

la ferme aux ânes

en direct sur votre table
notre bonne viande de boeuf et de veau

Le respect de la Nature et des animaux

Dans notre ferme, située en montagne, dans les Pyrénées, nous produisons une viande de qualité, dans le respect de l'environnement: pas d'engrais, pas de traitement chimique, pas d'aliment industriel, pas d'OGM.

Une viande bovine naturelle et goûteuse

Nos méthodes d'élevage traditionnelles permettent d'exprimer les excellentes qualités bouchères de la race gasconne : réputée pour la finesse des fibres de sa viande, elle remporte régulièrement des prix dans les concours de dégustation.

Un prix équitable

Proposer une viande de qualité à un prix abordable est une de nos priorités.

Grace au circuit court, nos prix sont parfaitement compétitifs, même par rapport à ceux des grandes surfaces.

Vous avez, en plus, la garantie de la qualité et de l'origine de la viande que vous mangez et le plaisir de soutenir une petite agriculture durable. La vente directe permet le maintien de petites fermes participant activement à la vie «du pays».

La livraison à domicile: le plaisir de la rencontre

Nous livrons avec notre véhicule frigo chez vous, chez des amis ou sur votre lieu de travail. Nos prix s'entendent «livraison comprise». L'idéal est de regrouper quelques commandes pour livrer plusieurs caissettes au même endroit.

Nous vous appelons quelques jours avant la livraison pour en préciser l'organisation (lieu, heure).

Vous pouvez commander

- par courrier: **La ferme aux anes**
Yves, Hélène et David Huez 09250 UNAC
- par téléphone: **05.61.64.44.22**
- par fax: **05.61.01.71.39**
- par mail: **helene@la-ferme-aux-anes.com**

Le règlement se fait à la livraison

www.la-ferme-aux-anes.com :
viande et randos, + d'infos, + de photos

nos caissettes de viande

- La découpe traditionnelle de veau et de boeuf
13,17€ le kg - 79 € la caissette de 6 kg

Retrouvez le plaisir d'une cuisine variée, en alternant des menus «grillades», délicieux et vite faits et des morceaux à cuisson longue qui se prêtent à une grande variété de recettes:
pour le boeuf : pot au feu, goulash, tagine, couscous, daube, boeuf mode, boeuf bourguignon...
pour le veau : blanquette, veau marengo, veau à la méridionale, veau à la crème et à l'estragon...
Ces plats se congèlent parfaitement. Aussi, n'hésitez pas à cuisiner un peu plus que nécessaire.

Chaque caissette contient environ

3kg d'assortiment de viandes à griller et 3 kg de morceaux à cuisiner

• Pour le veau

- viande à griller: 1,2 kg d'escalopes, 1 kg de rôti, 0,8 kg de côtes
- viande à cuisiner: 1,5 kg de blanquette sans os, 0,5 kg de jarret, 1 kg de tendron

• Pour le boeuf

- viande à griller: 2 kg de steak dans les différentes pièces et 1 kg de rôti
- viande à cuisiner: 1 kg de bourguignon, 1 kg de jarret, 1kg de plat de côte à os

- La caissette «grillades» (colis de veau ou de boeuf)
16,75€/kg - caissette de 5 à 6 kg

Nous vous proposons quelques colis de grillades. Attention! quantités très limitées!
Chaque caissette contient 5 à 6 kilos de viande à griller pris dans les différents morceaux (entrecôte, tranche, faux filet, bavette, rumsteak...) et emballés individuellement

• Avec le contenu d'une caissette, vous préparerez une quarantaine de repas individuels.

• La viande est découpée par une société spécialisée et conditionnée en caissettes. Chacune fait la taille d'une grosse boîte à chaussures.

• Chaque morceau est emballé sous vide, étiqueté (nom, poids, dates) et consommable pendant 15 jours ou congelable.

le bon de commande Printemps 2012

Nom, prénom _____

adresse _____

téléphone _____

e-mail _____

		Nombre de caissettes		
		découpe traditionnelle 13,17€/kg, 79 € la caissette de 6 kg	caissette grillades 5 à 6 kg à 16,75 €/kg	
Date de livraison	Date limite de commande	Veau	Boeuf	Quelques caissettes disponibles. Précisez si vous voulez du veau ou du boeuf
du 13 au 16 mars	vendredi 24 février			