

# Choisissez votre colis suivant votre goût !



## Colis classique (environ 5Kg)

**Steaks en tranche** (entrecôte, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, tendre tranche, tranche grasse, gîte noix, macreuse, basse-côte..), **Rosbif** (dans la tendre tranche), **Collier** (bourguignon), **Jarret**, **Pot-au-feu**.

65€  
le colis

## Colis «Été» (environ 2,700Kg)

**Pièces à griller** (entrecôte, filet, faux-filet, rumsteak, bavettes, dessus de palette, basse-côte, macreuse, tendre tranche, tranche grasse, Gîte-noix, rosibif (dans la tendre tranche).

60€  
le colis

## Colis sans pot-au-feu (environ 4,400Kg)

Caisse classique sans le pot-au-feu.

62€  
le colis

## Abats et +

Langue .....	12,00€/Kg
Joue .....	12,00€/Kg
Coeur .....	8,00€/Kg
Rognon .....	10,00€/Kg
Queue .....	8,00€/Kg
Foie .....	8,00€/Kg
Panse .....	6,00€/Kg
Os à moelle .....	2,00€/Kg
<b>Daube, collier (1Kg environ) .....</b>	<b>10,00€/Kg</b>
<b>Pot au Feu avec os (1Kg environ) .....</b>	<b>8,00€/Kg</b>



## Colis classique (environ 5Kg)

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

75€  
le colis

## Abats

Tête de veau (avec langue) .....	10,00€/Kg
Ris de veau .....	16,00€/Kg
Coeur .....	10,00€/Kg
Rognon .....	12,00€/Kg
Queue .....	10,00€/Kg
Foie de veau .....	14,00€/Kg
Panse de veau .....	6,00€/Kg
Pieds de veau .....	4,00€/Kg



## Porc

### Colis de Porc (environ 5Kg)

**Escalopes, Côtes, Rôti, Poitrine, Sauté.**

60€  
le colis

## Charcuterie et Viande de Porc

<b>Saucisse fraîche</b> (poche 1Kg) .....	12€/Kg
↳  Pas disponible tous les mois (CF calendrier au dos)	
<b>Filet Mignon</b> .....	20€/Kg
<b>Langue</b> .....	10€/Kg
<b>Joue de porc</b> .....	12€/Kg
<b>Pieds de porc</b> .....	2€/Kg



## Conserves

<b>Pâté Fermier</b> (pur porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
<b>Pâté Fermier</b> (pur porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
<b>Pâté Maison</b> (pur porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
<b>Pâté Maison</b> (pur porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
<b>Pâté de Génisse</b> (Aubrac et Porc) ≈ 200g.....	3 € le pot
<b>Pâté de Génisse</b> (Aubrac et Porc) ≈ 350g.....	5 € le pot
<b>Tripes</b> (génisse Aubrac) ≈ 380g.....	6 € le pot
<b>Tripes</b> (génisse Aubrac) ≈ 730g.....	10 € le pot
<b>Tête de veau</b> (veau Aubrac) ≈ 420g.....	8 € le pot
<b>Tête de veau</b> (veau Aubrac) ≈ 740g.....	14 € le pot
<b>Pot au feu</b> (génisse Aubrac) ≈ 780g.....	12 € le pot
<b>Daube</b> (génisse Aubrac) ≈ 730g.....	15 € le pot



## Le petit +...

### CONFITURES

Rhubarbe, Cassis, Myrtilles, Groseilles/Framboises, Mûres, Prunes, Coing, ... 5,00 € le pot (≈ 430g)

## Voici les dates de nos prochaines livraisons :

### Le Mercredi :

15 novembre 2017  
13 décembre 2017  
17 janvier 2018  
14 février 2018  
14 mars 2018  
11 avril 2018  
16 mai 2018  
13 juin 2018



### Notre circuit :

Lozère, les Vans,  
Rosières, St Ambroix,  
Alès, Uzès, Remou-  
lins, Pont-St-Esprit,  
Bollène, Vaison la  
Romaine, Orange,  
Sauveterre, Rochefort  
du Gard, Villeneuve  
les Avignon, Aix-en-  
Provence, La Bouilla-  
disse, Belcodène,... et  
tous les alentours


### Le Jeudi :

16 novembre 2017  
14 décembre 2017  
18 janvier 2018  
15 février 2018  
15 mars 2018  
12 avril 2018  
17 mai 2018  
14 juin 2018



### Notre circuit :

Arles, St Gervasy,  
Nîmes, Lunel,  
Mauguio,  
Montpellier, St Jean  
de Védas, Valflaunès,  
Gignac, Lodève,  
Quissac, Anduze, St  
Jean du Gard,  
Lozère,... et tous les  
alentours

 La saucisse est disponible pour les mois de :  
Novembre, Janvier, Mars et Mai.

Nous adaptons notre circuit suivant les commandes.

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 (10 à 15 jours avant la date de livraison).

### 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).

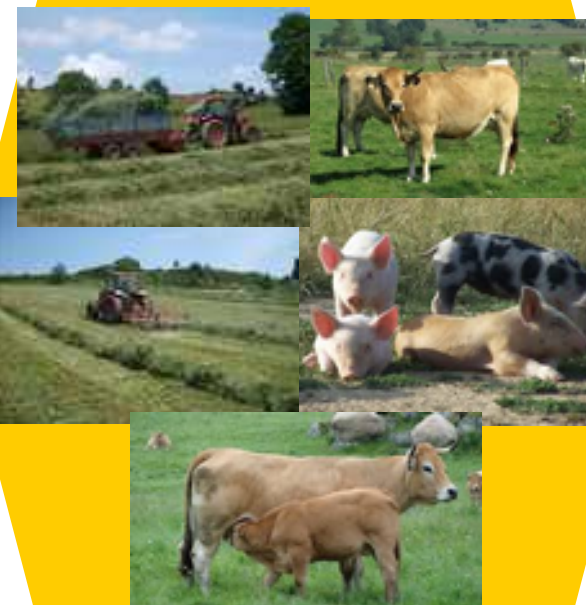
Pour la décongélation, sortir la viande de son emballage sous vide, et laisser décongeler lentement au réfrigérateur.

Un produit décongelé, ne doit pas être recongelé.

## ELEVEURS D'AUBRAC EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## ET PORC

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



**GAEC AMARGER**  
**Le Giralès - 48170 Arzenc de Randon**  
**04 66 45 14 48 ou 06 77 72 41 27**  
**jean-baptiste.amarger@orange.fr**