



Conserverie



On prépare pour vous, vos repas bio de haute qualité. Très utile quand vous n'avez pas le temps de cuisiner, vous avez juste à réchauffer.

Stocker dans un endroit sec et à température ambiante, durée de conservation de minimum 2 ans.

<u>Poids :</u>	<u>180 gr</u>
Rillettes de bœuf	7,58 € (soit 42,11 €/kg)

<u>Poids :</u>	<u>400 gr</u>	<u>800 gr</u>
Bourguignon	11,28 € (soit 28,20 €/kg)	17,56 € (soit 21,95 €/kg)
Chili con carné	8,28 € (soit 20,70 €/kg)	14,56 € (soit 18,20 €/kg)
Bolognaise	9,28 € (soit 23,20 €/kg)	15,56 € (soit 19,45 €/kg)
Veau Marengo	11,28 € (soit 28,20 €/kg)	17,56 € (soit 21,95 €/kg)
Blanquette de Veau	11,28 € (soit 28,20 €/kg)	17,56 € (soit 21,95 €/kg)



FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990







Tarifs 2024 : 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 :	96,50 € (soit 19,30 €/kg)	186 € (soit 18,60 €/kg)	274,50 € (soit 18,30 €/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 :	107,50 € (soit 21,50 €/kg)	208 € (soit 20,80 €/kg)	202 € (soit 20,20 €/kg)



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

Bœuf au détail : 

Détail :	Poids :	Prix/kg :
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	9,70 € la barquette
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 gr	9,70 € la barquette
Langue de bœuf	Environ 2 kg	18,40 €/kg
Joue de bœuf	750 gr	28,40 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	11,40 €/kg
Foie de bœuf	250 gr	5 €/kg
Cœur de bœuf	250 gr	5 €/kg
Rognon de bœuf	250 gr	5 €/kg
Bourguignon	850 gr	15,40 €/kg
Pot-au-feu	950 gr	16,40 €/kg

NOUVEAU!

NOUVEAU!

NOUVEAU!

NOUVEAU!



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 :



Détail :	Poids :	Prix/kg :
Foie de veau	200 gr	32,40 €/kg
Ris de veau	0,450 gr	32,40 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	11,40 €/kg
Langue de veau	700 gr	11,40 €/kg
Rognon de veau	200 gr	11,40 €/kg
Cœur de veau	200 gr	5 €/kg
Blanquette	850 gr	17,40 €/kg

NOUVEAU

Colis PRESTIGE **73,20 €**
 en **3 kg** soit 24,40 €/kg

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



Colis TRADITION **103 €**
 en **5 kg** soit 20,60 €/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)



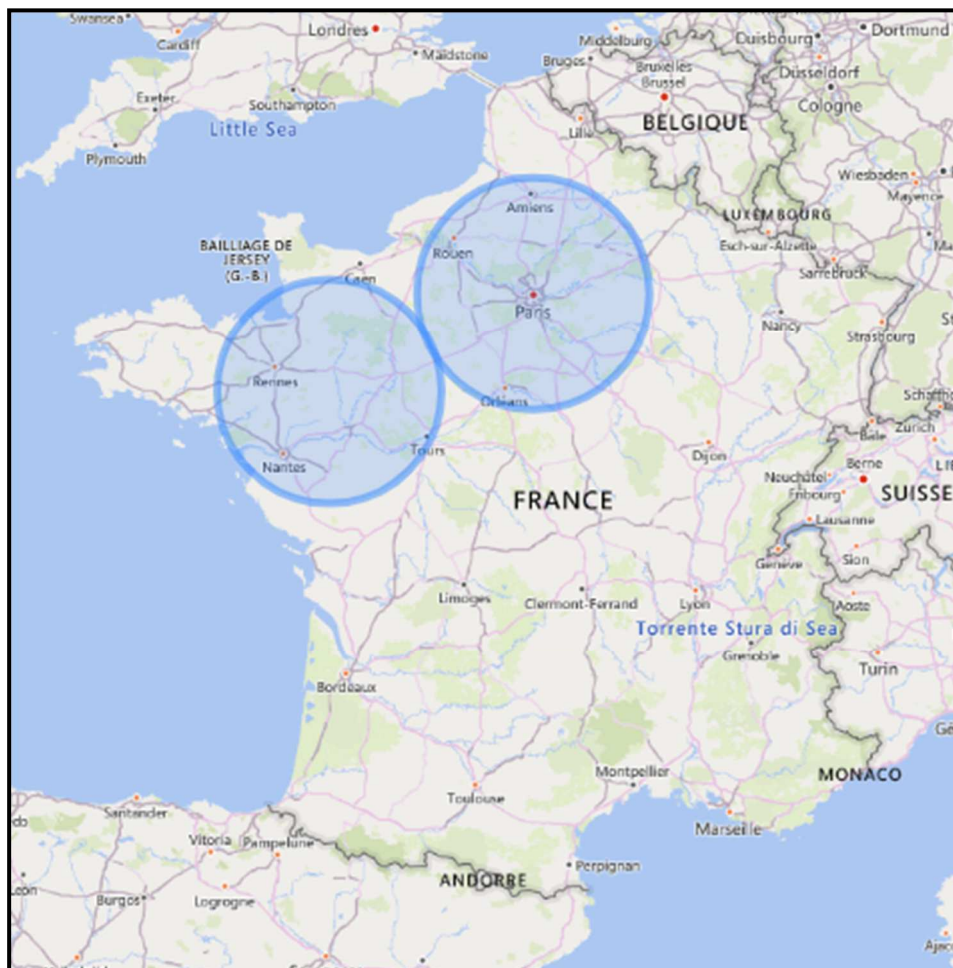
Colis FAMILIAL **108 €**
 en **5 kg** soit 21,60 €/kg

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.



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

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)