Ferme de la Prébenderie

Nouveaux tarifs Bœuf et Veau au 1er novembre 2024

VIANDE de VEAU
Vente au détail *

1 kg

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 1ère, 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

10 kg — 178 € *

5 kg — 89,00 €*

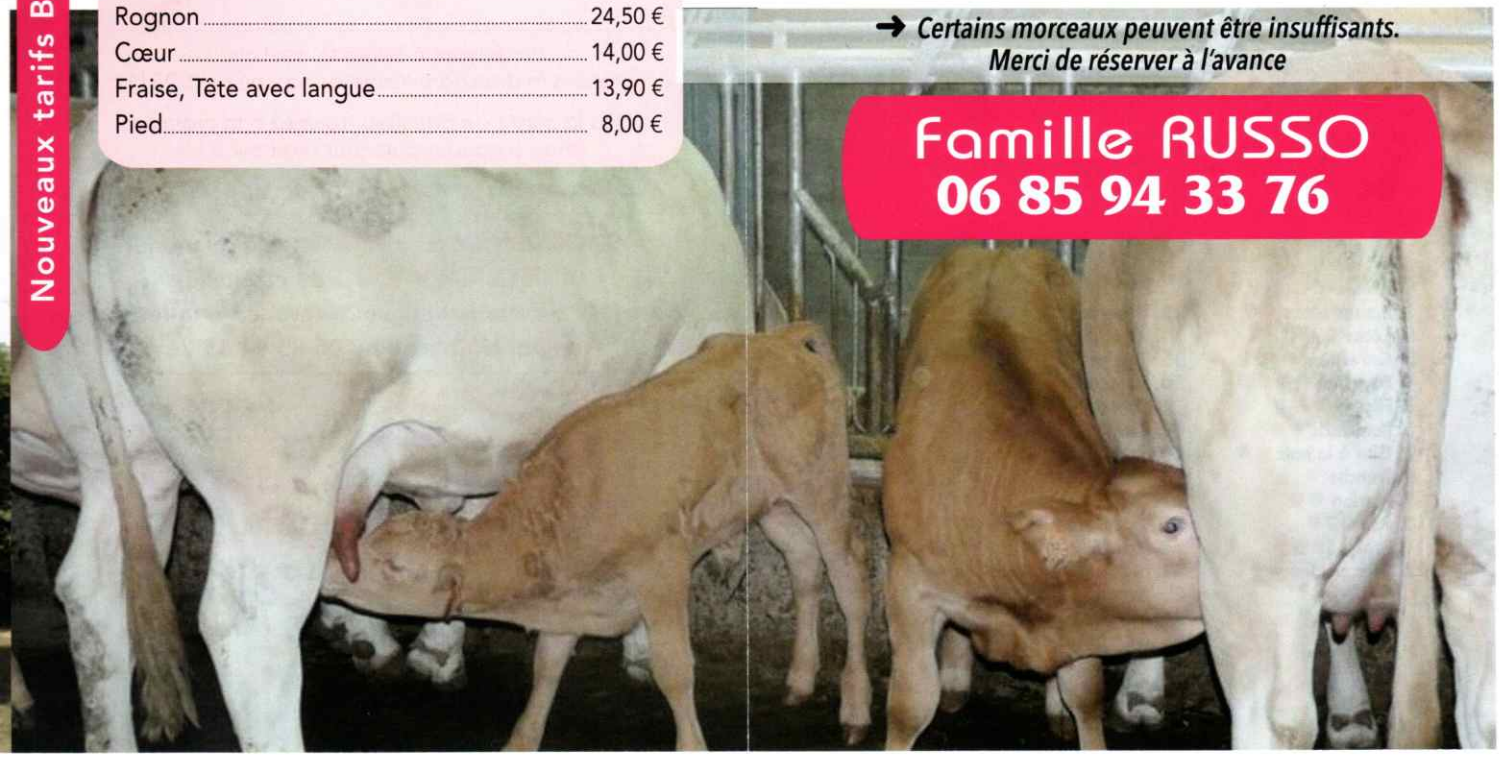
100% issue de la ferme

** 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

www.bienvenue-a-la-ferme.com

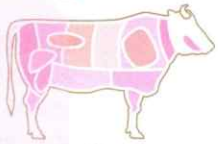
Vente directe de viande bovine née, élevée et transformée à la ferme

VIANDE de BŒUF

Colis TRADITIONNEL

10 kg 136 € *

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

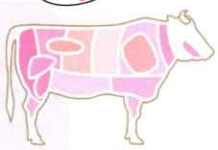


5 kg 72 €*

Colis FAMILIAL

10 kg 152 € *

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

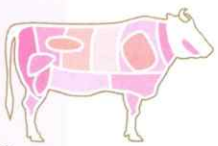


5 kg 78 €*

Colis GOURMAND

10 kg 198 € *

- 1 kg Rosbif
- 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



5 kg 99 €*

** 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.*

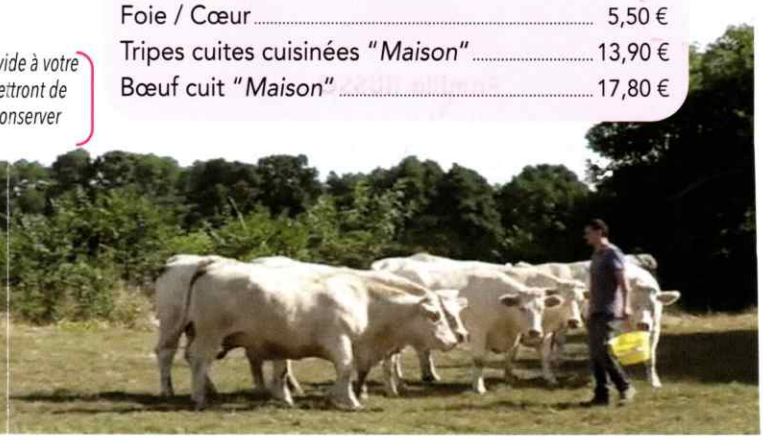
100% issue de la ferme

VIANDE de BŒUF

Vente au détail *

1 kg

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 €



Ferme de la Prébenderie

Race à Viande

Label Rouge

VENTE DIRECTE
Par 10 kg / 5 kg ou AU DÉTAIL

bienvenue à la ferme

Famille RUSSO

06 85 94 33 76

«La Prébenderie»
45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE
fermeprebenderie@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'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.

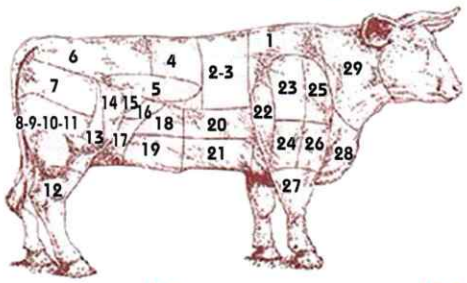
LA DÉCOUPE

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

Nous sommes en mesure de **découper** les pièces de viande selon le calibrage 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 au 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. Tranche
9. Merlan
10. Poire
11. Araignée
12. Gîte arrière
13. Tranche grasse
14. Aiguillette Baronne
15. Onglet
16. Hampe
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

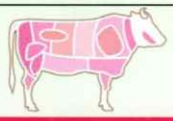
www.bienvenue-a-la-ferme.com

En arrivant à Beaulieu-sur-Loire, prendre la direction «Chatillon-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
ou par téléphone au 06 85 94 33 76



Ferme de la Prébenderie

Famille RUSSO

06 85 94 33 76