



LA BERGERIE DE VILLARCEAUX

L'Agriculture Biologique :
pour notre santé et celle de la Terre.



La Bergerie de Villarceaux, au cœur du PNR du Vexin français, est un espace agricole protégé par les bois et les haies entourant le domaine. La totalité de ses productions est certifiée 'Agriculture Biologique' par ECOCERT SAS (32600 L'Isle Jourdain) sous mention 'Nature & Progrès'.

Dans ce cadre préservé, l'EARL du Chemin Neuf élève un troupeau de bovins SALERS ainsi qu'une troupe ovine à base SUFFOLK.

Du producteur au consommateur, la Bergerie de Villarceaux vous propose de commander votre viande directement à la Ferme.

Les animaux destinés à la consommation sont tous nés et élevés à la ferme. Ils sont nourris exclusivement à partir de l'herbe et des céréales de nos propres productions.

Après la maturation nécessaire, la viande est découpée, préparée et emballée sous vide dans un atelier de boucherie. Ainsi conditionnée, elle se conservera 3 semaines dans votre réfrigérateur. Le colis est livré à la Ferme par camion frigorifique, où vous n'aurez plus qu'à le retirer.

LA BERGERIE DE VILLARCEAUX
EARL du Chemin Neuf
La Bergerie - 95710 Chaussy
01 34 67 96 17 - viandes-villarceaux@orange.fr

COUPON-REPONSE POUR PASSER VOTRE COMMANDE A LA DATE DE VOTRE CHOIX.

Date de livraison	Limite de commande	Bœuf 'Quotidien'	Bœuf 'Gastronomique'	Bœuf 'Gourmand'	Veau	Agneau
10/09/16	25/08/16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08/10/16	22/09/16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05/11/16	20/10/16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10/12/16	24/11/16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14/01/17	29/12/16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
04/02/17	19/01/17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11/03/17	23/02/17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
01/04/17	16/03/17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13/05/17	27/04/17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

* dates sous réserves

Nom : _____ Téléphone : _____

BOEUF SALERS:

Menu 'quotidien' (env. 10,5 kg)

- 1,2 kg de rôti ;
- 0,7 kg de grillades 'extra' ;
- 1,4 kg de grillades '1^{ère} cat.' ;
- 1,3 kg de grillades '2^{ème} cat.' ;
- 1,3 kg de bourguignon ;
- 1,3 kg de viandes à braiser ;
- 1,0 kg de plat de côte ;
- 1,2 kg de saucisses ;
- 1,0 kg de viande hachée*.

Prix au kg TTC : € 15, 50

Menu 'gastronomique': (env. 6,5 kg)

- 1 côte de boeuf ;
- 0,7 kg de rôti ;
- 0,8 kg de grillades 'extra' ;
- 0,7 kg de viandes à griller '1^{ère} cat.' ;
- 0,7 kg de bourguignon ;
- 0,7 kg de viandes à braiser ;
- 0,6 kg de saucisses ;
- 0,5 kg de viande hachée*.

Prix au kg TTC : € 21, 00

Menu 'gourmand': (env. 5.5 kg)

- 0,7 kg de rôti ;
- 0,8 kg de grillades '1^{ère} cat.' ;
- 0,7 kg de grillades '2^{ème} cat.' ;
- 0,7 kg de bourguignon ;
- 0,7 kg de viandes à braiser ;
- 0,7 kg de plat de côte ;
- 0,6 kg de saucisses ;
- 0,5 kg de viande hachée*.

Prix au kg TTC : € 15, 00

grillades 'extra' : tournedos, aiguillette baronne, bavette de flanchet, bavette d'aloyau, hampe, onglet.
grillades '1^{ère} cat.' : faux filet, rumsteack, pièces à bifteack.
grillades '2^{ème} cat.' : Collier à griller, paleron à griller, Basse côte, Gîte à bifteack

VEAU SALERS :

de juin à octobre

Caissette de 9kg :

- 0,2 kg de grenadins (filets) ;
- 1,5 kg de rôti (quasi) ;
- 1,5 kg de rôtis (épaule ou bas carré) ;
- 1,2 kg de côtes désossées ;
- 1,2 kg d'escalopes ;
- 3,4 kg de blanquette ;
- 0,6 kg de jarret (osso bucco) ;

Prix au kg TTC : € 18, 00

AGNEAU :

de mai à novembre

Caissette d'un ½ agneau :

- 1 gigot ;
- 1 épaule ;
- 1,3 kg de côtes 1^{ères} & filets* ;
- 1,0 kg de poitrine ;
- 0,4 kg de collier.

Prix au kg TTC : € 18, 00

* Morceau non sous vide. DLC de 5 jours.

Nota : - 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.
- vous pouvez commander les abats, dans la limite de leur disponibilité.

