

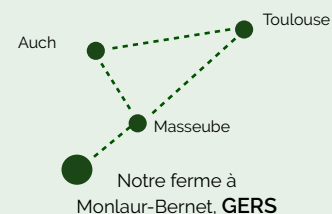
Les colis de la Ferme

VIANDE DE BOEUF AUBRAC ET LIMOUSINE

De notre ferme et une sélection des meilleurs produits de nos voisins livrés où vous voulez une fois par mois !



EN DIRECT
DU PRODUCTEUR



NOTRE FERME



Nous perpétons la tradition en élevant nos animaux sur **les côteaux de l'Astarac** avec un mélange de maïs, soja et triticales (garantis non OGM).

Nous veillons à un engraissement optimal pour garantir une **viande tendre, justement persillée et savoureuse** à chaque fois. Une **maturation suffisante** nous permet d'assurer notre engagement gustatif !

Nous proposons une sélection de colis et pièces de viande de race Aubrac ou Limousine. Elevées pour leurs **qualités gustatives**, ces deux **racés à viande** se distinguent par l'**onctuosité** et la **jutosité** de la viande.

Les pièces de viande sont préparées en atelier agréé par **notre boucher** et sont livrées en véhicule réfrigéré. Elles se **conservent 14 jours** et les steacks hachés pendant 7 jours à 4°C. La viande se congèle très bien durant plusieurs semaines.



Notre viande Aubrac ou Limousine en colis de 6 ou 10 kg

Colis « cuisiner malin » 6 kg (C'est juste une boîte de 14 x 28 cm !)

7 à 8 steacks taillés dans le **faux-filet**, la **bavette**, le **rumsteack**, la tendre de tranche, la macreuse, la noix de basse-côte etc. + 1 rôti Rosbeef (environ 800 gr) + 3 kg de steacks hachés (125gr l'unité).

Colis « tradition » 6 kg

7 à 8 steacks ... + 1 rôti Rosbeef (environ 800 gr) + 8 steacks hachés + 1 kg de bourguignon et 1 kg de pot au feu (plat de côte ou gîte).

15,00€/kg à la ferme - 15,80 €/kg livré

Colis « cuisiner malin » 10 kg

15 à 16 steacks taillés dans le faux-filet, la bavette, le rumsteack, la tendre de tranche, la macreuse, la noix de basse-côte etc. + 1 rôti Rosbeef (environ 1 kg) + 5 kg steacks hachés.

Colis « tradition » 10 kg

15 à 16 steacks ... + 1 rôti Rosbeef (environ 1 kg) + 2 kg de steacks hachés + 2 kg de bourguignon et 1 kg de pot au feu (plat de côte ou gîte).

14,00€/kg à la ferme - 14,80 €/kg livré



Vous souhaitez réserver votre colis pour la prochaine livraison ? Rendez-vous sur www.lescolisdelaferme.com ou au **06 82 01 41 38** bonjour@lescolisdelaferme.com

Les pièces d'exceptions !

Nous avons choisi de proposer les meilleurs morceaux à prix tout doux ! C'est un échange **gagnant / gagnant** que nous proposons. Pour l'achat minimum d'un colis de 6kg ou de son équivalent, bénéficiez des prix suivants.

Côte de bœuf

22,00€ à la ferme / 23,80€/kg livré
(de 1,2kg à 1,9kg)

Tournedos dans le filet

27,00€ à la ferme / 28,80€/kg livré
(environ 250 gr max par pièce, par deux pièces min)

Filet en rôti

25,00€ à la ferme / 26,80€/kg livré
(à partir de 500 gr min)

 Conditionné sous vide, chaque morceau est étiqueté : appellation du morceau, origine de l'animal, date limite de consommation, poids, mode de cuisson conseillé...



Le coin des voisins et Des amis producteurs !



Profitez de votre livraison de bœuf pour recevoir les produits de nos voisins !

Une sélection des meilleurs producteurs autour de chez nous : **poulet, cochon et canard frais, fromage de chèvre et de brebis, conserves, miel, œufs et légumes bios en saison** etc.

Pour choisir ces produits variant au rythme des saisons et de la vie de nos fermes, rendez-vous sur www.lescolisdelaferme.com

Et inscrivez-vous en envoyant vos coordonnées à bonjour@lescolisdelaferme.com

La livraison

Les commandes sont livrées en entreprise (et parfois partagées entre collègues...!), à domicile ou en point relais (nous contacter), à partir de 6 kg minimum. Possibilité de livraison **en colis « froid » 12h** pour 10€ de plus.



Le paiement : de préférence par chèque au moment de la livraison.

Vous souhaitez recevoir notre prochaine offre ?
Contactez-nous à bonjour@lescolisdelaferme.com
(offre mensuelle)



Nos conseils cuisson

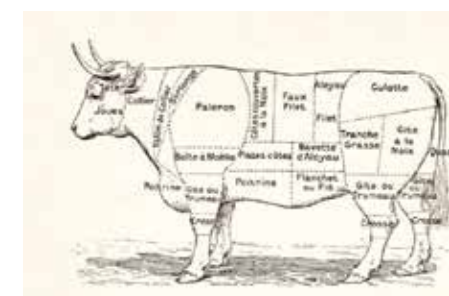
La mise sous vide prive la viande d'oxygène et peut lui donner une couleur plus foncée. Il est alors préférable d'aérer votre morceau 30 min avant cuisson, pour qu'il retrouve sa couleur. Ce moment est aussi l'occasion de remettre à température ambiante votre viande, pour qu'elle s'assouplisse et retrouve sa tendreté lors de la cuisson. Ainsi vous évitez les chocs thermiques et vous préservez toute sa tendreté.

La côte de bœuf au four, on en parle ?
Simple, rapide et sans grill !

Commencez par saisir la viande à feu vif à la poêle avec une noix de beurre et une cuillère d'huile, 2 min de chaque côté.

Cette étape permet de conserver le sang à l'intérieur et d'obtenir une côte aussi belle que grillée.

Ensuite, placez la côte « debout » sur l'os au four à 230°. Comptez 20 à 25 min suivant l'épaisseur pour une cuisson saignante. **Dégustez !**



Rendez-vous régulièrement sur notre site www.lescolisdelaferme.com et sur Facebook pour découvrir notre ferme.
EARL DS PICOT « A Terre rouge »
32140 Monlaur-Bernet
06 82 01 41 38
bonjour@lescolisdelaferme.com

