

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



Tarifs 2025 : Région Parisienne

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)6 à 10 steaks (conditionnés par 2)1 rôti (de 800 gr à 1 kg)1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)1 Bavette (de 2 pièces)12 à 20 steaks (conditionnés par 2)1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">2 rumstecks (pour 2 pers.)3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)2 Bavettes (de 2 pièces)18 à 22 steaks (conditionnés par 2)2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr)3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	97,50 € (soit 19,50 €/kg)	188 € (soit 18,80 €/kg)	277,50 € (soit 18,50 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg)	12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)	22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 Rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (2 morceaux) 12 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	108,50 € (soit 21,70 €/kg)	210 € (soit 21 €/kg)	204 € (soit 20,40 €/kg)

Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

Colis :	PRESTIGE 	PRESTIGE 
Poids :	2,5 kg	5 kg
Composition : (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)
Tarif :	74,25 € (soit 29,70 €/kg)	143,50 € (soit 28,70 €/kg)

Bœuf au détail



Détail :	Conditionnement : (Approximatif)	Prix/kg :
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 gr	21,08 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Bourguignon	0,850 gr	16,60 €/kg
Pot-au-feu	0,950 gr	16,60 €/kg
Onglet	0,250gr	32,20€/kg
Hampe	0,250gr	32,20€/kg
Araignée	0,250gr	32,20€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,60 €/kg
Joue de bœuf	0,750 gr	28,60 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	12,60 €/kg
Foie de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 gr	5 €/kg

La quantité de certains abats étant limitée, votre commande sera fournie en fonction de la disponibilité. Le prix, indiqué au kilo, peut varier en fonction du poids exact des produits (cela s'applique également au détail du veau mentionné à la page suivante).



Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



Colis PRESTIGE **83,40 €**
 en **3 kg** soit 27,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)

<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 gr	17,60 €/kg
Foie de veau	0,200 gr	33,60 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	33,60 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	12,60 €/kg
Langue de veau	0,700 gr	12,60 €/kg
Rognon de veau	0,200 gr	12,60 €/kg
Cœur de veau	0,200 gr	5 €/kg

Colis TRADITION **104 €**
 en **5 kg** soit 20,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)

Colis FAMILIAL **109 €**
 en **5 kg** soit 21,80 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre **BIO**
 (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)

Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.



Frais de livraison

La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

- de 100 km : 1 € /kg
- De 100 à 300 km : 2,10 € /kg
- + de 300 km (+ de 25 kg) : 3,20 € /kg
- Livraison par chronofresh : 6,50 € /kg

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



Tarifs 2025 : Région Parisienne

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)6 à 10 steaks (conditionnés par 2)1 rôti (de 800 gr à 1 kg)1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)1 Bavette (de 2 pièces)12 à 20 steaks (conditionnés par 2)1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">2 rumstecks (pour 2 pers.)3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)2 Bavettes (de 2 pièces)18 à 22 steaks (conditionnés par 2)2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr)3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	97,50 € (soit 19,50 €/kg)	188 € (soit 18,80 €/kg)	277,50 € (soit 18,50 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</p>
Tarif :	108,50 € (soit 21,70 €/kg)	210 € (soit 21 €/kg)	204 € (soit 20,40 €/kg)

Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

Colis :	PRESTIGE 	PRESTIGE 
Poids :	2,5 kg	5 kg
Composition : (Approximative)	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>
Tarif :	74,25 € (soit 29,70 €/kg)	143,50 € (soit 28,70 €/kg)

Bœuf au détail



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 gr	21,08 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Bourguignon	0,850 gr	16,60 €/kg
Pot-au-feu	0,950 gr	16,60 €/kg
Onglet	0,250gr	32,20€/kg
Hampe	0,250gr	32,20€/kg
Araignée	0,250gr	32,20€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,60 €/kg
Joue de bœuf	0,750 gr	28,60 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	12,60 €/kg
Foie de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 gr	5 €/kg

La quantité de certains abats étant limitée, votre commande sera fournie en fonction de la disponibilité. Le prix, indiqué au kilo, peut varier en fonction du poids exact des produits (cela s'applique également au détail du veau mentionné à la page suivante).



Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



Colis PRESTIGE **83,40 €**
 en **3 kg** soit 27,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)

<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 gr	17,60 €/kg
Foie de veau	0,200 gr	33,60 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	33,60 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	12,60 €/kg
Langue de veau	0,700 gr	12,60 €/kg
Rognon de veau	0,200 gr	12,60 €/kg
Cœur de veau	0,200 gr	5 €/kg

Colis TRADITION **104 €**
 en **5 kg** soit 20,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)

Colis FAMILIAL **109 €**
 en **5 kg** soit 21,80 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre **BIO**
 (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)

Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.



