



Produits biologiques

Sur ce document vous trouverez des informations sur les produits biologiques de la ferme du Pay. Ils respectent tous les cahiers des charges de l'agriculture biologique.

Les dates des prochaines ventes sont visibles sur le site Internet.

Les colis seront à récupérer à la ferme du Pay pendant les horaires d'ouvertures du magasin :

- le vendredi de 9 h à 19h 30

- le samedi de 8h30 à 12h30.

Vous pouvez également acheter de la viande au détail les jours de livraison des colis comme par exemple des steaks hachés ou un gigot d'agneau. Appelez directement la ferme pour réserver votre commande.

Les produits peuvent être livrés à domicile sur demande et pour un minimum de commandes. Des livraisons ont lieu régulièrement sur le territoire vendéen, le sud de Nantes et la région parisienne. N'hésitez pas à nous contacter pour des renseignements complémentaires.

Sommaire

| | |
|---|------|
| . Colis d'agneau (tous les 15 jours) : | p. 2 |
| . Saucisses et merguez de brebis (tous les 2 mois en fonction des demandes) : | p. 2 |
| . Œufs (en libre service au sein du magasin) : | p. 2 |
| . Poules (en fin d'année) : | p. 2 |
| . Poulets et pintades (tous les 2 mois) : | p. 2 |
| . Dinde (2 fois par an) : | p. 2 |
| . Colis de bœuf (tous les mois) : | p. 3 |
| . Colis de veau (tous les mois) : | p. 3 |
| . Bon de commande (à compléter et renvoyer à la ferme du Pay) : | p. 4 |

Colis d'agneau (tous les 15 jours)

- soit ¼ d'agneau par colis, conditionné sous vide, de 2,5 kg à 3 kg, à 19,80 € le kilo ;
- soit ½ d'agneau par colis, conditionné sous vide, de 5 kg à 7 kg, à 17,80 € le kilo.

. Composition du colis :

- morceaux à cuisson rapide ou à griller : côte première, côte découverte, côte filet, poitrine, collier, gigot tranché ;
- morceaux à mijoter : collier, poitrine ;
- morceaux à rôtir : épaule et gigot, *au choix* :

. pour ¼ agneau : ½ gigot désossé mis en rôti, ou des tranches de gigot ;

. pour ½ agneau : gigot entier, ou gigot raccourci et une selle de gigot, ou gigot tranché.

Le conditionnement est proposé par Frais viandes, Abattoir de Challans.

Saucisses et merguez de brebis (tous les 2-3 mois en fonction des demandes)

. Recette à base de boyaux naturels de brebis uniquement.

. Vendus par paquet de 5 à 14,90 € le kilo (poids moyen d'un paquet : 300 g)

Œufs (en libre service au magasin)

. Les 6 : 2,00 €

. Une douzaine : 3,75 €

. Une demi-alvéole (15 œufs) : 4,30 €

Les 18 : 5,05 €

. Une alvéole (30 œufs) : 8,30 €

Poules (en fin d'année)

. 5.40 € la pièce ou 26 € les cinq

. Poids moyen d'une poule : 1,150 kg

Poulets et pintades (tous les 2 mois)

. Poulet entier : 8,80 € le kg (poids moyen : 1,7 kg)

. Poulet découpé (2 cuisses-2 ailes-2 filets) : 12,65 € le kg (poids moyen : 1,5 kg)

. Pintade : 10,00 € le kg (poids moyen : 1,4 kg)

. Pintade découpé (2 cuisses-2 ailes-2 filets) : 13,65 € le kg (poids moyen : 1,3 kg)

Les volailles sont abattues à l'abattoir Brochard à Aizenay.

Dindes (2 fois par an)

. Demie-dinde découpée (1 cuisse-1 aile-1 filet entier ou en escalopes) : 13,65 € le kg

Les dindes sont abattues à l'entreprise Freslon-Savic à la Chaize-le-Vicomte.

Colis de bœuf (tous les mois)

. Colis de 5, 10 ou 15 kilos.

. Quatre conditionnements proposés (quantités pour un colis de 10 kg) :

- Colis sans steak haché ni saucisse : 14,20 €/kg
 - 5,500 kg de viande à griller (1) ;
 - 4,500 kg de viande à braiser ou à bouillir (2).
- Colis avec steaks hachés ou avec saucisses : 14,70 €/kg
 - 5,500 kg de viande à griller (1) ;
 - 3,000 kg de viande à braiser ou à bouillir (2) ;
 - 1,500 kg de steaks hachés ou de saucisses.
- Colis avec steaks hachés et saucisses : 15,20 €/kg
 - 5,500 kg de viande à griller (1) ;
 - 1,500 kg de viande à braiser ou à bouillir (2) ;
 - 1,500 kg de steaks hachés ;
 - 1,500 kg de saucisses.
- Colis spécial été (tout à griller) : 15,70 €/kg
 - 5,500 kg de viande à griller (1) ;
 - 2,250 kg de steaks hachés ;
 - 2,250 kg de saucisses.

(1) Morceaux de viande à griller : filet en tournedos, rôti, beefsteak, faux filet, rumsteck, entrecôte, bavette d'ailou, côte de bœuf ou viande à fondue.

(2) Morceaux de viande à braiser ou à bouillir : assortiment à bourguignon, plat de côte, jarret, collier.

Les conditionnements sont proposés par DVP 85280 La Ferrière

Colis de veau (tous les mois)

. Colis de 5 kilos à 16,35 € le kilo pour le colis avec tendrons et jarret.

. Colis de 5 kilos à 16,70 € le kilo pour le colis avec paupiettes.

. Composition du colis : 1 ou 2 rôtis, 2 ou 3 côtes, 1 ou 2 blanquettes, 3 ou 4 escalopes et *au choix* :

- 2 tendrons et 1 jarret ;
- 1 paquet de 4 paupiettes.

Le conditionnement est proposé par DVP 85280 La Ferrière





Nom : Prénom :

Adresse :

E-mail : Téléphone :

Agneau (tous les 15 jours)Quantité : ½ agneau (17,80 €/kg) x ¼ agneau (19,80 €/kg) xConditionnement : pour ¼ : ½ gigot désossé mis en rôti tranches de gigot
pour ½ : gigot entier gigot raccourci et selle gigot entier**Saucisses et merguez de brebis** (tous les 2-3 mois en fonction des demandes) nombre de paquet de 5 saucisses (14,90 €/kg) : nombre de paquet de 5 merguez (14,90 €/kg) :**Poules** (en fin d'année) nombre de poules (5,40 € pièce ou 26 € les 5) :**Poulets – pintades** (tous les 2 mois) nombre de poulets entiers (8,80 €/kg) : nombre de poulets découpés (12,65€/kg) : nombre de pintades (10,00 €/kg) : nombre de pintades découpées (14,25€/kg) :**Dinde** (2 fois par an) nombre de ½ dindes (13,65 €/kg) : filet entier ou en escalopes**Bœuf** (tous les mois)Quantité : 5 kg x 10 kg xConditionnement : Colis sans steak haché ni saucisse : 14,20 €/kg
 Colis avec steaks hachés : 14,70 €/kg
 Colis avec saucisses : 14,70 €/kg
 Colis avec steaks hachés et saucisses : 15,20 €/kg
 Colis spécial été (tout à griller) : 15,70 €/kg**Veau** (tous les mois)Quantité : 5 kg (16,35 €/kg)x 5 kg (16,70 €/kg)xConditionnement : Avec tendrons et jarret Avec paupiettes