

Détail des pièces préparées
par notre boucher pour les ventes du mois de mai:

Vendredi 10 Mai (Hénonville)

Samedi 11 Mai (Châteaufort)

Samedi 18 Mai (Vauhallan)

Dimanche 19 Mai (Saint Rémy en l'Eau)



Veau

Blanquette avec os (sachet d'env 1kg)
Rôti (env 1kg-1,5kg)
Osso-bucco (4 rouelles, env 1kg)
Paupiettes (par 4 env 160g/paupiette)
Côtes - Entrecôtes (par 4)
Carré de côtes (4 côtes non désossées, pour
faire une cuisson dite en carré)
Escalopes (par 4)
Hachée de viande au couteau (env 1kg)
Saucisses type «chipolata» (par 10)
Tête de veau ($\frac{1}{4}$ avec langue)
Foie (par 4)
Abats

Boeuf

Bifteck (par 4)
Bavette (par 4)
Faux Filet (par 4)
Rôti dans la tranche (env 1kg)
Bœuf Bourguignon (sachet d'env 1kg)
Paleron(env 700g-1kg)
Steak Haché (par 4)
Viande hachée en cheveux d'ange (env 1kg)
Saucisses (de taille moyenne par 5)
Merguez (par 10)

www.fermedupredesty.com

La viande est présentée sous vide avec une date limite de consommation
d'environ 7 à 10 jours. Attention certaines pièces sont en quantité limitée.

Les prix sont indiqués sur notre site à la page NOS PRODUITS
Vous pouvez commander en ligne à la page CONTACT
ou venir le jour même aux dates indiquées.

à bientôt, Aurélie et Benoit