Frais de livraison

La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

- de 100 km : 1 € /kg
- De 100 à 300 km : 2,10 € /kg
- + de 300 km (+ de 25 kg) : 3,20 € /kg
- Livraison par chronofresh : 6,50 € /kg

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



Tarifs 2025 : Région Parisienne

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg) 1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	2 rumstecks (pour 2 pers.) 3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 2 Bavettes (de 2 pièces) 18 à 22 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr) 3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	97,50 € (soit 19,50 €/kg)	188 € (soit 18,80 €/kg)	277,50 € (soit 18,50 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</p>
Tarif :	108,50 € (soit 21,70 €/kg)	210 € (soit 21 €/kg)	204 € (soit 20,40 €/kg)

Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

Colis :	PRESTIGE 	PRESTIGE 
Poids :	2,5 kg	5 kg
Composition : (Approximative)	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>
Tarif :	74,25 € (soit 29,70 €/kg)	143,50 € (soit 28,70 €/kg)

Bœuf au détail



Détail :	Conditionnement : (Approximatif)	Prix/kg :
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 gr	21,08 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Bourguignon	0,850 gr	16,60 €/kg
Pot-au-feu	0,950 gr	16,60 €/kg
Onglet	0,250gr	32,20€/kg
Hampe	0,250gr	32,20€/kg
Araignée	0,250gr	32,20€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,60 €/kg
Joue de bœuf	0,750 gr	28,60 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	12,60 €/kg
Foie de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 gr	5 €/kg

La quantité de certains abats étant limitée, votre commande sera fournie en fonction de la disponibilité. Le prix, indiqué au kilo, peut varier en fonction du poids exact des produits (cela s'applique également au détail du veau mentionné à la page suivante).



Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



Colis PRESTIGE **83,40 €**
 en **3 kg** soit 27,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 gr	17,60 €/kg
Foie de veau	0,200 gr	33,60 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	33,60 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	12,60 €/kg
Langue de veau	0,700 gr	12,60 €/kg
Rognon de veau	0,200 gr	12,60 €/kg
Cœur de veau	0,200 gr	5 €/kg

Colis TRADITION **104 €**
 en **5 kg** soit 20,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)



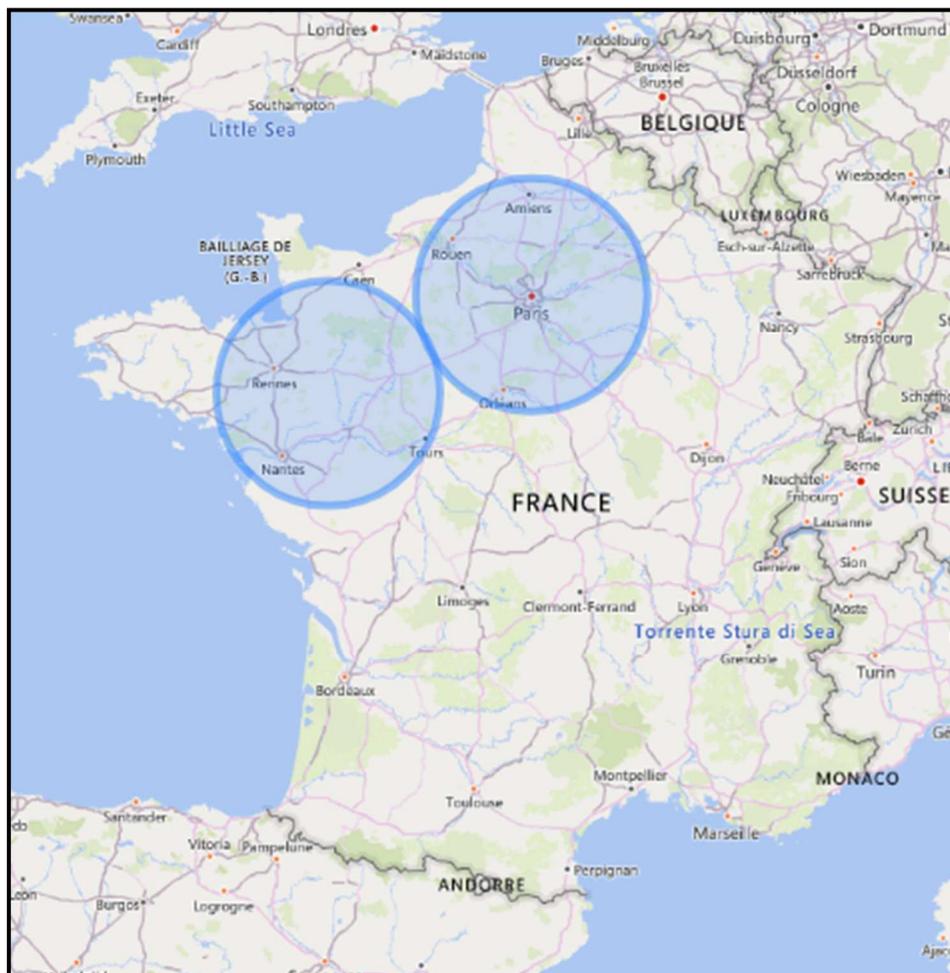
Colis FAMILIAL **109 €**
 en **5 kg** soit 21,80 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre **BIO**
 (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.



