

# FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



## Tarifs 2025 : 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><br>(Approximative) | <ul style="list-style-type: none"><li>1 rumsteck (pour 2 pers.)</li><li>1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</li><li>1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)</li><li>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</li><li>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</li><li>1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)</li><li>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1 rumsteck (pour 2 pers.)</li><li>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</li><li>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</li><li>1 Bavette (de 2 pièces)</li><li>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</li><li>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</li><li>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</li><li>2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)</li><li>2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>2 rumstecks (pour 2 pers.)</li><li>3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</li><li>3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</li><li>2 Bavettes (de 2 pièces)</li><li>18 à 22 steaks (conditionnés par 2)</li><li>2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</li><li>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr)</li><li>3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)</li><li>3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</li></ul> |
| <b>Tarif :</b>                          | <b>97,50 €</b> (soit 19,50 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>188 €</b> (soit 18,80 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>277,50 €</b> (soit 18,50 €/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><br><br>(Approximative) | <b>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)<br><b>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)<br><b>10 à 14 steaks hachés</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 faux filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 entrecôte ou basses côtes</b> (pour 2 pers.)<br><b>6 à 10 steaks</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 rôti</b> (de 800 gr à 1 kg) | <b>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)<br><b>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)<br><b>22 à 26 steaks hachés</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 faux filets ou tournedos</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 entrecôtes ou basses côtes</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 Bavette</b> (de 2 pièces)<br><b>12 à 20 steaks</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 à 2 rôtis</b> (de 800 gr à 1 kg)<br><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>22 à 26 steaks hachés</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 Rumsteck</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 entrecôtes ou basses côtes</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 Bavette</b> (2 morceaux)<br><b>12 steaks</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 rôti</b> (de 800 gr à 1 kg)<br><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)<br><b>1 bourguignon</b> (de 850 gr à 950 gr)<br><b>1 pot-au-feu</b> (de 0,900 gr à 1 kg) |
| <b>Tarif :</b>                              | <b>108,50 €</b> (soit 21,70 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>210 €</b> (soit 21 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>204 €</b> (soit 20,40 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

|                                             |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Colis :</b>                              | <b>PRESTIGE</b>                                                                                                                     | <b>PRESTIGE</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Poids :</b>                              | <b>2,5 kg</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>5 kg</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Composition :</b><br><br>(Approximative) | <b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 entrecôte ou basse côte</b> (pour 2 pers.)<br><b>6 à 10 steaks</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 rôti</b> (de 800 gr à 1 kg) | <b>1 rumsteck</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 faux-filet ou tournedos</b> (pour 2 pers.)<br><b>2 entrecôtes ou basses côtes</b> (pour 2 pers.)<br><b>1 Bavette</b> (de 2 pièces)<br><b>12 à 20 steaks</b> (conditionnés par 2)<br><b>1 à 2 rôtis</b> (de 800 gr à 1 kg)<br><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>Tarif :</b>                              | <b>74,25 €</b> (soit 29,70 €/kg)                                                                                                                                                                                        | <b>143,50 €</b> (soit 28,70 €/kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

# Bœuf au détail :



| <u>Détail :</u>                                                                     | <u>Conditionnement :</u><br><u>(Approximatif)</u> | <u>Prix/kg :</u> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------|
| <b>NOUVEAU!</b> Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2) | 0,250 kg                                          | 21,08 €/kg       |
| Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6)   | 0,450 kg                                          | 21,75 €/kg       |
| Merguez au sel de Guérande et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6)            | 0,450 kg                                          | 21,75 €/kg       |
| Bourguignon                                                                         | 0,850 kg                                          | 16,60 €/kg       |
| Pot-au-feu                                                                          | 0,950 kg                                          | 16,60 €/kg       |
| <b>NOUVEAU!</b> Onglet                                                              | 0,250 kg                                          | 32,20€/kg        |
| <b>NOUVEAU!</b> Hampe                                                               | 0,250 kg                                          | 32,20€/kg        |
| <b>NOUVEAU!</b> Araignée                                                            | 0,250 kg                                          | 32,20€/kg        |
| Langue de bœuf                                                                      | Environ 2 kg                                      | 18,60 €/kg       |
| Joue de bœuf                                                                        | 0,750 kg                                          | 28,60 €/kg       |
| Queue de Bœuf                                                                       | Environ 2 kg                                      | 12,60 €/kg       |
| Foie de bœuf                                                                        | 0,250 kg                                          | 5 €/kg           |
| Cœur de bœuf                                                                        | 0,250 kg                                          | 5 €/kg           |
| Rognon de bœuf                                                                      | 0,250 kg                                          | 5 €/kg           |

**Conditions de vente :** Ceci est également valable pour le veau au détail mentionné à la page suivante.

- **Vendue au kilo** (ex : steak haché :  $0,248 \text{ kg} \times 21,08 \text{ €/kg} = 5,27 \text{ €}$ )
- **Sous réserve de disponibilité** (quantités limitées sur certains abats, ex : langue de bœuf...)



# 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** **83,40 €**  
 en **3 kg** soit 27,80 €/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><br>(Approximatif) | <u>Prix/kg :</u> |
|-----------------|--------------------------------------------|------------------|
| Blanquette      | 0,850 kg                                   | 17,60 €/kg       |
| Foie de veau    | 0,200 kg                                   | 33,60 €/kg       |
| Ris de veau     | 0,450 kg                                   | 33,60 €/kg       |
| Tête de veau    | 1,800 kg                                   | 12,60 €/kg       |
| Langue de veau  | 0,700 kg                                   | 12,60 €/kg       |
| Rognon de veau  | 0,200 kg                                   | 12,60 €/kg       |
| Cœur de veau    | 0,200 kg                                   | 5 €/kg           |

**Colis TRADITION** **104 €**  
 en **5 kg** soit 20,80 €/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** **109 €**  
 en **5 kg** soit 21,80 €/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 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.



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)



# 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.**

**À stocker dans un endroit sec et à température ambiante.**

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| <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) |