TARIFS
VIANDE DE VEAU

COLIS (sous-vide) - 13,50 €/KG
(colis de 10 kg ou 6 kg environ)

- Escalopes
- Tendrons
- Côtes
- Blanquette
- 1 rôti
- 1 tranche de quasi
- 1 jarret

MORCEAU AU DÉTAIL

- Riz ..... 24 €/kg
- Foie ..... 22 €/kg
- Langue ..... 8 €/pièce
- Pied ..... 1,50 €/pièce
- Cervelle ..... 2 €/pièce
- 1/2 tête..... 7 €/pièce
- Rognons..... 10 €/paire
- Cœur..... 3 €/pièce
- Queue

TARIFS
VIANDE DE BOEUF

COLIS (sous-vide) - 12,50 €/KG
(colis de 10 kg environ)

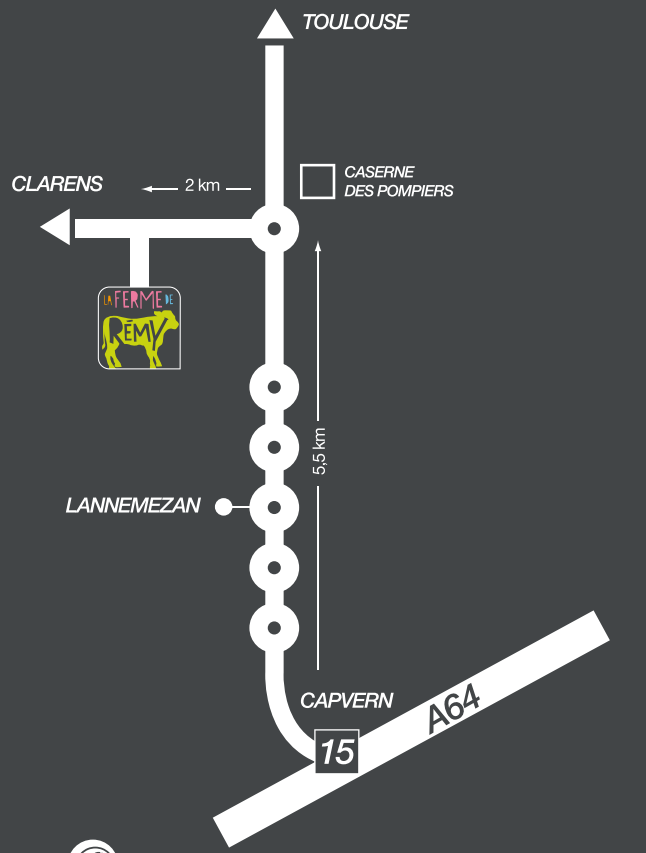
- Entrecôte
- Faux filets
- Rumsteack
- Bavette
- Tournedos
- Basse côte
- Bourguignon ou **Steack haché par 4**
- 1 morceau de jarret
- 1 rôti
- Pot-au-feu
- Bifteck

MORCEAU AU DÉTAIL

- Foie ..... 3 €/kg
- Joue ..... 7 €/pièce
- Langue ..... 8 €/pièce
- Queue

Nos viandes sont tuées et découpées en abattoir selon les normes d'hygiène en vigueur et de bonnes conditions pour les animaux.
Tous nos produits sont emballés individuellement sous vide, étiquetés, nommés, prêts à consommer ou à congeler à une température de -24°C.

OÙ NOUS TROUVER ?



