

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.



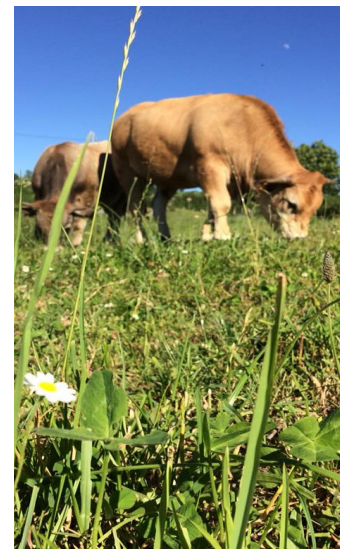
lafermevachementfruitée@gmail.com

PRIX
FRANCE

La ferme vachement fruitée & les canards d'Yvette

Découvrez notre site Internet :

www.lafermevachementfruitée.com



Lise Monteillet
Frayssinhes
12290 Le Vibal
0679379021





Les Vachement box

Les tarifs des box comprennent des frais de livraison en France métropolitaine.



> Box "Rouge carmin"

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

- Standard (5kg) 18,50 € / kg
Composition : pièces à griller et à mijoter
- Prestige (10 kg) 17,50 € / kg
Composition : pièces à griller et à mijoter
- 100% grillades (3 kg) 21,50 € / kg
Composition : 100% de pièces à griller

Préciser si vous voulez un rôti dans votre box

Abats en supplément: foie tranche, joue, panse, queue, coeur 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) 17,50 € / kg
Composition : pièces à griller, pièces à mijoter
- Prestige (10 kg) 16,50 € / kg
Composition : pièces à griller, pièces à mijoter
- 100% grillades (3 kg) 20,50 € / 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, coeur

> Box "mi veau / mi canard"

- Standard (5 kg) 18,50 € / kg

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

PROCHAINES LIVRAISONS
29 avril et 2 mai
Fin mai
Début septembre
Début novembre
Mi - décembre

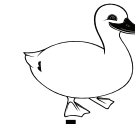
PROCHAINES LIVRAISONS
26 ou 29 février
29 avril ou 2 mai
Début septembre
Début novembre

PROCHAINES LIVRAISONS
Entre le 6 et le 10 mars
Fin mai
Mi - décembre

PROCHAINES LIVRAISONS
Entre le 5 et le 10 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 6 et le 10 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) 16 € / verrine
- Foie gras (190g) 23 € / verrine
- Foie gras (300g) 34 € / verrine
- Pâté au foie gras (190g) 7 € / verrine
- Fritons de canard (190g) 4,80 € / boîte
- Manchons confits (1,2kg) .. 16,90 € / boîte
- Cuisses confites (1,2 kg) .. 14,90 € / boîte
- Coeurs confits (390g) 7,90 € / boîte
- Gésiers confits (390g) 9 € / boîte

> Produits frais

- Foie gras entier mi-cuit 75 €/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.... 4,90 €/kg
- Foie gras cru (non déveiné) :
- 37 € pour de l'extra 1
- 33 € pour de l'extra 2
- 29 € pour du tout venant