

**VIANDE de BŒUF**

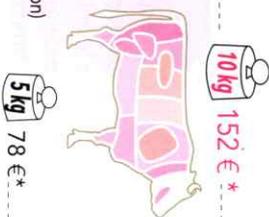
**Coils TRADITIONNEL**

- 2 kg Rosbif
- 2 kg Bifteck
- 2 kg Bœuf à braiser
- 2 kg Bourguignon
- 2 kg Viande à Pot-au-feu



**Coils FAMILIAL**

- 2 kg Rosbif
- 2 kg Bifteck
- 2 kg Viande hachée
- 2 kg Saucisses de bœuf
- 2 kg Bœuf à braiser (Bourguignon)



**Coils GOURMAND**

- 1 kg Rosbif
- 1 kg Pièce à fondue (Pierrade, brochettes)
- 1 kg Entrecôte ou Côte de bœuf
- 1 kg Faux filet
- 1 kg Bifteck
- 1 kg Tournedos
- 1 kg Rumsteck
- 1 kg Saucisses campagnardes
- 2kg Bœuf à braiser



**100%**  
issue de la ferme

\* Rajouter 1,50 € 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.

**VIANDE de BŒUF**

Vente au détail \*



|   |         |
|---|---------|
| Rôti ou Tournedos Filet.....                        | 41,50 € |
| Filet de Rumsteck.....                              | 33,80 € |
| Tournedos.....                                      | 33,80 € |
| Rôti, Bifteck ou Tranche de Rumsteck.....           | 25,90 € |
| Entrecôte - Faux filet - Côte à l'os- Onglet.....   | 24,90 € |
| Poire.....  | 23,40 € |
| Pièce à fondue (Pierrade, brochettes) - Merlan..... | 22,90 € |
| Bavette d'aloyau, Araignée.....                     | 22,90 € |
| Rosbif.....   | 21,80 € |
| Bifteck.....  | 19,90 € |
| Bavette de flanchet, Persillé, Hampe.....           | 18,90 € |
| Viande hachée.....                                  | 14,50 € |
| Cœur de Basse côte à griller.....                   | 18,80 € |
| Paleron à griller.....                              | 15,80 € |
| Saucisses de bœuf nature ou méridionale.....        | 13,90 € |
| Saucisses campagnardes ou campagnettes.....         | 13,90 € |
| Merguez (Bœuf et Agneau).....                       | 15,10 € |
| Chair de bœuf.....                                  | 12,80 € |
| Farce à tomates.....                                | 13,90 € |
| Paleron, Jumeau.....                                | 12,90 € |
| Gîte, Macreuse.....                                 | 11,90 € |
| Bourguignon - Viande à braiser.....                 | 12,90 € |
| Joue.....   | 13,80 € |
| Queue.....  | 9,90 €  |
| Plat de côte.....                                   | 6,90 €  |
| Langue.....   | 13,50 € |
| Rognon.....   | 7,00 €  |
| Foie / Cœur.....                                    | 5,50 €  |
| Tripes cuites cuisinées "Maison".....               | 13,90 € |
| Bœuf cuit "Maison".....                             | 17,80 € |



## VIANDE de VEAU

Vente au détail \*



|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Rôti Filet.....                    | 39,80 € |
| Grenadin.....                      | 39,80 € |
| Escalope.....                      | 27,80 € |
| Hampe, Onglet, Bavette.....        | 28,40 € |
| Rôti Noix, Quasi.....              | 25,40 € |
| Rôti Épaule, Bas carré.....        | 22,30 € |
| Côte 1 <sup>ère</sup> , Filet..... | 25,80 € |
| Blanquette sans os.....            | 20,10 € |
| Tendron.....                       | 14,80 € |
| Poitrine avec os.....              | 13,50 € |
| Jarret avec os entier.....         | 16,00 € |
| Osso Bucco.....                    | 18,30 € |
| Paupiette.....                     | 19,80 € |
| Crépinette, Chair, Haché.....      | 18,90 € |
| Saucisse.....                      | 18,90 € |
| Queue.....                         | 14,30 € |
| Ris.....                           | 47,00 € |
| Foie.....                          | 26,80 € |
| Rognon.....                        | 24,50 € |
| Cœur.....                          | 14,00 € |
| Fraise, Tête avec langue.....      | 13,90 € |
| Pied.....                          | 8,00 €  |

## VIANDE de VEAU

En colis

- 1,5 kg Escalope
- 1 kg Rôti four
- 2 kg Rôti cocotte
- 2,5 kg Blanquette sans os
- 2 kg Blanquette avec os
- 1 kg Côte



178 € \*



89,00 € \*

100%  
issue de la ferme

\*Rajouter 1,50 € 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.

