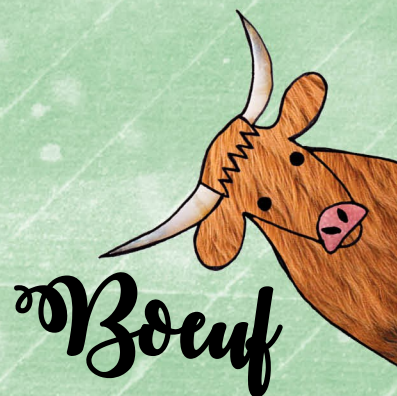


Détail des pièces préparées
par notre boucher pour les ventes
des mois de Février et Mars :



Blanquette sans 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



Bifteck (par 4)
Bavette (par 4)
Faux Filet (par 2)
Rôti (env 1kg)
Bœuf Bourguignon (sachet d'env 1kg)
Paleron(env 700g-1kg)
Steack de Basse côtes (env 800g)
Steak Haché (par 4)
Viande hachée en cheveux d'ange (env 1kg)
Saucisses (de taille moyenne par 5)
Merguez (par 10)

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.

www.fermedupredesty.com

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

