



**VIANDE de BOEUF**

**Colis TRADITIONNEL**


2 kg Rosbif  169 € \*

2 kg Bifteck

2 kg Bœuf à braiser

2 kg Bourguignon  85 € \*

2 kg Viande à Pot-au-feu



**Colis FAMILIAL**

2 kg Rosbif  181 € \*

2 kg Bifteck

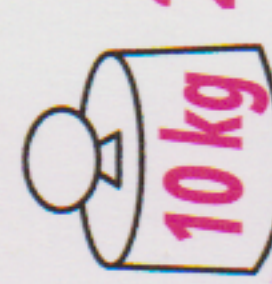
2 kg Viande hâchée

2 kg Saucisses de bœuf

2 kg Bœuf à braiser (Bourguignon)  91 € \*



**Colis GOURMAND**

1 kg Rosbif  228 € \*

1 kg Pièce à fondue (Pierrade, brochettes)

1 kg Entrecôte ou Côte de bœuf


1 kg Faux filet

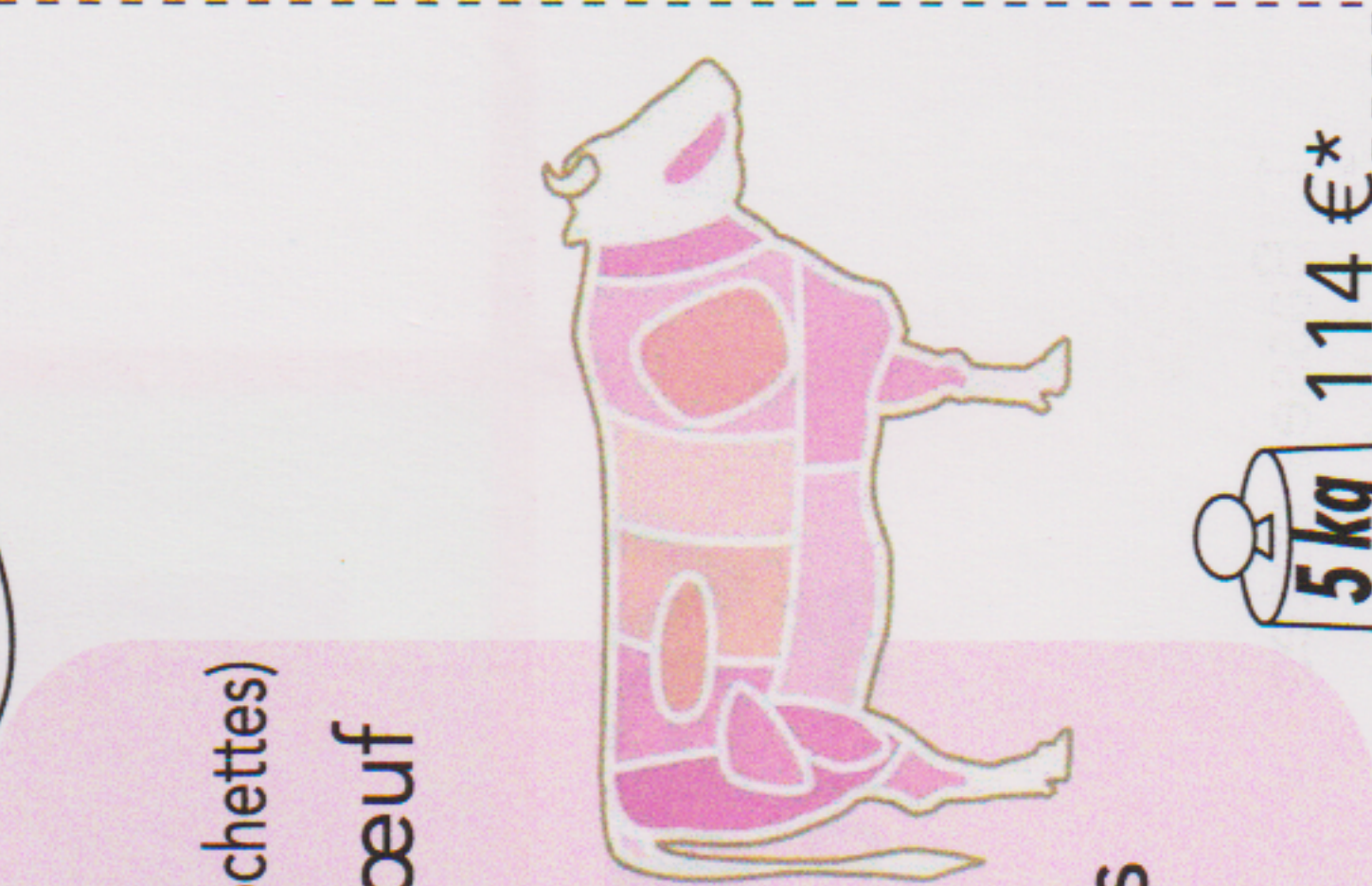
1 kg Bifteck

1kg Tournedos

1kg Rumsteck

1kg Saucisses campagnardes

2kg Bœuf à braiser  114 € \*



\* Rajouter 1,60 € au kilo pour la mise sous vide à votre convenance et l'étiquetage qui vous permettront de congeler la viande directement ou de la conserver au réfrigérateur selon la DLC.

**100%**  
issue de la ferme

**VIANDE de BOEUF**

Vente au détail \*



Rôti ou Tournedos Filet.....	47,90 €
Filet de Rumsteck.....	36,30 €
Tournedos.....	36,30 €
Rôti, Bifteck ou Tranche de Rumsteck.....	28,90 €
Entrecôte - Faux filet - Côte à l'os.....	28,90 €
Poire - Merlan.....	27,40 €
Pièce à fondue (Pierrade, brochettes).....	26,90 €
Onglet.....	29,90 €
Bavette d'aloyau, Araignée.....	28,90 €
Rosbif.....	24,80 €
Bifteck.....	23,50 €
Bavette de flanchet, Persillé, Hampe.....	21,90 €
Viande hachée.....	18,90 €
Cœur de Basse côte à griller.....	22,50 €
Paleron à griller.....	18,80 €
Saucisses de bœuf nature ou méridionale.....	15,50 €
Saucisses campagnardes ou campagnettes.....	15,50 €
