



Produits biologiques

BON DE COMMANDE AGNEAU

Des agneaux bio, élevés dans les prairies de la ferme, avec les céréales et protéines produites sur l'exploitation, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Conditionnements et tarifs :

- Colis d'un demi agneau sous vide, de 6 à 7,5 kg : 17,20 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau sous vide, de 3 à 3,5 kg : 19,20 € le kg
- Colis d'un demi agneau non sous vide, de 6 à 7,5 kg : 16,20 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau non sous vide, de 3 à 3,5 kg : 18,20 € le kg

Si vous souhaitez du détail d'agneau (gigot, sauté...), contactez-nous pour connaître les tarifs et faire votre commande.

Prochaines dates de ventes :

Les 30 novembre et 01 décembre 2018

Les colis seront à récupérer au magasin
de la ferme :

- le vendredi : de 14h à 19h,
- ou le samedi : de 9h à 12h30.

Nom - Prénom :

.....

Tél. :

E-mail :

Adresse :

.....

Quantité et conditionnement souhaités :

- sous-vide non sous-vide
- ½ agneau avec :
 - un gigot entier
 - un gigot raccourci et une selle
 - un gigot tranché
- ¼ d'agneau avec :
 - un demi-gigot en rôti





Produits biologiques

BON DE COMMANDE AGNEAU

Des agneaux bio, élevés dans les prairies de la ferme, avec les céréales et protéines produites sur l'exploitation, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Conditionnements et tarifs :

- Colis d'un demi agneau sous vide, de 6 à 7,5 kg : 17,20 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau sous vide, de 3 à 3,5 kg : 19,20 € le kg
- Colis d'un demi agneau non sous vide, de 6 à 7,5 kg : 16,20 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau non sous vide, de 3 à 3,5 kg : 18,20 € le kg

Si vous souhaitez du détail d'agneau (gigot, sauté...), contactez-nous pour connaître les tarifs et faire votre commande.

Prochaines dates de ventes :

Les 30 novembre et 01 décembre 2018

Les colis seront à récupérer au magasin
de la ferme :

- le vendredi : de 14h à 19h,
- ou le samedi : de 9h à 12h30.

Nom - Prénom :

.....

Tél. :

E-mail :

Adresse :

.....

Quantité et conditionnement souhaités :

sous-vide non sous-vide

½ agneau avec :

un gigot entier

un gigot raccourci et une selle

un gigot tranché

¼ d'agneau avec :

un demi-gigot en rôti



Morceaux du colis d'agneau :

Morceaux à cuisson rapide ou à griller : côte première, côte découverte, côte filet, poitrine, collier, gigot tranché.

Morceaux à rôtir : gigot entier, gigot raccourci, selle de gigot, épaule.

Morceaux à mijoter : collier, poitrine.

Ce conditionnement est proposé par l'Abattoir Frais Viandes de Soullans (85).

Plus d'informations sur le site de la ferme :

www.alafermedupay.fr



Morceaux du colis d'agneau :

Morceaux à cuisson rapide ou à griller : côte première, côte découverte, côte filet, poitrine, collier, gigot tranché.

Morceaux à rôtir : gigot entier, gigot raccourci, selle de gigot, épaule.

Morceaux à mijoter : collier, poitrine.

Le conditionnement est proposé par Vendée Loire Viandes, Abattoir de Challans.

Plus d'informations sur le site de la ferme :

www.alafermedupay.fr

