

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 complétés 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



**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

LA FERME DE LA PIRONNAIS VOUS PROPOSE SES COLIS DE BŒUF...

La charolaise splendide

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

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 1 ^{ère} catégorie (a)	16 steaks hachés (c)
10 steaks 2 ^{ème} 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 1 ^{ère} catégorie (a)	2 foies (c)
10 steaks 2 ^{ème} catégorie (b) (c)	

Pièces à braiser, à bouillir (8kg)

2 pot-au-feu (collier ou jarret) (c)	1 bœuf au jus (jumeau)
bourguignon (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 1 ^{ère} catégorie (a)	16 steaks hachés (c)
10 steaks 2 ^{ème} catégorie (b) (c)	2 foies (c)

Pièces à braiser, à bouillir (5kg)

bourguignon (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 2^{ème} 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 1^{ère} catégorie (a) 2 steaks 2^{ème} 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 2^{ème} catégorie (b)

L'ékitable (1.3kg environ)

800g de bourguignon
2 steaks 1^{ère} catégorie (a) 2 steaks 2^{ème} 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)

- (a) STEACK 1^{ère} catégorie :
Tende de tranche, tranche grasse, mouvant, aiguillette baronne, ...
- (b) STEACK 2^{ème} catégorie :
Gîte de noix, rond de gîte, ...