

Choisissez votre colis suivant votre goût !

Génisse ou Jeune Bovin:



84€
le colis

Colis classique environ 6Kg :

Steaks en tranche (entrecôte ou cote, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, beefs...), Rosbif, Bourguignon, Braisé, pot au feu.

Colis sans pot au feu :

(environ 5Kg de viande + 2 pots)

Steaks en tranche (filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, beefs...), 1 côte, Rosbif, Bourguignon, Braisé.

+

1 pot de bolognaise 350g
+ 1 pot de veau à la Provençale 350g

Abats et +

Langue	12,00€/Kg
Joue	14,00€/Kg
Coeur	8,00€/Kg
Rognons	10,00€/Kg
Queue	8,00€/Kg
Panse	8,00€/Kg

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



Veau Rosé:



80€
le colis

Colis de veau (environ 5Kg)

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

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



Le petit +...

CONFITURES : 5,00 € le pot (≈ 430g)

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



Conserves - DLC 3 ans

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
Pâté de campagne (pur porc) ≈ 180g.....	3€ le pot
Tripes (génisse Aubrac) ≈ 380g.....	6€ le pot
Tripes (génisse Aubrac) ≈ 750g.....	10€ le pot
Tête de veau (veau Aubrac) ≈ 420g.....	9€ le pot
Bolognaise AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Bolognaise AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Veau à la Provençale AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Veau à la Provençale AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Veau au curry AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Veau au curry AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Veau à l'ail des ours AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Veau à l'ail des ours AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Veau aux girolles AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Veau aux girolles AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Veau aux cèpes AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Veau aux cèpes AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Blanquette de veau AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Blanquette de veau AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Saucisse de veau aux lentilles AB ≈ 350g.....	8€ le pot
Saucisse de veau aux lentilles AB ≈ 750g.....	14€ le pot
Terrine de veau AB ≈ 180g.....	3€ le pot
Terrine de veau au Roquefort AB ≈ 180g.....	4€ le pot
Terrine de veau aux cèpes AB ≈ 180g.....	4€ le pot
Terrine de veau Espelette AB ≈ 180g.....	4€ le pot
Terrine de veau aux girolles AB ≈ 180g.....	4€ le pot
Tête de veau sauce piquante AB ≈ 350g.....	5€ le pot

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



GAEC AMARGER Le Giralès - 48170 Arzenc de Randon - 04 66 45 14 48 ou 06 76 76 61 17 - jean-baptiste.amarger@orange.fr - www.vacances-en-lozere.com



DATES DE LIVRAISONS ET PRODUITS :

MOIS	DATES	PRODUITS
FÉVRIER 2022	Jeudi 17 Vendredi 18	Colis de Génisse Colis de Veau
AVRIL 2022	Jeudi 14 Vendredi 15	Colis de Génisse Colis de Veau
JUIN 2022	Jeudi 2 Vendredi 3	Colis de Génisse Colis de Veau

CIRCUITS DE LIVRAISON:

CIRCUIT DU JEUDI	CIRCUIT DU VENDREDI
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	Arles, St Gervasy, Nîmes, Lunel, Mauguio, Montpellier, St Jean de Védas, Sète, Valfaunès, Gignac, Lodève, Quissac, Anduze, St Jean du Gard, Lozère,... et tous les alentours

Notre circuit est adapté suivant les commandes !

Conseils pour commander...

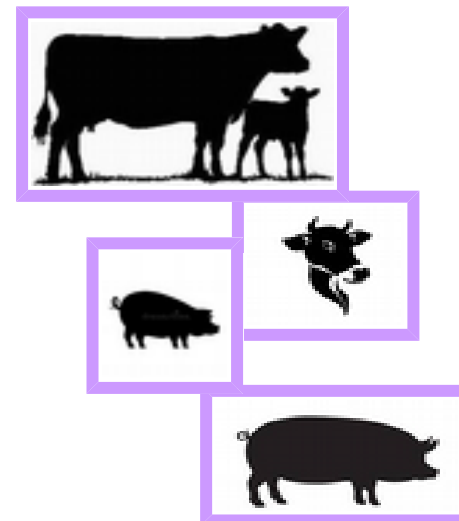
Vous pouvez appeler jusqu'à la date de livraison, mais pour la bonne organisation de nos livraisons, il est préférable de passer commande le plus tôt possible (au moins 10 à 15 jours avant la date de livraison ou avant si vous voulez !)

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).
- ◆ Bœuf 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