les produits de la ferme des charmes



CRÉDIT PHOTO :
JEAN-CLAUDE LANXADE

La Ferme des Charmes, située à St Aquilin dans le Périgord, vous propose des colis de viande bio de bœuf (5 Kg), de veau (2,5 Kg et 5 Kg) et de cochon (5 Kg).

Les différents morceaux sont présentés sous vide afin de garantir leur qualité gustative.

Nous travaillons avec des ateliers de transformation de proximité agréés aux normes européennes en vigueur (agrément CEE).

Pour tout complément d'information, vous pouvez nous contacter au 06 73 64 00 50 et sur notre site internet www.gaec-des-charmes.com

COMPOSITION COLIS DE BŒUF :

HIVER (DE NOVEMBRE À FÉVRIER)

- 1 côte de bœuf OU 3 faux-filets OU TBone OU 1 rôti de 1 Kg (en fonction des disponibilités)
- Assortiment d'environ 2 Kg de steak à griller (basse côte, paleron, bavette, bifteck) et du carpaccio
- 500 g de steak haché
- 2 poches de bourguignon/daube
- 2 pièces de pot-au-feu

PRINTEMPS (DE MARS À AVRIL)

- 1 côte de bœuf OU 3 faux-filets OU TBone OU 1 rôti de 1 Kg (en fonction des disponibilités)
- Assortiment d'environ 2 Kg de steak à griller (basse côte, paleron, bavette, bifteck) et du carpaccio
- 1 Kg de steak haché
- 1 poche de bourguignon/daube
- 500 g de ribs

ÉTÉ (DE MAI À OCTOBRE)

- 1 côte de bœuf OU 3 faux-filets OU TBone OU 1 rôti de 1 Kg (en fonction des disponibilités)
- Assortiment d'environ 1,2 Kg de steak à griller (basse côte, paleron, bavette, bifteck)
- 300 g de carpaccio
- 500 g de sauté de bœuf
- 1 Kg de steak haché
- 500 g de chair à bolognaise/boulette
- 500 g de ribs



CRÉDIT PHOTO : JEAN-CLAUDE LANXADE

les produits de la ferme des charmes



CRÉDIT PHOTO :
JEAN-CLAUDE LANXADE

La Ferme des Charmes, située à St Aquilin dans le Périgord, vous propose des colis de viande bio de bœuf (5 Kg), de veau (2,5 Kg et 5 Kg) et de cochon (5 Kg).

Les différents morceaux sont présentés sous vide afin de garantir leur qualité gustative.

Nous travaillons avec des ateliers de transformation de proximité agréés aux normes européennes en vigueur (agrément CEE).

Pour tout complément d'information, vous pouvez nous contacter au 06 73 64 00 50 et sur notre site internet www.gaec-des-charmes.com

COMPOSITION COLIS DE VEAU (5 KG) :

- 1 tranche de quasi
- 1 Kg de blanquette
- 1 Kg d'escalope
- 1 pièce de jarret à osso-buco
- 1 rôti de 1 Kg (+/- 200 g)
- 2 ou 3 côtes filet
- 1 côte découverte

COMPOSITION COLIS DE COCHONS :

- 1 Kg de rôti et/ou rouelle (en fonction des disponibilités)
- 2 Kg de côtes (échine, premières et filet)
- 500 g de coustous (ou travers de porc)
- L'hiver : 1,5 Kg de saucisse de Toulouse
- L'été : 1 Kg de chipolatas + 500 g de chair

(1) : Les coustous sont plus communément appelés travers de porc

COMPOSITION COLIS DE VEAU (2,5 KG) :

- 2,5 Kg de steak haché de veau



CRÉDIT PHOTO : JEAN-CLAUDE LANXADE