

Anaïs et Thibaut, la jaroussière à Venteuges VOUS PROPOSE :

DE LA VIANDE DE JEUNE BOVIN

Livraison prévu le 11 Octobre le vendredi de 17h00 à 19h00 aux Ateliers du 29 - 29, rue Dauvilliers, Arpajon.

Nous vous proposons trois types de colis et deux conditionnements (4-6kg ou 9-11kg)

Les Formules sous vide*

Classique	Famille
Environ** : - <u>1/3 à griller</u> (1paquet morceau 1 ^{er} choix, escalopes, côte, tranche de foie) ; - <u>1/3 à rôtir</u> (un rôti avec noix, un rôti sans os, jarret) - <u>1/3 à mijoter ou braiser</u> (blanquette, tendron)	Environ** : - <u>1/3 : à griller</u> (1paquet morceau 1 ^{er} choix, escalopes, côte, tranche de foie) ; - <u>1/3 : à rôtir/mijoter</u> : (un rôti avec os, un rôti sans os, jarret, blanquette) ; - <u>1/3 : viande hâchée</u> : chipolatas nature et chipolatas aux herbes

*La viande est conditionnée sous vide, elle se conserve 10 jours au réfrigérateur ou jusqu'à «360 » jours au congélateur.

**Nos animaux ne sont pas « standardisables », les proportions et compositions annoncées peuvent donc varier légèrement d'un colis à l'autre.

Tarifs

Prix/kg	Classique	Famille
4-6 kg	18 €	21 €
9-11 kg	17 €	20 €

Nous vous proposons également différentes terrines,

Bœuf	Pâté, mousse de foie, tripes en sauces	7€
------	---	----

Votre commande

On attend vos commandes au plus tard le 4 octobre, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin de plus de précision.

Thibaut.petitcolin@gmail.com ou 06.38.35.89.66