

- **Boeuf bio** de plein-air intégral- à récupérer **à la ferme**



Bonjour,

Je suis éleveur bovin à Monteneuf (56), sur une ferme à taille humaine, label bio, où l'on travaille à prendre soin de la Vie sous toutes ses formes : la Ferme de la Cadehoule.

Découvrez la ferme en détails sur fermedelacadehoule.com

Le **samedi 13 mai** de 10h à 12h, je vous propose une vente à la ferme de ma **viande de boeuf bio**, élevé exclusivement au **pâturage** et au **foin** de la ferme.

La viande **sous-vide** vous est proposée en **2 types de colis** de petit format (**2 ou 4 kg**), auxquels vous pouvez **ajouter certains morceaux** de votre choix (Côte de boeuf, Tournedos.. dans la limite des quantités disponibles, et **prix dégressif** sur le Steak-haché).

Pour **réserver votre viande** (avant le 5 mai) ou pour **plus d'infos**, contactez-moi par mail ou tel. Et n'hésitez pas à **diffuser** autour de vous!

A bientôt :)

Mathieu Launay
Ferme de la Cadehoule
56380 Monteneuf
06 61 71 35 72
fermedelacadehoule@gmail.com



Illustration : Jacques Guillet, 2019

Composition des colis

*Viande sous-vide étiquetée (nature, poids, origine)
Maturation longue (15 jrs) pour une viande tendre et savoureuse.*

Colis A, 2kg
18,2€/kg

- **Faux-filet** (1)
- **Basse-côte** (2)
- **Bifteck** (2)
- **Bourguignon** (500g)
- **Steak haché** (2)

**Morceaux
au choix**

- **Paleron** (x4), 17,2€/kg
 - **Côte de boeuf**, 24,8€/kg
 - **Tournedos** (x2), 29,7€/kg
 - **Pavé Rumsteck** (x2), 23,8€/kg
 - **Steak-haché** (x2), 12,8€/kg
- moins 1€/kg** à chaque
kg supplémentaire

Colis B, 4kg
16,5€/kg

- **Rosbeef** (1)
- **Bifteck** (6)
- **Steak-haché** (8)
- **Haché bolognaise** (500g)
- **Bourguignon** (500g)
- **Merguez** (6)