

# 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

Retrouvez le plaisir d'une cuisine variée.

Les morceaux à cuisson longue se prêtent à une grande variété de recettes:

pour le boeuf : pot au feu, goulash, tagine, couscous, daube, boeuf mode, 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.

### La découpe traditionnelle de veau et boeuf

**13,17 € le kg - 79 € la caissette de 6 kg**

Chaque caissette contient 3kg d'assortiment de grillades 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 viande est découpée par une société spécialisée et conditionnée en caissettes. Chacune fait la taille d'une grosse boîte à chaussures.

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

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

### La découpe de boeuf avec haché

2 fois par an, nous faisons une découpe avec uniquement du steak et du haché. Nous proposons 3 sortes de caissettes

#### • la viande hachée:

**caissette de 5 à 6 kg à 13,50 € le kg**

La viande hachée est présentée en barquettes de 2 steaks moulés de 150 g chacun.

#### • le mélange steaks + steaks hachés:

**caissette de 5 à 6 kg à 15,20 € le kg**

2,5 à 3 kilos de steaks hachés moulés de 150 g chacun + 2,5 à 3 kilos de steaks des différents morceaux, emballés individuellement.

#### • la viande à griller :

**caissette de 5 à 6 kg à 16,75 € le kg**

5 à 6 kilos de steaks pris dans les différents morceaux et emballés individuellement

## le bon de commande Printemps 2012

Nom, prénom \_\_\_\_\_

adresse \_\_\_\_\_

téléphone \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

date de livraison	Date limite de commande	Nombre de caissettes			
		Découpe traditionnelle 13,17 €/kg 79 € la caissette de 6 kg		Découpe grillades et haché Caissettes de 5 à 6 kilos	
		Veau	Boeuf	Steak haché 13,50 € kg	Steak + steak haché 15,20€/ kg
vendredi 9 mars	lundi 20 février			X	
vendredi 8 juin	lundi 20 mai				