

Vaches salers

Une race rustique

La race salers est reconnue pour le grain et le persillé de sa viande.
Nos vaches pâturent essentiellement des prairies naturelles dans le Pays de Bray.
Les veaux sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage.

Veau 19€/kg

Escalopes, côtes de veau, blanquette avec ou sans os, osso bucco (jarret en tranche), rôtis et haché de veau au couteau.

Paupiettes de veau.....	21,50€/kg
Filet de veau.....	25€/kg
Foie de veau.....	25€/kg
Ris.....	25€/kg

Bœuf 17€/kg

Steaks, côtes de bœuf, rôtis, bœuf bourguignon et pot au feu.

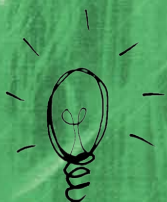
Saucisses 100% bœuf.....	16€/kg
Merguez 100% bœuf.....	16€/kg
Filet de bœuf.....	25€/kg

La viande est conditionnée en sachet sous vide d'environ 1kg.

Date limite de consommation de 15 jours au frigo. Congélation possible.

Le découpage est fait la veille de la distribution.

Possibilité de commander de grande quantité, nous consulter.



En sauce : • Blanquette de veau, • Osso bucco • Bœuf bourguignon • Pot au feu

À griller ou rôti : • Steaks • Escalopes • Rôtis • Côtes de veau • Côtes de bœuf

