

# - Boeuf bio de plein-air intégral- Livraison à domicile sur **Rennes**



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](http://fermedelacadehoule.com)

Les **vendredi 12 et samedi 13 mai** prochains, je vous propose une livraison réfrigérée à domicile 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](mailto: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**  
22,6€/kg

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

**Morceaux  
au choix**

- **Paleron** (x4), 21,2€/kg
  - **Côte de boeuf**, 31,3€/kg
  - **Tournedos** (x2), 37,8€/kg
  - **Pavé Rumsteck** (x2), 29,3€/kg
  - **Steack-haché** (x2), 15,8€/kg
- moins 1€/kg** à chaque kg supplémentaire

**Colis B, 4kg**  
20,8€/kg

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

## Commande & Livraison

- 1- Vous me **communiquez votre commande** par téléphone (06 61 71 35 72) ou mail ([fermedelacadehoule@gmail.com](mailto:fermedelacadehoule@gmail.com)), en précisant votre choix (colis/morceaux) et vos créneaux de disponibilités pour m'accueillir.
- 2- Je vous annonce mon **heure de passage** par mail quelques jours avant la livraison.
- 3- Si ok, vous **validez cet horaire** par retour de mail. Si non, on en discute.
- 4- Le jour J, **je vous appelle** lorsque j'arrive devant chez vous
- 5- Je vous **transmets le colis** individuel emballé en papier kraft
- 6- Vous **payez par chèque ou espèce**
- 7- Vous n'avez **plus qu'à déguster** (ou congeler) votre viande de boeuf :)