à 3 bourguignons</b> (de 850 gr à 950 gr) <b>2 pot-au-feu</b> (de 0,900 gr à 1 kg)	<b>2 rumstecks</b> (pour 2 pers.) <b>3 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.) <b>3 entrecôtes ou basses côtes</b> (pour 2 pers.) <b>2 Bavettes</b> (de 2 pièces) <b>18 à 22 steaks</b> (conditionnés par 2) <b>2 rôtis</b> (de 800 gr à 1 kg) <b>1 Côte de bœuf</b> (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> <b>1 viande à fondue</b> (800 gr à 900gr) <b>3 à 4 bourguignons</b> (de 850 gr à 950 gr) <b>3 pot-au-feu</b> (de 0,900 gr à 1 kg)
<b>Tarif :</b>	<b>95,5 €</b> (soit 19,10 €/kg)	<b>184 €</b> (soit 18,40 €/kg)	<b>271,5 €</b> (soit 18,10 €/kg)

<b>Colis :</b>	<b>GRILLADE</b> 	<b>GRILLADE</b> 	<b>FAMILIAL</b> 
<b>Poids :</b>	<b>5 kg</b>	<b>10 kg</b>	<b>10 kg</b>
<b>Composition :</b> (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</p>
<b>Tarif :</b>	<b>106,5 €</b> (soit 21,30 €/kg)	<b>206 €</b> (soit 20,60 €/kg)	<b>200 €</b> (soit 20 €/kg)

## Bœuf au détail :

<b>Détail :</b>	<b>Poids :</b>	<b>Prix/kg :</b>
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,20 €/kg
Joue de bœuf	750 gr	28,20 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	11,20 €/kg
Foie de bœuf	250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	250 gr	5 €/kg

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 sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 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.



# 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** **72,6 €**  
 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)



<u>Détail :</u>	<u>Poids :</u>	<u>Prix/kg :</u>
Foie de veau	200 gr	32,20 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	32,20 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	11,20 €/kg
Langue de veau	700 gr	11,20 €/kg
Rognon de veau	200 gr	11,20 €/kg
Cœur de veau	200 gr	5 €/kg


**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)





# Conserverie



**On prépare pour vous, vos repas bio de haute qualité. Très utile quand vous n'avez pas le temps de cuisiner, vous avez juste à réchauffer.**

**Stocker dans un endroit sec et à température ambiante, durée de conservation de minimum 2 ans.**

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

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

