

Choisissez votre colis suivant votre goût !

Génisse

Colis classique (environ 5Kg)

Steaks en tranche (entrecôte, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, beefs...), **Rosbif** (dans la tendre tranche), **Collier** (bourguignon), **Jarret, Pot-au-feu.**

65€
le colis



Colis «Été» (environ 2,700Kg)

Pièces à griller (entrecôte, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, beefs, rosbif (dans la tendre tranche).

60€
le colis

Colis sans pot-au-feu (environ 4,400Kg)
Caisse classique sans le pot-au-feu.

62€
le colis



Conserves

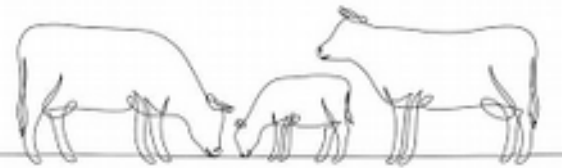
Pâté Maison (pur porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
Pâté Maison (pur porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
Pâté de Génisse (Aubrac et Porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
Pâté de Génisse (Aubrac et Porc) ≈ 350g.....	5 € le pot

Veau Rosé

Colis classique (environ 5Kg)

Escalopes, Côtes, Rôti (dans l'épaule ou bas de carré), **Tendron, Ragoût, Jarret.**

75€
le colis



Porc

Colis de Porc (environ 5Kg)


Escalopes, Côtes, Rôti, Poitrine, Sauté.

60€
le colis



Charcuterie et Viande de Porc

Saucisse fraîche (poche 1Kg) 12€/Kg

↳  Pas disponible tous les mois (Cf calendrier au dos)

Voici les dates de nos prochaines livraisons :

Le Mercredi :

12 décembre 2018
23 janvier 2019
20 février 2019
20 mars 2019
17 avril 2019
22 mai 2019
19 juin 2019



Notre circuit :

Lozère, les Vans,
Rosières, St Ambroix, Alès, Uzès, Remoulins, Pont-St-Esprit, Bollène, Vaison la Romaine, Orange, Sauverterre, Rochefort du Gard, Villeneuve les Avignon, Aix-en-Provence, La Bouilladisse, Belcodène,... et tous les alentours

Le Jeudi :

13 décembre 2018
24 janvier 2019
21 février 2019
21 mars 2019
18 avril 2019
23 mai 2019
20 juin 2019



Notre circuit :

Arles, St Gervasy, Nîmes, Lunel, Mauguio, Montpellier, St Jean de Védas, Sète, Valflaunès, Gignac, Lodève, Quissac, Anduze, St Jean du Gard, Lozère,... et tous les alentours



La saucisse est disponible pour les mois de :
Janvier, Mars et Mai.

Nous adaptons notre circuit suivant les commandes.

Vous pouvez appeler jusqu'à la date de livraison, mais pour la bonne organisation de nos livraisons, il est préférable de passer commande le plus tôt possible (10 à 15 jours avant la date de livraison).

Conseils pratiques :

Pour apprécier au maximum la viande de bœuf, race Aubrac, consommer les viandes à griller seulement 3 à 4 jours après livraison.

À conserver dans un réfrigérateur (2 à 4°C maximum).

Boeuf et veau : pour une meilleure maturation, congeler la viande 8 jours après la livraison tout en vérifiant la DLC et qu'il n'y ait pas de poche dessertie (sauf morceaux avec os, à congeler rapidement).

Pour la décongélation, sortir la viande de son emballage sous vide, et laisser décongeler lentement au réfrigérateur.

Un produit décongelé, ne doit pas être recongelé.

V
E
N
T
E
D
I
R
E
C
T
E

ELEVEURS D'AUBRAC EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PORC



GAEC AMARGER

Le Giralès - 48170 Arzenc de Randon

04 66 45 14 48 ou 06 77 72 41 27

jean-baptiste.amarger@orange.fr