

le Vendredi
17 h - 19 h au

GAEC

Tarifs 2020

la Chantinière

La Buchetière 44118 La Chevrolière



Certifié par FR BIO-10

Vente
de lait,
et de viande

Sophie et Guylain CLOUET

06 75 88 21 49 ou lesptitsclous44@orange.fr

Chaque semaine :

Lait cru Bio 1 € / litre (Apportez votre contenant)

Le lait cru se conserve 3 jours au réfrigérateur. Les personnes immunodéficientes (femmes enceintes, nourrissons, convalescents) doivent le consommer bouilli. Les autres peuvent le consommer cru. Faire bouillir le lait permettra seulement de le conserver plus longtemps mais en changera sensiblement le goût.

Sur réservation :

- **Veau Bio** (de septembre à juin)

o Colis 5 kg **16 € / kg**

Viande blanche en mélange, ensachée sous vide, prête à congeler.

Composition : 0,2 kg de foie ou de cœur, 1 kg d'escalopes, 1 kg de rôtis, 0,9 kg de côtes, 0,7 kg de blanquette, 0,7 kg tendrons, 0,5 kg de jarret.

o ½ Tête **16 € / kg** 2 kg environ, blanchie, désossée et ensachée/vidé

o Ris **30 € / kg** 0,250 kg environ, ensaché sous vide

- **Gros Bovin Bio** (décembre, juin)

Colis 10 kg **14 € / kg**

Viande rouge en mélange ensachée sous vide, prête à congeler.

Composition : **0,2 kg de foie ou de cœur**, 1 kg de viande hachée, 2,5 kg de pot au feu, 0,8 kg de bourguignon, 1 kg de morceaux à griller (tournedos, faux filet, entrecôtes...), 1,3 kg de rôti, 2,5 kg de bifteck (macreuse, aiguillette, gîte, bavette, onglet...), et **au choix 0.7 kg de Côte de bœuf, de paleron ou de fondue.**

Pour votre information :

La viande de veau provient de nos mâles élevés au lait cru. Pour la viande bovine, ce sont des femelles croisées viande, âgées de 4-5 ans.

Le lait cru ne subit aucun traitement thermique, il est issu de la traite du vendredi matin ou du soir selon l'horaire de votre passage. Le lait du soir est disponible après 18 h, quand la traite commence (il est alors à température idéale pour faire de bonnes caillebottes).

Dans un souci de développement durable, nous vous demandons d'apporter votre contenant pour le lait. Celui-ci devra être parfaitement nettoyé (le lait cru est fragile), hermétique et avec un **goulot d'au moins 3 cm de diamètre** (bouteille de jus de fruits en verre ou bocal, pichet tupperware, fait-tout). ***Pas de bouteille type limonade SVP*** (goulot beaucoup trop petit pour pouvoir bien la remplir).

Nous vous proposons de prépayer la quantité souhaitée pour la quinzaine ou le mois pour éviter de faire l'appoint à chaque passage et de recevoir en échange des « **Bons de lait** » de 1, 2, 3 ou 5 litres sans limite de validité.

Si paiement par chèque, le libeller
au nom du **GAEC LA CHANTINIÈRE**.
NB : Nous ne disposons pas du terminal
pour les cartes bancaires