

## PRESENTATION DE NOTRE EXPLOITATION FAMILIALE

Le troupeau de **RACE A VIANDE CHAROLAISE** se compose d'une 60aine de vaches et leur descendance.



L'alimentation de nos bovins est issue des **PRODUCTIONS DE LA FERME**.

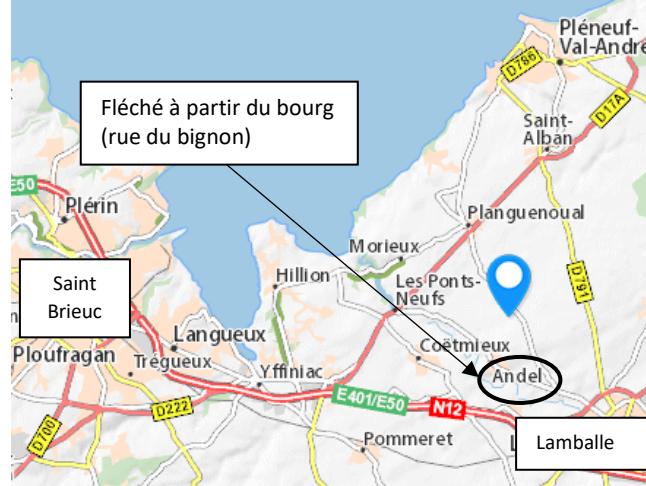
Du printemps à l'automne, les animaux pâturent les prairies à l'abri des haies.

En hiver, elles consomment les stocks de fourrages réalisés aux beaux jours complémentés d'un peu de céréales et maïs grain, produits sur la ferme.

Le veau, **ELEVE AVEC LA MERE**, est âgé d'environ 4 mois.

Nous réalisons la découpe et le conditionnement sous-vide dans notre laboratoire.

Pour plus de renseignements : [fermedelapironnais.fr](http://fermedelapironnais.fr)



**Avec la charolaise de la Pironnais,  
mettez le meilleur dans votre assiette !**



Vous trouverez dans notre magasin fermier, tous les morceaux de **BŒUF** et de **VEAU** conditionnés sous vide au **DETAIL** ou en **COLIS**.

Notre magasin fermier est ouvert :

**Vendredi 10h-12h et 14h-19h**

**Samedi 10h-12h30**

**Et sur demande**

**Ferme de la Pironnais**

La Pironnais  
22400 Andel

**Tél : 02 96 31 31 58**

[fermedelapironnais@hotmail.com](mailto:fermedelapironnais@hotmail.com)

## La charolaise splendide

C'est le choix idéal pour vous faire plaisir, en famille ou entre amis !

## La charolaise 4 saisons

Tous les morceaux sont présents, de quoi vous satisfaire tout au long de l'année !

## La charolaise pratique

La poitrine a été transformée en steaks hachés pour le plaisir des grands comme des petits !

(a) STEACK 1ère catégorie :

Tende de tranche, tranche grasse, mouvant, aiguillette baronne,

...

(b) STEACK 2ème catégorie :

Gîte de noix, rond de gîte, ...

### Composition du splendide ( 8 kg environ )

#### Pièces à griller, à rôtir

2 steaks filets	1 côte de bœuf
2 faux filets	2 bavettes
1 rosbeef	2 basses côtes à griller
10 steaks 1ère catégorie (a)	16 steaks hachés (c)
10 steaks 2ème catégorie (b) (c)	2 foies (c)

### Composition du 4 saisons ( 14 kg environ )

#### Pièces à griller, à rôtir (6kg environ)

2 steaks filets	1 côte de bœuf
2 faux filets	2 bavettes
1 rosbeef	2 basses côtes à griller
10 steaks 1ère catégorie (a)	2 foies (c)
10 steaks 2ème catégorie (b) (c)	

#### Pièces à braiser, à bouillir (8kg)

2 pot-au-feu (collier ou jarret) (c)	1 bœuf au jus (jumeau)
bourgignon (divers morceaux)	4 kg de plat de côte

### Composition du pratique ( 13 kg environ )

#### Pièces à griller, à rôtir (8kg environ)

2 steaks filets	1 côte de bœuf
2 faux filets	2 bavettes
1 rosbeef	2 basses côtes à griller
10 steaks 1ère catégorie (a)	16 steaks hachés (c)
10 steaks 2ème catégorie (b) (c)	2 foies (c)

#### Pièces à braiser, à bouillir (5kg)

bourgignon (divers morceaux)	1 bœuf au jus (jumeau)
3 pot-au-feu (collier et/ou jarret et plat de côte) (c)	

#### (c) OPTIONS :

- ⇒ Le steak haché peut être remplacé par du bourguignon
- ⇒ Les steaks 2ème catégorie, les foies, le jarret et/ou le collier peuvent être remplacés par du steak haché

## Le grill'éco ( 1kg environ )

1 basse côte pour 2 personnes
2 steaks 1ère catégorie (a)      2 steaks 2ème catégorie (b)

## Colis de pot-au-feu ( 4kg environ )

2kg de plat de côte (avec os)
2kg de collier et/ou jarret (sans os)

## Colis de steaks ( 1.2kg environ )

Assortiment de 8 steaks 2ème catégorie (b)

## L'ékitable ( 1.3kg environ )

800g de bourguignon
2 steaks 1ère catégorie (a)      2 steaks 2ème catégorie (b)

## ... ET SES COLIS DE VEAU

## Colis de veau ( 6kg environ )

4 côtes	2 rôtis avec os (épaule, collier)
1 tranche de foie	2 rôtis sans os (jumeau, noix ou quasi)
4 escalopes (noix)	2 rondelles de jarret
1kg blanquette (divers morceaux)	

## Mini'Colis de veau ( 3kg environ )

2 côtes	1 rôti sans os (jumeau, noix ou quasi)
2 escalopes (noix)	1 rôti avec os (épaule, collier)
800g blanquette (divers morceaux)	