

VIANDE de BŒUF

Colis TRADITIONNEL

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

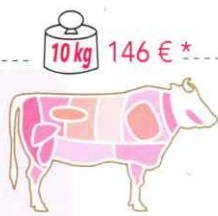


10 kg 127 € *

5 kg 69 € *

Colis FAMILIAL

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



10 kg 146 € *

5 kg 76 € *

Colis 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
- 1kg Tournedos
- 1kg Rumsteck
- 1kg Saucisses campagnardes
- 2kg Bœuf à braiser



10 kg 192 € *

5 kg 98 € *

* 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 *



Rôti ou Tournedos Filet.....	38,80 €
Filet de Rumsteck.....	32,80 €
Tournedos.....	32,80 €
Rôti, Bifteck ou Tranche de Rumsteck.....	24,90 €
Entrecôte - Faux filet - Côte à l'os.....	23,90 €
Poire - Merlan - Onglet.....	22,90 €
Pièce à fondue (Pierrade, brochettes).....	21,90 €
Bavette d'ailoyau, Araignée.....	20,90 €
Rosbif.....	19,90 €
Bifteck.....	18,80 €
Bavette de flanchet, Persillé, Hampe.....	17,90 €
Viande hachée.....	12,90 €
Basse côte à griller.....	16,80 €
Paleron à griller.....	14,80 €
Saucisses de bœuf nature ou méridionale.....	13,40 €
Saucisses campagnardes ou campagnettes.....	13,40 €
Merguez (Bœuf et Agneau).....	13,40 €
Chair de bœuf.....	12,50 €
Farce à tomates.....	13,40 €
Paleron, Jumeau.....	11,80 €
Viande à braiser, Gîte, Macreuse.....	10,80 €
Bourguignon.....	10,80 €
Joue.....	12,80 €
Queue.....	8,30 €
Plat de côte.....	5,90 €
Langue.....	12,00 €
Rognon.....	7,00 €
Foie / Cœur.....	5,50 €
Tripes cuites cuisinées "Maison".....	12,90 €
Bœuf cuit "Maison".....	16,80 €

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



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 ^{ère} , Filet.....	25,30 €
Côte découverte.....	23,30 €
Blanquette sans os.....	20,10 €
Tendron.....	14,30 €
Poitrine avec os.....	12,00 €
Jarret avec os entier.....	16,00 €
Osso Bucco.....	18,30 €
Paupiette.....	18,80 €
Crépinette, Chair, Haché.....	17,90 €
Saucisse.....	17,90 €
Queue.....	14,30 €
Ris.....	47,00 €
Foie.....	24,50 €
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



170 € *



87,50 € *

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.

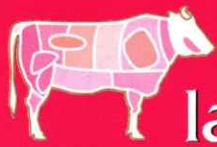
Les animaux adultes sont nourris à base d'aliments provenant essentiellement de la production fermière (foin, céréales, herbe...).

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





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
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.



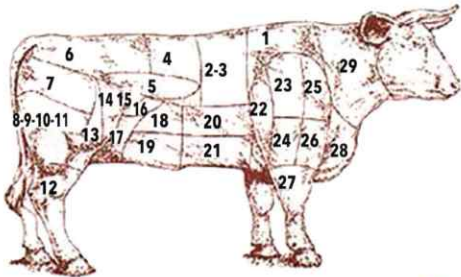
LA DÉCOUPE

Une fois la **maturation** terminée, la carcasse est entièrement détaillée dans notre atelier et se décompose en différentes phases : le **désos-sage**, 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 ●● | 13. Tranche grasse ●●● |
| 2. Côtes ● | 14. Aiguillette Baronne ● |
| 3. Entrecôtes ●● | 15. Onglet ●● |
| 4. Faux filet ●●● | 16. Hampe ● |
| 5. Filet ●●● | 17. Bavette ●● |
| 6. Rumsteck ●● | 18. Bavette à pot-au-feu ● |
| 7. Gîte à la noix ●●● | 19. Flanchet ● |
| 8. Tranche ● | 20. Plat de côtes ● |
| 9. Merlan ●● | 21. Tendron ● |
| 10. Poire ●● | 22. Macreuse à bifteck ●● |
| 11. Araignée ●● | 23. Macreuse ●● |
| 12. Gîte arrière ●● | 24. Macreuse à pot-au-feu ●● |
| | 25. Jumeau à bifteck ●● |
| | 26. Jumeau à pot-au-feu ●● |
| | 27. Gîte avant ●● |
| | 28. Poitrine ●● |
| | 29. Colier ●● |



En arrivant à Beaulieu-sur-Loire, prendre la direction «Chatillon-sur-Loire» (D951).

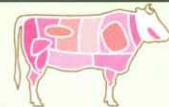
Dès la sortie de Beaulieu, tournez à la première route à gauche puis tout droit sur 3 km.

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