

Bon de commande viande Aubrac de la Ferme du Soldadier à Nasbinals – Lozère – 48

Eleveur 100% Aubrac de la fourche à la fourchette, les animaux sont élevés sur la ferme familiale et sont nourris exclusivement à partir d'herbe et de foin des montagnes d'Aubrac.

Nom et Prénom :

Tel (pour être joignable le jour de la livraison) :

Relais de Livraison (voir liste en bas de page) :

Colis d'environ 7kg (+ / - 800gr) : 16.50€ / kg	Prix estimatif d'un colis	Nombre de colis
Bœuf Aubrac, viande rouge : 1kg bourguignon, 1kg braisé, 2 pavés de rumsteck, 2 tranches de bavette, 4 à 6 paquets de 2 steaks à griller, 12 steaks hachés et <u>au choix</u> (rayer un des 2) : 1 côte de bœuf + 2 tranches de faux filet ou 1 rosbeef extra + 2 tournedos dans le filet	115€	
Veau ou Jeune Bovin (- 12 mois), viande rosé : 1kg blanquette, 1 rôti noix, 1 rôti bas de carré, 2 tendrons, 1 jarret osso buco , 1 tranche d'épaule à rôtir, 2 côtes, 2 grenadins, 4 à 6 paquets de 2 escalopes	115€	

Tous nos animaux sont abattus et découpés dans un atelier agréé à Neussargues puis St Flour dans le cantal. Chaque morceaux de viande est mis sous vide puis étiquetés par nos soins, ils doivent être conservés au frais (entre 2 et 4 °c). Pensez à venir avec une glacière et des pains de glace !

Le règlement se fait sur place en espèce ou chèque bancaire libellé à l'ordre du GAEC du Soldadier

Contact : Maïté Tichet – Ferme du Soldadier – 48260 Nasbinals

0674818919

maite.tichet@hotmail.fr

buron-aubrac.fr

Relais de livraison : Clermont l'Herrault, Béziers, Agde, Montpellier et ses environs, Nîmes, Arles, Salon de Provence, Cavaillon, Avignon, Rodez, Albi, Toulouse, St Pons de Thomière ...