

Notre exploitation de 40 ha est nichée sur les monts du Lézou, à 800m d'altitude, en Aveyron.

- 1 Agroforesterie : plantation d'arbres fruitiers dans les prairies pour la biodiversité, le climat et la préservation des sols.
- 2 Viande bovine de race Aubrac, reconnue pour sa rusticité et le persillé de sa viande.
- 3 Priorité à la qualité: plutôt qu'un rendement maximum, nous privilégions le goût.
- 4 Alimentation des bovins essentiellement à base d'herbe et de céréales produites sur l'exploitation.
- 5 Pas de traitement chimique sur les cultures destinées aux bovins.
- 6 Nos produits fermiers s'appuient sur un savoir-faire traditionnel.



lafermevachementfruitée@gmail.com

PRIX  
AVEYRON

# La ferme vachement fruitée & les canards d'Yvette

Découvrez notre site Internet :

[www.lafermevachementfruitée.com](http://www.lafermevachementfruitée.com)



Lise Monteillet  
Frayssinhes  
12290 Le Vibal  
0679379021





# Les Vachement box

Les tarifs des box comprennent des frais de livraison en Aveyron.



## > Box "Rouge carmin"

Colis de viande de bœuf, de génisse de plus de 30 mois ou de vache (race Aubrac)

- Standard (5kg) 14,50 € / kg  
*Composition* : pièces à griller et à mijoter
- Prestige (10 kg) 14 € / kg  
*Composition* : pièces à griller et à mijoter
- 100% grillades (3 kg) 17,50 € / kg  
*Composition* : 100% de pièces à griller

*Préciser si vous voulez un rôti dans votre box*

*Abats en supplément*: foie tranche, joue, panse, queue, cœur tranche, rognons, langue

## > Box "Rosée des prés"

Colis de viande de veau ou de jeune bovin âgé entre 5 et 9 mois (race Aubrac)

- Standard (5kg) 13,50 € / kg  
*Composition* : pièces à griller, pièces à mijoter
- Prestige (10 kg) 13 € / kg  
*Composition* : pièces à griller, pièces à mijoter
- 100% grillades (3 kg) 16,50 € / kg  
*Composition* : 1 rôti et 100% de pièces à griller

*Préciser si vous voulez un rôti dans votre box*

*Abats en supplément*: ris de veau, langue, panse, foie, queue, tête, pied, cœur

## > Box "mi veau / mi canard"

- Standard (5 kg) 15,50 € / kg

*Composition* : 2 magrets, 500 g de côtes de canard, 4 cuisses de canard fraîches, pièces de veau à griller

**PROCHAINES LIVRAISONS**  
27 ou 28 avril  
Fin mai  
Début septembre  
Début novembre  
Mi - décembre

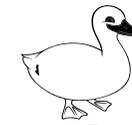
**PROCHAINES LIVRAISONS**  
24 ou 25 février  
27 ou 28 avril  
Début septembre  
Début novembre

**PROCHAINES LIVRAISONS**  
Entre le 3 et le 5 mars  
Fin mai  
Mi - décembre

**PROCHAINES LIVRAISONS**  
Entre le 3 et le 5 mars  
Fin mai  
Mi - décembre

Nouveaux produits à venir en 2020  
"Cous de canard à rousiguer",  
myrtilles fraîches, confiture de myrtilles, chutney de myrtilles, blanquette de veau aux pommes, etc.

**PROCHAINES LIVRAISONS**  
Entre le 3 et le 5 mars  
Fin mai  
Mi - décembre



# Les canards d'Yvette

Vendus au détail, les produits fermiers ci-dessous peuvent être ajoutés à votre box ou bien livrés à domicile à partir de 75€ d'achat.

## > Conserves de canard (bocaux)

- Foie gras (125g) ..... 14,90 € / verrine
- Foie gras (190g) ..... 20 € / verrine
- Foie gras (300g) ..... 30 € / verrine
- Pâté au foie gras (190g) .... 6 € / verrine
- Fritons de canard (190g) ..... 3,80 € / boîte
- Manchons confits (1,2kg) .. 16,90 € / boîte
- Cuisses confites (1,2 kg) .. 14,90 € / boîte
- Cœurs confits (390g) ..... 7,90 € / boîte
- Gésiers confits (390g) ..... 9 € / boîte

## > Produits frais

- Foie gras entier mi-cuit ..... 72 €/kg  
*Seulement en décembre*
- Côtes de Canard (à griller) ..... 18,50 €/kg  
*9,25€ pour un plateau de 4-5 côtes*
- Magret frais ..... 16,90 €/kg  
*ou 8,45€ pour un magret de 500 g*
- Carcasse entière de canard évidée.... 4,50 €/kg
- Foie gras cru (non déveiné) :  
- 36 € pour de l'extra 1  
- 32 € pour de l'extra 2  
- 28 € pour du tout venant