


Composition des caisses de viande de la Vacherie



La répartition de chaque produit par caisse est indicative.
viandes sont également proposés au détail, sans minimum d'achat.

Les

VEAU		Prix à la caisse vrac	Prix de la caisse sous vide
	Caisse 7 kg	110,00 €	120,50 €
1 rôti de 1,5 kg, 4 Côtes, 2,25 kg d'escalopes et 2,25 kg de blanquette (avec et sans os)			

Caisse 3,5 kg	58,00 €	63,50 €
1 rôti de 1 kg, 2 Côtes, 1 kg d'escalopes et 1 kg de blanquette (avec et sans os)		

BOEUF		Prix à la caisse vrac	Prix de la caisse sous vide
Caisse option pot au feu			
10 kg	2 rôti, 3 kg de steak, 1 kg de morceaux nobles (faux filet, entrecôte ou bavette), 2 kg de bourguignon, 2 kg de pot au feu	130,00 €	145,00 €
5 kg	1 rôti, 1,5 kg steak, 500 g de morceaux nobles (faux filet, entrecôte ou bavette), 1 kg de bourguignon, 1 kg de pot au feu	68,00 €	75,50 €

Caisse option steak haché**			
10 kg	2 rôti, 2 kg de steak, 1 kg de morceaux nobles (faux filet, entrecôte ou bavette), 1 kilo de bourguignon, 2 kg de steak haché**, 2 kg de viande haché**	150,00 €	165,00 €
5 kg	1 rôti, 1 kg steak, 500g de morceaux nobles (faux filet, entrecôte ou bavette), 500g de bourguignon, 1 kg de steak haché** et 1 kg de viande haché **	80,00 €	87,50 €

LE PORC		Prix à la caisse vrac	Prix de la caisse sous vide
	Caisse barbecue (été *) 3kg	43,00 €	47,50 €
750 g Chipolatas, 750 g chipolatas aux herbes, 750 g « porguez », 750 g ventrèches			

Caisse BIG barbecue (été *) 5kg	68,00 €	75,50 €
1 kg Chipolatas, 1 kg chipolatas aux herbes, 1 kg « porguez », 1kg de ventrèches et 1 kg de côtes		

Caisse Cuisine (hiver*) 3kg	45,00 €	49,50 €
1 kg Saucisses de Toulouse, 1 kg sauté de porc, 500g de saucisson cuit, 500g de pâté.		

Caisse 5kg	64,00 €	71,50 €
800g de grillades, 1 rôti, 800g de côtes, 5 saucisses de toulouse, 6 chipolatas, 5 boudins, 1 pâté		

Caisse 10kg	120,00 €	135,00 €
1 kg de grillades, 1 rôti, 1 rouelle, 1 kg côtes, 8 saucisses de toulouse, 12 chipolatas, 8 boudins, 1 ou 2 pâtés, un jarret.		

- Eté : de avril à septembre inclus
- Hiver / d'octobre à Mars inclus

** Fabrication des steaks hachées dans un atelier aux normes CEE mais non certifié Bio

Pour nous contacter : ☎ au 06.37.83.24.50 (Claire BASTIEN) / 06.17.83.91.17 (Etienne GAUTREAU)

✉ : lafermedelavacherie@gmail.com. Site : lafermedelavacherie.fr Facebook : la ferme de la Vacherie