

Vente de viande à la ferme



FERME DE LA PUILLIÈRE

Ferme de la Puillière Isabelle JOURDAIN et Jean-Paul AVERTY
La Puillière 44710 PORT-SAINT-PERE
Tel : 02-40-04-82-61 / 07-86-95-07-00
Mail : contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com
WWW.FERME-PEDAGOGIQUE-LA-PUILLIERE.COM

Colis de veau : colis d'environ 8 kg (ou 5 kg, avec assortiment un peu moins complet)

- Pièces à cuisson rapide : 4 ou 5 sachets de 2 escalopes ; 4 ou 5 sachets de 2 côtes ; 1 rôti
- Pièces à cuisson lente : 4 ou 5 sachets de blanquette ; 1 sachet de jarret en tranches (façon osso-bucco) ; 1 ou 2 rôti-épaule ou rôti bas-carré ou collier ou épaule, à mijoter (en rôti-cocotte, ou veau-carotte, ou curry de veau, etc.)

Colis de bœuf : colis d'environ 12 kg (ou 6 kg, avec assortiment un peu moins complet), 3 formules au choix :

Le colis classique :

- Pièces à cuisson rapide (50 à 55%) : 1 côte ou fondue ; 1 ou 2 rôtis ; pièces à griller : entrecôtes, basse-côte, rumsteak, faux-filet ; pièces à poêler : steaks de pièces parées, de gîte, bavette ou paleron
- Pièces à cuisson lente (45 à 50%) : 3 pot-au-feu (plat de côtes ou jarret) ; 3 sachets de morceaux pour bœuf bourguignon

Le colis intermédiaire :

- Pièces à cuisson rapide : idem colis classique + 1 sachet de pierrade et 1 sachet de 2 tournedos-filet
- Pièces à cuisson lente : 1 ou 2 pot-au-feu, 2 bourguignons
- Pièces transformées : au choix option haché : 6 ou 7 barquettes de 2 steaks hachés,
ou option saucisses : 5 ou 6 sachets de saucisses et merguez

Le colis grillade :

- Pièces à cuisson rapide : idem colis intermédiaire
- Pièces à cuisson lente : aucune
- Pièces transformées : 6 ou 7 barquettes de 2 steaks hachés ; et environ 8 sachets de saucisses et merguez

Abats de veau et de bœuf : sur demande