

OU TROUVER NOS PRODUITS ?

CONSERVES

Produits	Contenance	Tarifs
Bœuf cuit	200 g	4,80 €
	350 g	7,50 €
Bœuf Bourguignon	350 g	9,30 €
	700 g	16,00 €
Carbonade flamande à la bière La Piautre Triple	350 g	8,50 €
	700 g	15,00 €
Chili Con Carne	200 g	4,80 €
	350 g	7,50 €
	700 g	13,50 €
Viande Hachée cuisinée	200 g	4,80 €
	350 g	7,50 €
	700 g	13,50 €

- Marché des Fermes Baugeoises
St Sylvain d'Anjou, sur le parking de Centrakor,
Le vendredi de 9h30 à 19h00,
le samedi de 9h00 à 18h00.
Tél. 02.41.60.87.56 (aux heures d'ouverture uniquement).

- Ferme Angevine
Beaucouzé—Face à l'Atoll
Le vendredi de 15h30 à 19h00,
Le samedi de 8h30 à 12h30.

- Retrait de commande à la Ferme de Villaine à Pontigné, le vendredi de 15h00 à 18h30.

- livraison possible dans le baugeois et les alentours sur rdv. Livraison possible au-delà, pour toutes commandes de plus de 250 €. **Merci de passer commande au plus tard le lundi pour livraison en fin de semaine.**

TARIFS



— *Bœuf* —

Ferme de Villaine

49150 Pontigné

Tél : 02.41.89.15.29

contact@fermedevillaine.fr

www.fermedevillaine.fr

Tarifs valables à partir du 1er janvier 2024

Voici les produits que nous vous proposons, les prix sont au kg sauf mention contraire

PIECES à GRILLER	PRIX
Faux-Filet	28.20 €
Entrecôte	27.80 €
Basse-côte	20.60 €
Côte de bœuf	27.50 €
Poitrine à griller	15,80 €
Poitrine à griller marinée	17.85 €
Paleron à griller	28.20 €
Rumsteck à griller	28.80 €
Tournedos Filet de bœuf	42.90 €
Pavé de rumsteck	28.80 €
Pavé Extra Tranche	26.10 €
Viande pour Fondue-Brochettes	26.10 €
Brochettes aux poivrons	28.50 €
Araignée / Onglet / Hampe	28.90 €
Steak Faux-filet	29.80 €
Steak Rumsteck	28.90 €
Steak extra Persillé	27.10 €
Steak extra Aiguillette Baronne	26.70 €
Steak extra Tranche	26.10 €
Steak extra Macreuse	26.10 €
Steak extra Dessus-de-Palette	26.10 €
Steak extra Gîte	26.10 €
Steak extra Bateau	26.10 €
Bavette d'Aloyau	28.90 €
Bavette Flanchet	24.00 €
Steak Jumeau (2ème)	21.10 €
Steak Gîte (2ème)	21.30 €
Emincé de bœuf—Tende de Tranche	26.70 €
Viande à hacher	16.30 €
Haché boucher - vrac	18.60 €
Haché boucher - steak	18.60 €
PIECES à ROTIR	
Rôti Filet	42.90 €
Rôti Faux-filet	29.95 €
Rôti Faux-filet dégraissé	32.75 €
Rôti Rumsteck	30.95 €
Rôti extra Tranche-Rond de Tranche	26.10 €
Rôti extra Macreuse	26.10 €
Rôti Gîte ou Jumeau (2ème)	21.30 €

PIECES à BRAISER	PRIX
Bourguignon maigre	16.80 €
Bourguignon	14.80 €
Braisé Basse-côte	17.85 €
Bœuf Braisé	14.80 €
Braisé Macreuse	16.50 €
Paleron à pot-au-feu	21.30 €
Jumeau Pot-au-feu	17.85 €
Jarret (sans os)	12.80 €
Jarret Osso-Bucco	13.50 €
Jarret + Plat-de-côtes	9.95 €
Plat-de-côtes	8.50 €
Flanchet Pot-au-feu	8.65 €
Os à moëlle	-
PRODUITS CHARCUTIERS	
Chipolatas Pur bœuf*	15.80 €
Chipolatas de bœuf au Roquefort*	17.30 €
Merguez Pur boeuf	17.30 €
Chair Pur bœuf	13.20 €
Bœuf cuit	16.90 €
ABATS	
Foie de génisse	11.60 €
Cœur (en tranche)	8.95 €
Rognon	8.50 €
Joue	18.95 €
Langue	16.80 €
Queue	10.10 €

CAISSETTES	PRIX
La caissette doit être commandée au moins une semaine à l'avance.	
Caissette 10 kg	15.40 €
Caissette 5 kg « HIVER »	16.00 €
Caissette 5 kg « ETE »	17.00 €

CAISSETTE DE 10 kg, COMPRENANT (emballés sous-vide):

- 2 Faux-filets
- 2 Entrecôtes
- 2 Rôti Extra Tranche de 900 g
- 1 kg Steak Jumeau et Gîte (2ème)
- 1 kg de Bourguignon
- 1 kg de Bœuf Braisé
- 800 g de Jarret
- 1,2 kg de Plat-de-Côte

CAISSETTE 5 kg « HIVER » Correspond à une demi caissette 10kg

CAISSETTE DE 5 kg « ETE », COMPRENANT (emballés sous-vide):

- 1 Faux-filets
- 1 Entrecôtes
- 1 Rôti Extra Tranche de 900 g
- 1 kg Steak Jumeau et Gîte (2ème)
- 900 g de Chipolatas Pur Boeuf
- 900 g de Chair Pur boeuf
- 900 g de Bœuf cuit

*Certains de nos produits sont saisonniers ou ne sont faits que sur demande, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

- Il se peut aussi que nos quantités soient limitées à certaines périodes de l'année. Nous privilégions la qualité à la quantité, ce qui signifie parfois que nous ne pouvons pas satisfaire toutes les demandes en même temps.
- Tous nos produits bouchers sont conditionnés sous-vide pour des questions de conservations mais aussi parce que la viande de bœuf est une viande qui se laisse maturée. Plus vous la laisserez sous-vide, meilleure elle sera.