



LA FERME DU SOLDADIER

Du producteur au consommateur

Eleveur 100% AUBRAC

De la fourche à la fourchette

La Ferme du Soldadier, Maïté & son papa Jean-Louis TICHET

Lieu-Dit Soldadier, 48260 Nasbinals - 06 74 81 89 19

maite@buron-aubrac.fr - buron-aubrac.fr

Les animaux sont élevés à la ferme et sont nourris exclusivement à partir d'herbe et de foin des montagnes d'Aubrac, provenant de nos terres et de céréales françaises.

BON DE COMMANDE VIANDE AUBRAC.

Date de commande			
Lieu de Livraison	Domicile (payant)	Relais * (voir liste villes plus bas)	
Nom		Prénom	
Adresse			
Code Postal		Ville	
Tel	pour convenir des dates et heures de livraison		
E-mail	pour la confirmation de la commande		

Colis entre 6 et 7 kg

NB : La composition des colis est une composition moyenne. Elle est donnée à titre indicatif et peut varier en fonction du poids et de la conformation de l'animal. Il en est de même pour le poids des colis.

*RELAIS LIVRAISON Clermont l'Hérault, Béziers, Montpellier, Nîmes, Salon de Provence, Cavaillon, Rodez, Albi, Toulouse et Mazamet.

	Acompte	Nombre de colis	Montant total acompte
Colis de Bœuf Aubrac Tradition, 14€/kg TTC Rosbeef, Steak, Pavé de rumsteak, Faux-filet, Bourguignon, Braisé, Plat de côtes.	40€ /colis		
Colis « Grillades» de Bœuf Aubrac, 16€/kg TTC Côte de boeuf, Pavé de rumsteck, Steak, Bavette, Tournedos dans le filet (si possible). 2 barquettes de 6 steaks hachés et 2 paquets de saucisses de bœuf 600g. Nous ferons le maximum pour vous satisfaire selon les conditions de l'atelier de préparation.	40€ /colis		
Colis de Veau rosé Aubrac, 16€/kg TTC Escalopes, Côtes, Osso-buco, Blanquette, Tendron, Rôti et Grenadins	40€ /colis		
Barquette de 6 steaks hachés, 9,5€/unité TTC			
Expédition domicile, Colis Fraîcheur Chronopost 25 €			
Chèque d'acompte libellé à l'ordre de GAEC du Soldadier. Solde à la livraison en fonction du poids final du colis.		TOTAL	

Tous nos animaux sont abattus et découpés dans un laboratoire agréé.

Les morceaux sont emballés individuellement sous vide (x2 pour les pièces à griller).

Ils doivent être conservés au frais (entre 2°et 4°C) . Pensez à venir avec une glacière et des pains de glace.

Si vous souhaitez goûter nos produits directement chez vous, nous expédions nos colis de viande partout en France métropolitaine, en Colis Fraîcheur Chronopost 24h, le colis de Veau Rosé ou le colis Tradition Bœuf Aubrac.

Une participation de 25€ vous sera alors facturée pour la préparation de l'envoi et l'acheminement du colis jusqu'à votre domicile.