FERME de la Héraudière

Eleveurs de « Parthenaises » depuis 1990

Tarifs 2026 : 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) **ou 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) **ou 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 :	111 € (soit 22,20 €/kg)	215 € (soit 21,50 €/kg)	318 € (soit 21,20 €/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) **ou 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) **ou 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 :	**122 €** (soit 24,40 €/kg)	**237 €** (soit 23,70 €/kg)	**231 €** (soit 23,10 €/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) **ou 1 viande à fondue** (800 gr à 900 gr)
Tarif :	**79,50 €** (soit 31,80 €/kg)	**154 €** (soit 30,80 €/kg)

Bœuf au détail :

Détail :	Conditionnement : (Approximatif)	Prix/kg :
Steak haché (sans conservateur, sans colorant) (conditionnés par 2)	0,250 kg	23,78 €/kg
Saucisses nature au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 kg	24,45 €/kg
Merguez au sel de Guérande et au poivre BIO (conditionnées par 6)	0,450 kg	24,45 €/kg
Bourguignon	0,850 kg	21,20 €/kg
Pot-au-feu	0,950 kg	21,20 €/kg
Onglet	0,250 kg	39,90€/kg
Hampe	0,250 kg	34,50€/kg
Araignée	0,250 kg	39,90€/kg
Langue de bœuf	Environ 2 kg	21,60 €/kg
Joue de bœuf	0,750 kg	31,60 €/kg
Queue de Bœuf	Environ 2 kg	18,80 €/kg
Foie de bœuf	0,250 kg	5,70 €/kg
Cœur de bœuf	0,250 kg	5,70 €/kg
Rognon de bœuf	0,250 kg	5,70 €/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 kg x 21,08 €/kg = 5,27 €)*
- **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.

Colis **PRESTIGE** — 92,40 €

en **3 kg** — soit 30,80 €/kg

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

Colis **TRADITION** — 122 €

en **5 kg** — soit 24,40 €/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** — 127 €

en **5 kg** — soit 25,40 €/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)

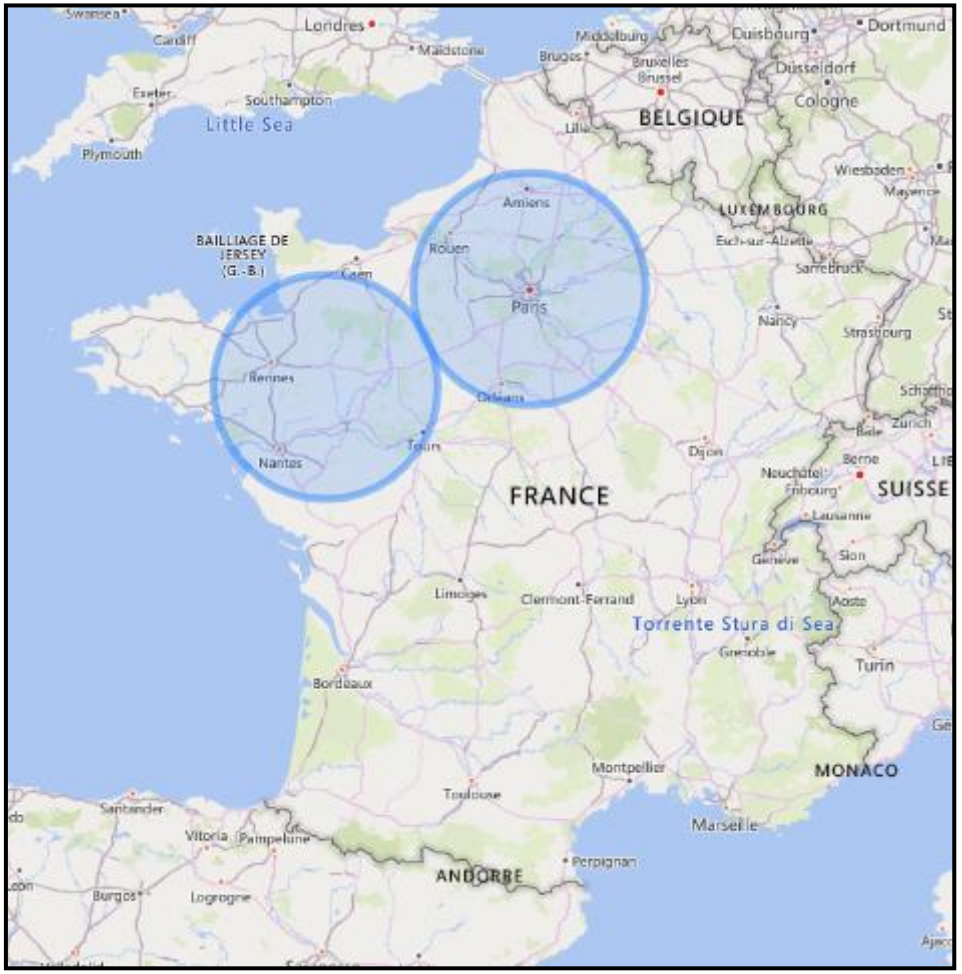
Veau au détail :

Détail :	Conditionnement : (Approximatif)	Prix/kg :
Blanquette	0,850 kg	24,40 €/kg
Foie de veau	0,200 kg	36,20 €/kg
Ris de veau	0,450 kg	36,90 €/kg
Tête de veau	1,800 kg	15,90 €/kg
Langue de veau	0,700 kg	18,80 €/kg
Rognon de veau	0,200 kg	18,80 €/kg
Cœur de veau	0,200 kg	5,70 €/kg

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.

Tarifs de livraison :

Livraison à domicile (si - de 25 kg) : 3 €/kg supplémentaire

En dehors de la couverture actuelle, veuillez nous consulter.

(Livraison par Chronofresh)

Imprimé par EARL Vignon/ La Héraudière/ 44 660 Fercé - ne pas jeter sur la voie publique