



# la ferme aux ânes

une petite ferme en Ariège-Pyrénées

*en direct sur votre table, notre viande de bœuf et de veau issue de l'agriculture durable*

## • 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 (seulement du fumier), 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.

## • 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». Si vous regroupez vos commandes pour une livraison de plusieurs caissettes en un même endroit, vous profitez de nos tarifs dégressifs. Nous vous appelons quelques jours avant la livraison pour en préciser l'organisation (lieu, heure).

## • Un prix équitable

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

Grâce au circuit court, nos prix sont 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. Nous vous conseillons de grouper vos commandes pour limiter les frais de livraison et bénéficier de notre tarif dégressif.

## nos caissettes de viande - poids 6 kilos

### La découpe traditionnelle de veau et bœuf

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 bœuf

- 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)

### Les caissettes de grillades

Nous vous proposons des colis de grillades de veau ou de bœuf. Chaque caissette contient 6 kilos de viande à griller

#### • Pour le veau

- escalopes et côtes

#### • Pour le bœuf

- steaks pris dans les différents morceaux (entrecôte, tranche, faux filet, bavette, rumsteak...)

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

Chaque morceau est emballé sous vide, consommable pendant 2 semaines ou congelable et étiqueté (nom, poids, dates).

Avec le contenu d'une caissette, vous préparerez une quarantaine de repas individuels soit une dizaine de repas pour une famille de quatre personnes.

## tarifs

Livraison totale au même endroit	Découpe Traditionnelle de veau ou de bœuf		Grillades de veau ou de bœuf	
	kg	caissette	kg	caissette
1 à 3 caissettes	14,39 €	86 €	18,30 €	109,80 €
4 à 10 caissettes	14,17 €	85 €	18 €	108 €
+ de 11 caissettes	14€	84 €	17,84 €	107 €

### Vous pouvez commander

· par courrier: **La ferme aux anes**

5 rue du Pech 09250 UNAC

· par téléphone ou fax:

**05.61.64.44.22**

- par mail:

helene@la-ferme-aux-anes.com

Le règlement se fait à la livraison

## dates de livraison sur la région parisienne

*date limite de commande: 15 jours avant la date de livraison*

**Printemps 2015**

▫ du 25 au 31 mars 2014

**Automne 2015**

▫ du 28 octobre au 3 novembre

*Toutes les infos*

*sur notre ferme et nos*

*caissettes de viande*

*www.la-ferme-aux-anes.com*