

Une race rustique

La race salers est reconnue pour le grain et le persillé de sa viande.
Les vaches pâturent essentiellement des prairies naturelles dans le Pays de Bray.
Les veaux sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage.

Vente au détail



Veau

Escalopes.....	19,50€/kg
Côtes de veau.....	19,50€/kg
Blanquette (avec ou sans os)	19,50€/kg
Osso buco (jarret en tranche)	19,50€/kg
Rôtis.....	19,50€/kg
Haché de veau au couteau ..	19,50€/kg
Paupiettes de veau.....	22€/kg
Filet de veau.....	25,50€/kg
Foie de veau.....	25,50€/kg



Cochon

Côtes	12€/kg
Escalopes	12€/kg
Rôtis	12€/kg
Sauté	12€/kg
Rouelles	12€/kg
Saucisses	12€/kg

Les cochons sont sélectionnés et élevés sur la paille.

Conditionnement

La viande de veau et de boeuf est conditionnée en sachet sous vide d'environ 1kg. Possibilité de congeler la viande.
Plus d'infos sur www.fermedupredesky.com

Boeuf

Steaks	17,50€/kg
Steaks de basses côtes	17,50€/kg
Steaks hachés	17,50€/kg
Viandes hachées.....	17,50€/kg
Côtes de boeuf	17,50€/kg
Rôtis	17,50€/kg
Boeuf bourguignon.....	17,50€/kg
Pot au feu.....	17,50€/kg
Saucisses ou merguez.....	16,50€/kg
Paleron	17,50€/kg
Tripes	22€/kg
Filet	25,50€/kg

Volailles

Poulet	10€/kg
Pintade	12€/kg

Les volailles sont élevées par la ferme de Choqueuse, petite ferme d'exception à Choqueuse-les-Bénards.

Vente de colis Sur commande uniquement

Veau 17,50€/kg au lieu de 19,50€/kg au détail
Boeuf 15,50€/kg au lieu de 17,50€/kg au détail
Cochon 11€/kg au lieu de 12€/kg au détail



Veau

3 kg 500g d'escalopes, 1 rôti (env 1kg) 500g de viande hachée au couteau ou de steak haché (selon disponibilité) et 1kg de blanquette sans os.

6 kg

1kg d'escalopes, 2 rôtis (env 1kg chacun), 4 paupiettes (env 500g) ou 500g de saucisses (selon disponibilité), 500g de côtes ou entrecôtes, 1kg de viande hachée au couteau ou de steak haché (selon disponibilité) et 1kg de blanquette sans os.

10 kg

1kg d'escalopes, 2 rôtis (env 1,5kg chacun), 1kg d'osso-bucco (4 morceaux), 8 paupiettes (env 1kg) ou 1kg de saucisses (selon disponibilité), 1kg de côtes ou entrecôtes, 1kg de viande hachée au couteau ou de steak haché (selon disponibilité) et 2kg de blanquette sans os (2 sachets).



Cochon

Entre 8 et 10 kg

Mélange de côtes, escalopes, rôtis, sauté, rouelles et saucisses.

Possibilité de commander un quart ou un demi-cochon.
Nous contacter.



Boeuf

3 kg 2 steaks rumsteaks (env 400g), 8 steaks hachés (2 sachets d'env 500g chacun), 4 steaks (env 600g), 1kg de bourguignon ou paleron.

6 kg

4 steaks rumsteaks (800g env), 2 entrecôtes ou faux filets (env 400g), 1 rôti (env 1kg), 4 basses côtes (env 800g), 8 steaks hachés (2 sachets d'env 500g chacun) ou 1kg de viande hachée cheveux d'ange, 1kg de saucisses (ou merguez), 1kg de jarret, plat de côte, bourguignon ou paleron.

10 kg

1 côte ou entrecôte (env 2 kg), 4 steaks (env 600g), 4 steaks type bavette, onglet, hampe ou poire (selon disponibilité, env 600g), 2 steaks merlan dessus de palette (env 300g), 2 tournedos (env 350g), 4 faux filets (env 800g), 1 rôti (env 1kg), 12 steaks hachés (3 sachets d'env 500g chacun), 1,5kg de saucisses (ou merguez) 1,4kg de jarret, plat de côte, bourguignon ou paleron.

3 kg - Le colis des petits

8 steaks hachés (env 1kg), 1kg de viande hachée cheveux ange et 1kg de saucisses.

La composition et le poids des colis peuvent sensiblement varier selon la disponibilité des pièces.