

LA FERME AUX BICHES

Village de Trépied - allée de la Brouée 44350 GUERANDE

Tél : 06-33-43-61-23 ou 06-08-47-71-75

lafermeauxbiches@orange.fr

Nom-Prénom CLIENT:

Tél:

Adresse:

E-mail:

Commande souhaitée pour repas Noël - Nouvel An - autres dates:

Votre commande sera prête à l'exploitation (date à compléter par la ferme aux biches) :

Nous vous proposons:

NOS BOCAUX	poids	Qté	Prix unitaire	TOTAL
Terrine de cerf au gamay 190 grs	190 grs		6,50 €	- €
Terrine de cerf au Poivre vert 190 grs	190 grs		6,50 €	- €
Terrine de cerf mariné à la bière 190 grs	190 grs		6,50 €	- €
Terrine de cerf à l'abricot 190 grs	190 grs		6,50 €	- €
Rillettes de cerf à la graisse de canard 190 grs	190 grs		7,50 €	- €
Lot de 4 terrines au choix	x190 grs		25,00 €	- €
Lot de 3 terrines au choix + 1 rilette	x190grs		26,00 €	- €
Lot de 4 terrines au choix + 1 rilette	x190grs		32,00 €	- €
Verrine de Civet de cerf forestier 380 grs	380 grs		13,00 €	- €
Verrine de Civet de cerf forestier 800 grs	800 grs		23,50 €	- €
SAC CADEAU à fenêtre de 4 terrines de cerf	x 190 grs		26,00 €	- €

NOTRE VIANDE DE CERF SUR COMMANDE*	Qté	POIDS	PRIX au KG	TOTAL
ROTI DANS L'EPAULE			29,90 €	
ROTI DANS LA GIGUE			37,90 €	
ROTI DANS LE DOS			39,90 €	
PAVE DANS LA GIGUE (soit pièce 110- 130-150grs ou au dessus)			41,90 €	
FILET MIGNON (pièce entière environ de 300 à 600grs) pré-réserve selon disponibilité à la date de livraison prévue.		en rupture	48,90 €	
VIANDE pour CIVET ou SAUTE de CERF (conditionnement 1,5 kgs à 2 kgs-2 kgs500)			27,90 €	
MODE DE PAIEMENT : CB CHQ ESP. À la livraison		merci de nous indiquer une fourchette de poids pour chaque pièce.	TOTAL A REGLER	

* Nos viandes sont conditionnées sous-vide (délai de conservation 21 jours). Tarifs rôtis bardés.

Choisir notre viande, c'est faire le choix d'une viande tendre et goûteuse, faire le choix de la qualité et du respect de l'animal. La viande de cerf est une viande diététique avec une faible teneur en graisse, riche en protéines. Elle répond aux exigences et au goût des consommateurs d'aujourd'hui. Nos animaux sont élevés en liberté sur nos pâturages enrichis de l'air iodé de Guérande. Les jeunes mâles, appelés daguets feront le bonheur des gastronomes.

NE TARDEZ PAS A PASSER COMMANDE, par téléphone, mail ou retour de ce document . Nous vous la préparons dans les limites de production de notre élevage. Ceci nous permet de programmer les abattages pour optimiser la maturation nécessaire à la viande.

La Ferme aux biches est ouverte tous les samedis et dimanches après-midi du 28 novembre au 23 décembre 2020 de 14h à 18h.