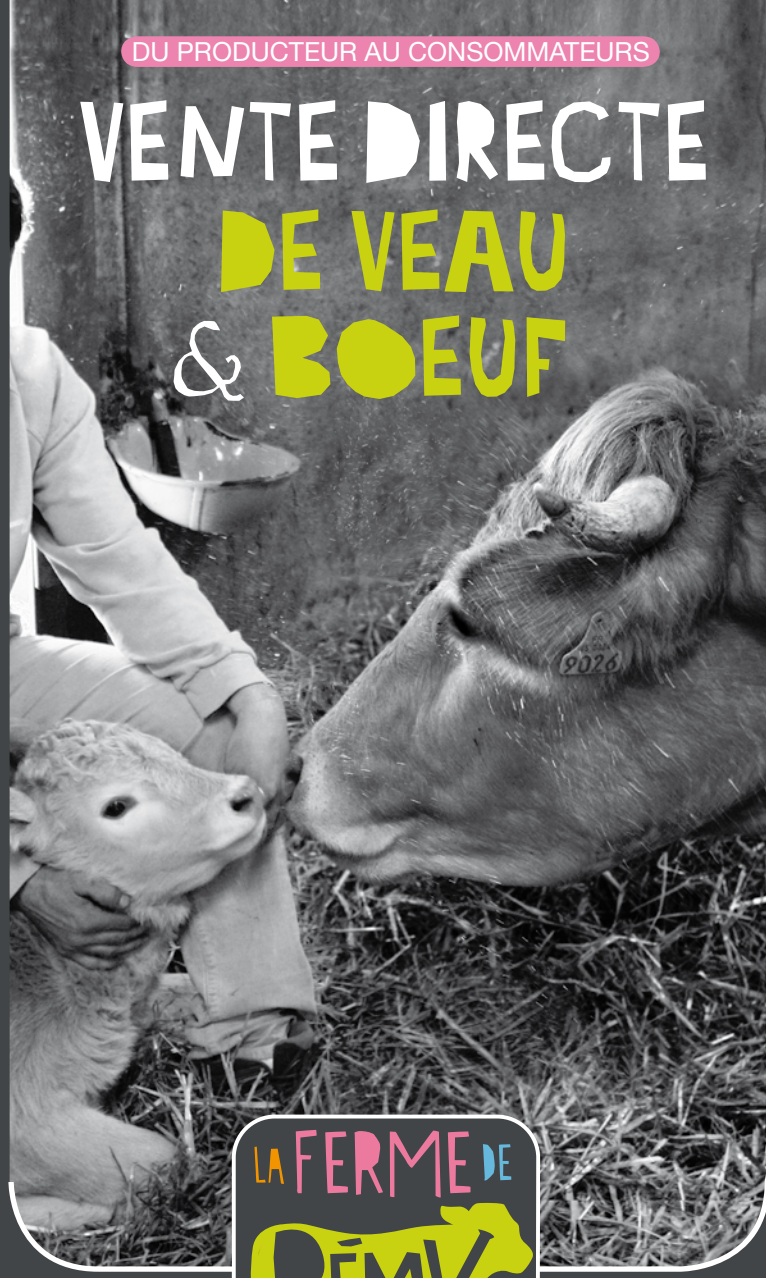
POUR TOUTE **COMMANDE**,
CONTACTEZ LAURENT
AU **06 89 85 66 52**
OU MATHIEU
AU **06 45 56 73 60**

POUR CONNAÎTRE LES DATES DE LIVRAISON MENSUELLE, CONSULTEZ
www.lafermederemy.fr

POUR RÉCEPTIONNER VOS COLIS OU VISITER LES LIEUX, VENEZ
7, CHEMIN DARRE PUJOS
65 300 CLARENS

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEURS

VENTE DIRECTE DE VEAU & BOEUF



LA FERME DE RÉMY

CLARENS

bienvenue à la ferme

PASSION

Nous vous accueillont à la ferme pour passer un moment en notre compagnie, en contact avec les animaux et la nature. **Venez découvrir notre passion !**

SAVEURS

Nos veaux grandissent **au pis de leur mère** et se nourrissent uniquement de ce lait qui donnera à la viande cette saveur et ce goût unique des Pyrénées.

ALIMENTATION NATURELLE

Chez nous, les vaches sont élevés dans les meilleures conditions. Elles mangent **exclusivement le foin et les céréales semés, récoltés et produits à la ferme.** Cela vous garantit une viande de bœuf persillée et goûteuse.

VENTE DIRECTE

La Ferme de Rémy vous propose ses viandes de veau et de bœuf issues d'une production familiale et d'un **savoir-faire traditionnel.**
Directement **du producteur au consommateur,** vous pouvez consommer en local une viande de qualité dont vous connaissez l'origine et la traçabilité.