



Vente annuelle de viande BOVINE
élevé sur l'exploitation de l'établissement
en caissettes
découpé et conditionné en morceaux sous vide
au tarif de 12,90 €/kg

Composition* d'un colis :

Poids d'un colis environ 10-12 kg se composant de :

Viande à cuisson rapide :

Filet en tournedos :	1 sachet de 2 morceaux
Faux filet :	2 sachets de 1 morceau
Rumsteak :	1 sachet de 1 morceau
Entrecôte :	2 sachets de 1 morceau
Pièce parée à bifteck/Aiguillette baronne/Paleron :	1 sachet de 2 morceaux
Gîte à bifteck :	2 sachets de 2 morceaux
Bavette d'aloyau :	1 sachet de 2 morceaux
Macreuse tendre de tranche à rôtir :	2 sachets d'environ 1 kg
Côte de bœuf ou poire-araignée-dessus de palette à fondue :	1 sachet de 800 gr env.
Steak haché :	6 sachets de 2 morceaux

Viande à cuisson longue :

Assortiment de bourguignon :	1 sachet 4 personnes
Pot au feu :	1 sachet 4 personnes

** la composition du colis peut varier en fonction du poids et de la conformation de la carcasse du bœuf*



les réservations sont à effectuer

à l'adresse mail suivante : virginie.clerte@educagri.fr

Date limite de commande le : 10/02/2022 (attention quantité limitée)

(Date de retrait : semaine 8)

Circuit de proximité - qualité garantie