Merguez.....	16,90 €
Chair de bœuf.....	14,50 €
Farce à tomates.....	15,90 €
Paleron, Jumeau.....	16,50 €
Gîte, Macreuse.....	14,90 €
Bourguignon - Viande à braiser.....	15,50 €
Joue.....	19,50 €
Queue.....	10,90 €
Plat de côte.....	7,90 €
Langue.....	16,50 €
Rognon.....	8,90 €
Foie / Cœur.....	6,90 €
Tripes cuites cuisinées "Maison".....	17,90 €
Bœuf cuit "Maison".....	20,50 €

**La famille Russo : une passion commune...**

**RACES CHAROLAISE ET BLONDE D'AQUITAINE**

Sebastien Russo est agriculteur, mais également éleveur de bovins et plus précisément de race à viande charolaise et blonde d'Aquitaine. Son élevage est conçu dans le strict respect de la tradition.

**LA MATURATION**

Le moment venu, l'animal sélectionné est abattu dans les règles à l'abattoir de Cosne-sur-Loire, habilité à effectuer cette opération. La carcasse est ensuite ramenée en camion frigorifique dans notre chambre froide pour être stockée à 2 °C durant un minimum de 10 jours. Cette période dite de **maturation** permet à la viande de s'attendrir ; vous garantissant ensuite une viande de qualité.

Avec un savoir-faire familial, nous valorisons tous les morceaux détaillés et mis à la vente depuis notre laboratoire.

**ALIMENTATION**

Nos animaux sont nourris à base d'aliments provenant essentiellement de la production fermière (foin, céréales, herbe...).

**100%**  
issue de la ferme

► Certains morceaux peuvent être insuffisants.  
Merci de réserver à l'avance

**Famille RUSSO**  
06 85 94 33 76

