



# FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990


## TARIFS 2021 : Amap « Région Parisienne »

### Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée.



<b>Colis :</b>	<b>DECOUVERTE</b> 	<b>TRADITION</b> 	<b>TRADITION</b> 
<b>Poids :</b>	<b>5 kg</b>	<b>10 kg</b>	<b>15 kg</b>
<b>Composition :</b> (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg) 1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 16 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	2 rumstecks (pour 2 pers.) 3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 2 Bavettes (de 2 pièces) 18 à 22 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr) 3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
<b>Tarif :</b>	<b>89,5 €</b> (soit 17,90 €/kg)	<b>172 €</b> (soit 17,20 €/kg)	<b>253,5 €</b> (soit 16,90 €/kg)

<b>Colis :</b>	<b>GRILLADE</b> 	<b>GRILLADE</b> 	<b>FAMILIAL</b> 
<b>Poids :</b>	<b>5 kg</b>	<b>10 kg</b>	<b>10 kg</b>
<b>Composition :</b> (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre <b>BIO</b> (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 16 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</p>
<b>Tarif :</b>	<b>100,5 €</b> (soit 20,10 €/kg)	<b>194 €</b> (soit 19,40 €/kg)	<b>188 €</b> (soit 18,80 €/kg)

<b>Colis :</b>	<b>PRESTIGE</b>  	<b>PRESTIGE</b>  
<b>Poids :</b>	<b>3 kg</b>	<b>6 kg</b>
<b>Composition :</b> (Approximative)	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 16 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>
<b>Tarif :</b>	<b>69 €</b> (soit 23 €/kg)	<b>132 €</b> (soit 22 €/kg)

**Maturation de la viande avant la découpe, de 2 semaines**

## Bœuf au détail :



<b><u>Détail :</u></b>	<b><u>Poids :</u></b>	<b><u>Prix/kg :</u></b>
Langue de bœuf	1,500 kg à 2,500 kg	15,50 €/kg
Joue de bœuf	750 gr	19,50 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	9 €/kg
Foie de bœuf	250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	250 gr	5 €/kg

Nouveauté à venir en 2022 : Conserves artisanales de 180 à 800 gr



- Bolognaise
- Chili con carné
- Bœuf Bourguignon
- Rillettes de Bœuf
- Veau Marengo



# Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

## Colis TRADITION

96 €

en 5 kg

soit 19,20 €/kg

- 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
- 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
- 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
- 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)



## Colis FAMILIAL

101 €

en 5 kg

soit 20,20 €/kg

- 8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
- 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
- 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
- 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
- 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
- 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)



NOUVEAU!

## Colis PRESTIGE

69 €

en 3 kg

soit 23 €/kg

- 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
- 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
- 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE)

## Veau au détail :



Détail :	Poids :	Prix/kg :
Foie de veau	200 gr	23,50 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	33 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	9,50 €/kg
Langue de veau	700 gr	9,50 €/kg
Rognon de veau	200 gr	5 €/kg
Cœur de veau	200 gr	5 €/kg