

FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990



Tarifs 2025 : Région Parisienne

Bœuf fermier, comme vous l'aimez !

Le HAUT DE GAMME de la tradition bouchère et le savoir-faire d'un élevage du terroir aux pratiques extensives et naturelles en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, pour une viande tendre savoureuse et persillée. Maturation de la viande avant la découpe de 2 semaines.



Colis :	DECOUVERTE 	TRADITION 	TRADITION 
Poids :	5 kg	10 kg	15 kg
Composition : (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg) 1 à 2 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 2 à 3 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 2 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)	2 rumstecks (pour 2 pers.) 3 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 3 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 2 Bavettes (de 2 pièces) 18 à 22 steaks (conditionnés par 2) 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900gr) 3 à 4 bourguignons (de 850 gr à 950 gr) 3 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	104 € (soit 20,80 €/kg)	201 € (soit 20,10 €/kg)	297 € (soit 19,80 €/kg)

Colis :	GRILLADE 	GRILLADE 	FAMILIAL 
Poids :	5 kg	10 kg	10 kg
Composition : (Approximative)	6 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 6 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 10 à 14 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basses côtes (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg)	12 saucisses nature au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 12 merguez au sel de Guérande, et au poivre BIO (conditionnées par 6, soit environ 450 gr) 22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux filets ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)	22 à 26 steaks hachés (conditionnés par 2) 1 Rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (2 morceaux) 12 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr) 1 bourguignon (de 850 gr à 950 gr) 1 pot-au-feu (de 0,900 gr à 1 kg)
Tarif :	115 € (soit 23 €/kg)	223 € (soit 22,30 €/kg)	217 € (soit 21,70 €/kg)

Colis « Grillade » : Possibilité de remplacer les saucisses et merguez par des steaks hachés

Colis :	PRESTIGE 	PRESTIGE 
Poids :	2,5 kg	5 kg
Composition : (Approximative)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 1 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 1 entrecôte ou basse côte (pour 2 pers.) 6 à 10 steaks (conditionnés par 2) 1 rôti (de 800 gr à 1 kg)	1 rumsteck (pour 2 pers.) 2 faux-filet ou tournedos (pour 2 pers.) 2 entrecôtes ou basses côtes (pour 2 pers.) 1 Bavette (de 2 pièces) 12 à 20 steaks (conditionnés par 2) 1 à 2 rôtis (de 800 gr à 1 kg) 1 Côte de bœuf (1 kg à 1,2 kg) <u>ou</u> 1 viande à fondue (800 gr à 900 gr)
Tarif :	76 € (soit 30,40 €/kg)	147 € (soit 29,40 €/kg)

Bœuf au détail :



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 kg	22,38 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 kg	23,05 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 kg	23,05 €/kg
Bourguignon	0,850 kg	19,80 €/kg
Pot-au-feu	0,950 kg	19,80 €/kg
Onglet	0,250 kg	38,20€/kg
Hampe	0,250 kg	32,80€/kg
Araignée	0,250 kg	38,20€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	19,90 €/kg
Joue de bœuf	0,750 kg	29,90 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	13,90 €/kg
Foie de bœuf	0,250 kg	5 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 kg	5 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 kg	5 €/kg

Conditions de vente : Ceci est également valable pour le veau au détail mentionné à la page suivante.

- **Vendue au kilo** (ex : steak haché : $0,248 \text{ kg} \times 21,08 \text{ €/kg} = 5,27 \text{ €}$)
- **Sous réserve de disponibilité** (quantités limitées sur certains abats, ex : langue de bœuf...)



Découvrez le veau fermier !

Le HAUT DE GAMME du veau fermier, élevé sous la mère de façon naturelle, en AGRICULTURE BIOLOGIQUE, permet d'obtenir une viande rosée tendre et savoureuse.

Veau au détail :



Colis PRESTIGE **86,40 €**
en **3 kg** soit 28,80 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)



<u>Détail :</u>	<u>Conditionnement :</u> (Approximatif)	<u>Prix/kg :</u>
Blanquette	0,850 kg	22,10 €/kg
Foie de veau	0,200 kg	34,20 €/kg
Ris de veau	0,450 kg	34,90 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	13,90 €/kg
Langue de veau	0,700 kg	13,90 €/kg
Rognon de veau	0,200 kg	13,90 €/kg
Cœur de veau	0,200 kg	5 €/kg

Colis TRADITION **112 €**
en **5 kg** soit 22,40 €/kg

2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
2 Rôtis (de 900 gr à 950 gr)
2 Blanquettes (de 850 gr à 900 gr)



Colis FAMILIAL **117 €**
en **5 kg** soit 23,40 €/kg

8 Paupiettes au sel de Guérande, et au poivre BIO
(conditionnées par 4, soit environ 750 gr)
2 à 4 Côtes (conditionnées à l'unité)
4 à 6 Escalopes (conditionnées par 2)
1 Rôti (de 900 gr à 950 gr)
1 Blanquette (de 850 gr à 900 gr)
1 Osso-buco (de 400 gr à 500 gr)



Tous les morceaux de viande sont conditionnés sous vide, en sachet individuel, pesé, étiqueté, daté par notre boucher "F.Duvacher" (Agrément CE). La DLC en frais (entre 0 et +2 °C) est de 15 à 21 jours sauf pour les steaks hachés qui est de 5 à 8 jours.

Le conditionnement de la viande permet de congeler directement le morceau avec son emballage, une fois congelée la viande peut être conservée 6 mois.

La composition et le poids de nos colis de viande peut varier de + ou – 5 %.



La livraison est effectuée par nos soins avec notre camion frigorifique.

Livraison possible partout en France.

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)