

Bon de commande

☐ 230 € la caisse de 10 kg (sous vide)

Bœuf

- 2 x 1 kg rôti ou un gros rôti de 2 kg
- 2 kg entrecôte, faux filet, rumsteck et basse côte
- 1,3 kg de beefsteak et bavette
- 4,7 kg à choisir parmi (5 choix possibles maximum)

- | | |
|--|---|
| ☐ bourguignon | ☐ saucisses |
| ☐ pot au feu | ☐ merguez |
| ☐ new steak | ☐ chorizo à cuire |
| ☐ viande hachée en vrac | ☐ saucisses aux herbes |

☐ 120 € la caisse de 5 kg (sous vide)

Bœuf

- 1 kg rôti
- 1 kg entrecôte, faux filet et rumsteck et basse côte
- 700 g de beefsteak et bavette
- 2,3 kg à choisir parmi (3 choix possibles maximum)

- | | |
|--|---|
| ☐ bourguignon | ☐ saucisses |
| ☐ pot au feu | ☐ merguez |
| ☐ new steak | ☐ chorizo à cuire |
| ☐ viande hachée en vrac | ☐ saucisses aux herbes |

☐ 230 € la caisse de 10 kg (sous vide)

Veau

- 2 x 1 kg rôti ou un gros rôti de 2kg
- 2 kg escalopes
- 1,3 kg côtes de veau (charnue, filet et première)
- 4,7 kg à choisir parmi (5 choix possibles maximum)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ blanquette | ☐ new steak |
| ☐ tendron | ☐ viande hachée en vrac |
| ☐ osso Buco | ☐ chipolata |

☐ 120 € la caisse de 5 kg (sous vide)

Veau

- 1 kg rôti
- 1 kg escalopes
- 700 g côtes de veau (charnue, filet et première)
- 2,3 kg à choisir parmi (3 choix possibles maximum)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ blanquette | ☐ new steak |
| ☐ tendron | ☐ viande hachée en vrac |
| ☐ osso Buco | ☐ chipolata |

Nous livrons nos caissettes directement chez vous ! **Forfait de 5 euros livraison.**
Nous livrons sur un secteur jusqu'à 200 km depuis chez nous

Et si on veut, au détail :

- ☐ coppa : 8€ le sachet de 100 grammes
- ☐ Saucisson sec nature : 10€ (environ 300 grammes)
- ☐ Saucisson sec au piment d'Espelette : 10€ (environ 300 grammes)
- ☐ Chorizo : 10 € (environ 300 grammes)

Pour les amateurs, sur commande nous proposons également les abats (foie, cœur, langue, tête de veau, rognons, tripes, cervelle....)

Bon de commande

Qu'est-ce que l'Agriculture Biologique

La démarche de l'Agriculture Biologique repose sur la volonté d'exercer une activité agricole, dans le respect des équilibres naturels.

Depuis le 10 mars 1981, il existe une définition légale de l'Agriculture Biologique : " Agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse ".

La prévention est une règle dans l'élevage : l'alimentation est de qualité, l'accès libre aux pâturages et les thérapies naturelles utilisées contribuent à cette réussite.

Tout produit dit "issu de l'Agriculture Biologique" fait l'objet d'une certification. Tous les élevages, abattoirs et outils de transformation de la filière viande biologique sont contrôlés par des organismes indépendants, agréés par le Ministère de la l'Agriculture.

Les principes de production et de transformation sont inscrits dans un cahier des charges strict : l'alimentation, la conduite de l'élevage, la traçabilité et l'étiquetage sont particulièrement surveillés. Le producteur s'engage à la respecter et est contrôlé au moins une fois par an par un organisme agréé.

Un certificat lui est ensuite délivré.

Adresse de Livraison :

Nom : _____

Adresse complète : _____

Téléphone (Indispensable) : _____

Mail : _____

www.viandebio33.com

Suite bon de commande →