

**Colis : 6 Kg de VEAU**  
**98,50 euros**

2 Rôtis  
Côtes "filet"  
Côtes "première"  
Côtes "seconde"  
(Environ) 6 escaloppes de veau  
Sachet de 8 saucisses de veau  
1,2 Kg de blanquette de veau

**Colis : Demi-Agneau**  
**17,50 euros le Kg**

Gigot entier et épaule avec palette  
ou  
Gigot tranché et épaule en rôtis  
(Supplément de 1 euro le kg sur le colis)  
Côtes "filet"  
Côtes "première"  
Côtes "seconde"  
Ragoût

**Colis : 7 Kg de BŒUF**  
**99,50 euros**

CÔTE de BŒUF  
ou RÔTI de BŒUF  
ou FONDUE de BŒUF  
Pavé de Rumsteack ou entrecôte  
Faux-filets  
Tournedos  
Bavettes d'Aloyau  
Steaks premier  
Steaks ordinaire  
Persillé ou paleron barbecue  
Merguez ou saucisses (8)  
Bœuf cuit en "été"  
Pot au feu en "hiver"  
1 Kg de Bourguignon

**COLIS : BARBECUE**  
**Les 7 Kg : 98,50 euros**

**COLIS : 1/2 BŒUF / 1/2 VEAU**  
**Les 6 Kg : 94,50 euros**

Pour plus de detail sur les tarifs rendez vous sur <http://fermedelachauveliere.fr>

Les viandes sont préparées et conditionnées dans le laboratoire de la ferme, mise sous vide et en portions étiquetées

**A CONSOMMER EN PRODUITS FRAIS OU A CONGELER**