

Choisissez votre colis suivant votre goût !

Génisse:



NOUVEAU COLIS...

70€
le colis

Colis de génisse (environ 5Kg)

Steaks en tranche (entrecôte, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, beefs...), **Rosbif, Bourguignon, Braisé, Merguez.**

PAS de POT-AU-FEU mais il y a de la MERGUEZ

Abats et +

Langue	12,00€/Kg
Joue	14,00€/Kg
Coeur	8,00€/Kg
Rognons	10,00€/Kg
Queue	8,00€/Kg
Panse	6,00€/Kg
Os à moelle	2,00€/Kg

Daube, collier, bourguignon (1Kg environ)	12,00€/Kg
Pot au Feu avec os (1Kg environ)	10,00€/Kg



Le petit +...

CONFITURES : 5,00 € le pot (≈ 430g)

Rhubarbe, Cassis, Myrtilles, Groseilles/Framboises, Mûres, Prunes, Coing, ...
(les saveurs varient en fonction des fruits ramassés suivant l'année)



Veau Rosé:

Colis de veau (environ 5Kg)

Escalopes, Côtes, Rôti (dans l'épaule ou bas de carré), Tendon, Blanquette, Jarret.

80€
le colis

Abats

Tête de veau (avec langue)	10,00€/Kg
Ris de veau	20,00€/Kg
Coeur	10,00€/Kg
Rognon	13,00€/Kg
Queue	10,00€/Kg
Foie de veau	20,00€/Kg
Pieds de veau	4,00€/Kg



Conserves

Pâté Fermier (pur porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
Pâté Fermier (pur porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
Pâté Maison (pur porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
Pâté Maison (pur porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
Pâté de Génisse (Aubrac et Porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
Pâté de Génisse (Aubrac et Porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
Tripes (génisse Aubrac) ≈ 380g.....	6 € le pot
Tripes (génisse Aubrac) ≈ 730g.....	10 € le pot
Tête de veau (veau Aubrac) ≈ 420g.....	8 € le pot

Porc:

Colis de Porc (environ 5Kg)

Escalopes, Côtes, Rôti, Poitrine, Sauté.

60€
le colis

Saucisse fraîche (poche ≈ 1Kg)

12€/Kg

Détail porc frais (en poche sous vide)

Filet Mignon	24€/Kg
Langue	10€/Kg
Joue de porc	18€/Kg
Queue de porc	9€/Kg
Pieds de porc	2€/Kg



Les « pots »
sont en vente toute l'année
sur place chez nous ou en livraison
sur commande avec les colis !

DATES DE LIVRAISONS ET PRODUITS :

MOIS	DATES	PRODUITS
AVRIL 2020	Mercredi 29 Jeudi 30	Colis de Génisse Colis de Veau Colis de Porc Saucisses en Kg
JUIN 2020	Mercredi 24 Jeudi 25	Colis de Génisse Colis de Veau Colis de Porc Saucisses en Kg

CIRCUITS DE LIVRAISON:

CIRCUIT DU MERCREDI	CIRCUIT DU JEUDI
Lozère, les Vans, Rosières, St Ambroix, Alès, Uzès, Remoulins, Pont-St-Espirit, Bollène, Vaison la Romaine, Orange, Sauveterre, Rochefort du Gard, Villeneuve les Avignon, Aix-en-Provence, La Bouilladisse, Belcodène,... et tous les alentours	Arlès, St Gervasy, Nîmes, Lunel, Mauguio, Montpellier, St Jean de Védas, Sète, Valflaunès, Gignac, Lodève, Quissac, Anduze, St Jean du Gard, Lozère,... et tous les alentours

Notre circuit est adapté suivant les commandes !

Conseils pour commander...

Vous pouvez appeler jusqu'à la date de livraison, mais pour la bonne organisation de nos livraisons, il est préférable de passer commande le plus tôt possible (au moins 10 à 15 jours avant la date de livraison ou avant si vous voulez !)

Pour les abats, mieux vaut réserver le plus vite possible car il y en a peu !

Conseils pratiques :

◆ Pour apprécier au maximum la viande de bœuf, race Aubrac, consommer les viandes à griller seulement 3 à 4 jours après livraison.

◆ À conserver dans un réfrigérateur (2 à 4°C maximum).

◆ Boeuf et veau : pour une meilleure maturation, congeler la viande 8 jours après la livraison tout en vérifiant la DLC et qu'il n'y ait pas de poche dessertie (sauf morceaux avec os, à congeler rapidement).

◆ Pour la décongélation, sortir la viande de son emballage sous vide, et laisser décongeler lentement au réfrigérateur.

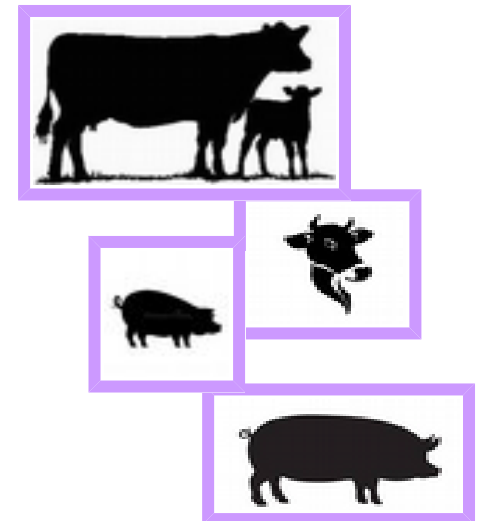
◆ Un produit décongelé, ne doit pas être recongelé.

◆ Pour préserver la tendreté et la saveur d'une viande à griller, poêler ou rôtir, penser à R comme repos. Repos avant de cuire et repos après cuisson. Il faut penser à sortir la viande du réfrigérateur un peu avant de la cuire : remise à température ambiante, elle n'est pas agressée par un trop fort écart de température au moment de la cuisson. Une fois cuite, il est aussi essentiel de la laisser reposer : la chaleur se répartit uniformément, ce qui permet à la viande de se détendre.

◆ Pour retourner une pièce de viande, utiliser une pince à viande ou une spatule plutôt qu'une fourchette : piquer une viande lui fait perdre ses sucs et nuit à sa tendreté. De même, il ne faut saler la viande qu'au moment de servir.

◆ Braisé : morceaux à faire revenir puis la cuire à couvert dans un peu de liquide. Elle cuit très doucement et très longtemps pour exprimer toute sa saveur et son fondant.

ELEVEURS D'AUBRAC EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PORC



GAEC AMARGER

LE GIRALDÈS

48170 ARZENC DE RANDON

06 76 76 61 17 (Christine)

06 77 72 41 27 (Jean-Baptiste)

04 66 45 14 48

jean-baptiste.amarger@orange.fr

V
E
N
T
E
D
I
R
E
C
T
E