Les animaux adultes sont nourris à base d'aliments provenant essentiellement de la production fermière (foin, céréales, herbe...). Les veaux sont nourris exclusivement de lait sous la mère.

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

**Famille RUSSO**  
**06 85 94 33 76**





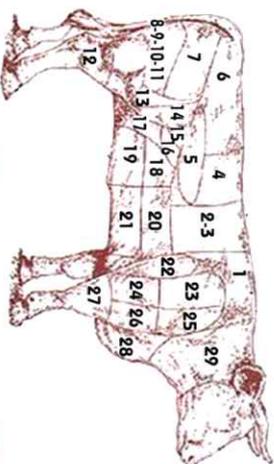
## LA DÉCOUPE

Une fois la maturation terminée, la carcasse est entièrement détaillée dans notre atelier et se décompose en différentes phases : le **déossage**, l'**épluchage** et le **tranchage**.

Nous sommes en mesure de **découper** les pièces de viande selon le calibre que vous souhaitez et nous nous adaptons avec rigueur et professionnalisme à chacune de vos commandes.

Toutes **vos commandes** sont prises par Christine. Deux bouchers professionnels sont chargés de la préparation de la viande et d'effectuer le conditionnement en colis ou en détail, en vrac ou sous-vide avec l'étiquetage comportant les mentions légales en vigueur.

## Comment choisir son morceau de bœuf ?



● À poêler  
● À griller  
● À rôtir  
● À braiser  
● À bouillir

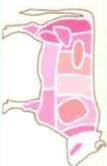
1. Basses côtes ●●●
2. Côtes ●●●
3. Entrecôtes ●●●
4. Faux filet ●●●
5. Filet ●●●
6. Rumsteck ●●●
7. Gîte à la noix ●●●
8. Tronche ●●●
9. Merlan ●●●
10. Poire ●●●
11. Araignée ●●●
12. Gîte arrière ●●●
13. Tranche grasse ●●●
14. Rigollette Baronne ●●●
15. Onglet ●●●
16. Hompe ●●●
17. Bavette ●●●
18. Bavette à pot-au-feu ●●●
19. Flanchet ●●●
20. Plat de côtes ●●●
21. Tendron ●●●
22. Macreuse à bifteck ●●●
23. Macreuse ●●●
24. Macreuse à pot-au-feu ●●●
25. Jumeau à bifteck ●●●
26. Jumeau à pot-au-feu ●●●
27. Gîte avant ●●●
28. Poitrine ●●●
29. Collier ●●●



En arrivant à Beaulieu-sur-Loire, prendre la direction « Châtillon-sur-Loire » (D951). Dès la sortie de Beaulieu, tournez à la première route à gauche puis tout droit sur 3 km.

Vous trouverez la ferme de la Prébenderie sur la droite.

**VENTE DIRECTE À LA FERME** selon calendrier  
**VENTE EN MAGASINS** de proximité :  
Voir la liste sur internet : [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)  
ou par téléphone au 06 85 94 33 76



**Ferme de la Prébenderie**

Famille RUSSO

06 85 94 33 76



# Ferme de la Prébenderie



**VENTE DIRECTE**  
Par 10 kg / 5 kg ou AU DÉTAIL



Famille RUSSO

**06 85 94 33 76**

«La Prébenderie»

**45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE**

fermeprébenderie@orange.fr



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

**RACES CHAROLAISE ET BLONDE D'AQUITAINE**

Sébastien Russo est agriculteur, mais également éleveur de bovins et plus précisément de race à **viande charolaise et blonde d'Aquaine**. 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.

