

NOTRE GAMME DE COLIS

LE TRADITIONNEL

En 5 kg 75 € ou 10 kg 135€

2.5 kg ou 5 kg de viande à griller
(steaks, faux filet, rosbif...)

2.5 kg ou 5 kg de viande à bouillir
(plat de côte, jarret, jumeau, paleron,
macreuse, collier...)

LE FAMILIAL

En 5 kg 80 € ou 10 kg 145€

2.5 kg ou 5 kg de viande à griller
(steaks, rosbif, faux filet...)

2.5 kg ou 5 kg de saucisses et sauce bolognaise

LE BARBECUE

10 kg 150€

5 kg de viande à griller
(pavé, basse côte, paleron, pièce à
brochettes...)

5 kg de saucisses / merguez

LE PRESTIGE

8 kg 155€

8 kg de viande à griller

(filet, steaks de choix, rosbif,
pièce à fondue ou brochettes, faux filet...)

100% issu de notre

élevage Charolais de qualité

référéncé Label Rouge, qui répond

à un cahier des charges strict.

LES ABATS

Joue / Langue / Queue 13€ le kilo

Foie / cœur / Rognon 7€ le Kilo

LE BARBECUE SUPERIEUR

10 kg 165€

5 kg de viande à griller

(côte de bœuf, basse côte, paleron,
pièce à brochettes...)

5 kg de saucisses / merguez

A noter que certaines pièces de viande peuvent être insuffisantes. Pensez à réserver rapidement.

La viande de race Charolaise est une viande reconnue pour ses qualités bouchères, elle est tendre et présente un fin persillé qui lui donne de la saveur et de la jutosité.. Elle est également réputée pour sa faible teneur en gras.

Après l'abattage et une fois la maturation terminée, les carcasses sont désossées, découpées, épluchées, conditionnées sous vide et étiquetées dans un atelier de découpe agréé. Ainsi les colis sont prêts à mettre au congélateur.

GAEC PRUD'HOMME Ferme de la Tuile D2060 « La Charbonnière » 45 110 Châteauneuf sur Loire

Jean 06 80 22 40 75 / Auguste 06 84 20 55 22