Frais de livraison

La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

- de 100 km : 1 € /kg
- De 100 à 300 km : 2,10 € /kg
- + de 300 km (+ de 25 kg) : 3,20 € /kg
- Livraison par chronofresh : 6,50 € /kg

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



Tarifs 2025 : Région Parisienne

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)6 à 10 steaks (conditionnés par 2)1 rôti (de 800 gr à 1 kg)1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">1 rumsteck (pour 2 pers.)2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)1 Bavette (de 2 pièces)12 à 20 steaks (conditionnés par 2)1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	<ul style="list-style-type: none">2 rumstecks (pour 2 pers.)3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)2 Bavettes (de 2 pièces)18 à 22 steaks (conditionnés par 2)2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr)3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr)3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	97,50 € (soit 19,50 €/kg)	188 € (soit 18,80 €/kg)	277,50 € (soit 18,50 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	<p>6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr)</p> <p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>	<p>22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2)</p> <p>1 Rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (2 morceaux)</p> <p>12 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p> <p>1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr)</p> <p>1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)</p>
Tarif :	108,50 € (soit 21,70 €/kg)	210 € (soit 21 €/kg)	204 € (soit 20,40 €/kg)

Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

Colis :	PRESTIGE 	PRESTIGE 
Poids :	2,5 kg	5 kg
Composition : (Approximative)	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.)</p> <p>6 à 10 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 rôti (de 800 gr à 1 kg)</p>	<p>1 rumsteck (pour 2 pers.)</p> <p>2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.)</p> <p>2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.)</p> <p>1 Bavette (de 2 pièces)</p> <p>12 à 20 steaks (conditionnés par 2)</p> <p>1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg)</p> <p>1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)</p>
Tarif :	74,25 € (soit 29,70 €/kg)	143,50 € (soit 28,70 €/kg)

Bœuf au détail



Détail :	Conditionnement : (Approximatif)	Prix/kg :
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 gr	21,08 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	21,75 €/kg
Bourguignon	0,850 gr	16,60 €/kg
Pot-au-feu	0,950 gr	16,60 €/kg
Onglet	0,250gr	32,20€/kg
Hampe	0,250gr	32,20€/kg
Araignée	0,250gr	32,20€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,60 €/kg
Joue de bœuf	0,750 gr	28,60 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	12,60 €/kg
Foie de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 gr	5 €/kg

La quantité de certains abats étant limitée, votre commande sera fournie en fonction de la disponibilité. Le prix, indiqué au kilo, peut varier en fonction du poids exact des produits (cela s'applique également au détail du veau mentionné à la page suivante).



Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



Colis PRESTIGE **83,40 €**
 en **3 kg** soit 27,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 gr	17,60 €/kg
Foie de veau	0,200 gr	33,60 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	33,60 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	12,60 €/kg
Langue de veau	0,700 gr	12,60 €/kg
Rognon de veau	0,200 gr	12,60 €/kg
Cœur de veau	0,200 gr	5 €/kg

Colis TRADITION **104 €**
 en **5 kg** soit 20,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
 2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)



Colis FAMILIAL **109 €**
 en **5 kg** soit 21,80 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre **BIO**
 (conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
 2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
 4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
 1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
 1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
 1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.



Frais de livraison

La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

- de 100 km : 1 € /kg
- De 100 à 300 km : 2,10 € /kg
- + de 300 km (+ de 25 kg) : 3,20 € /kg
- Livraison par chronofresh : 6,50 € /kg

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)