

VIANDE de BŒUF

Coils TRADITIONNEL


- 2 kg Rosbif
- 2 kg Bifteck
- 2 kg Bœuf à braiser
- 2 kg Bourguignon
- 2 kg Viande à Pot-au-feu



10kg 136 €*

Coils FAMILIAL

- 2 kg Rosbif
- 2 kg Bifteck
- 2 kg Viande hachée
- 2 kg Saucisses de bœuf
- 2 kg Bœuf à braiser (Bourguignon)



10kg 152 €*

Coils GOURMAND

- 1 kg Rosbif
- 1 kg Pièce à fondue (Pierrade, brochettes)
- 1 kg Entrecôte ou Côte de bœuf
- 1 kg Faux filet
- 1 kg Bifteck
- 1 kg Tournedos
- 1 kg Rumsteck
- 1 kg Saucisses campagnardes
- 2kg Bœuf à braiser



10kg 198 €*



5kg 99 €*

100%
issue de la ferme

* Rajouter 1,50 € au kilo pour la mise sous vide à votre convenance et l'étiquetage qui vous permettront de congeler la viande directement ou de la conserver au réfrigérateur selon la DLC.

VIANDE de BŒUF

Vente au détail *



Rôti ou Tournedos Filet.....	41,50 €
Filet de Rumsteck.....	33,80 €
Tournedos.....	33,80 €
Rôti, Bifteck ou Tranche de Rumsteck.....	25,90 €
Entrecôte - Faux filet - Côte à l'os-Onglet.....	24,90 €
Poire.....	23,40 €
Pièce à fondue (Pierrade, brochettes) - Merlan.....	22,90 €
Bavette d'aloiau, Araignée.....	22,90 €
Rosbif.....	21,80 €
Bifteck.....	19,90 €
Bavette de flanchet, Persillé, Hampe.....	18,90 €
Viande hachée.....	14,50 €
Cœur de Basse côte à griller.....	18,80 €
Paleron à griller.....	15,80 €
Saucisses de bœuf nature ou méridionale.....	13,90 €
Saucisses campagnardes ou campagnettes.....	13,90 €
Merguez (Bœuf et Agneau).....	15,10 €
Chair de bœuf.....	12,80 €
Farce à tomates.....	13,90 €
Paleron, Jumeau.....	12,90 €
Gîte, Macreuse.....	11,90 €
Bourguignon - Viande à braiser.....	12,90 €
Joue.....	13,80 €
Queue.....	9,90 €
Plat de côte.....	6,90 €
Langue.....	13,50 €
Rognon.....	7,00 €
Foie / Cœur.....	5,50 €
Tripes cuites cuisinées "Maison".....	13,90 €
Bœuf cuit "Maison".....	17,80 €



VIANDE de VEAU

Vente au détail *



Rôti Filet.....	39,80 €
Grenadin.....	39,80 €
Escalope.....	27,80 €
Hampe, Onglet, Bavette.....	28,40 €
Rôti Noix, Quasi.....	25,40 €
Rôti Épaule, Bas carré.....	22,30 €
Côte 1 ^{ère} , Filet.....	25,80 €
Blanquette sans os.....	20,10 €
Tendron.....	14,80 €
Poitrine avec os.....	13,50 €
Jarret avec os entier.....	16,00 €
Osso Bucco.....	18,30 €
Paupiette.....	19,80 €
Crépinette, Chair, Haché.....	18,90 €
Saucisse.....	18,90 €
Queue.....	14,30 €
Ris.....	47,00 €
Foie.....	26,80 €
Rognon.....	24,50 €
Cœur.....	14,00 €
Fraise, Tête avec langue.....	13,90 €
Pied.....	8,00 €

VIANDE de VEAU

En colis

- 1,5 kg Escalope
- 1 kg Rôti four
- 2 kg Rôti cocotte
- 2,5 kg Blanquette sans os
- 2 kg Blanquette avec os
- 1 kg Côte



178 € *



89,00 € *

100%
issue de la ferme

*Rajouter 1,50 € au kilo pour la mise sous vide à votre convenance et l'étiquetage qui vous permettront de congeler la viande directement ou de la conserver au réfrigérateur selon la DLC.

Les animaux adultes sont nourris à base d'aliments provenant essentiellement de la production fermière (foin, céréales, herbe...). Les veaux sont nourris exclusivement de lait sous la mère.

→ Certains morceaux peuvent être insuffisants.
Merci de réserver à l'avance

Famille RUSSO
06 85 94 33 76





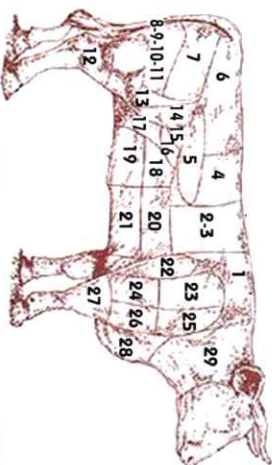
LA DÉCOUPE

Une fois la maturation terminée, la carcasse est entièrement détaillée dans notre atelier et se décompose en différentes phases : le **déossage**, l'**épluchage** et le **tranchage**.

Nous sommes en mesure de **découper** les pièces de viande selon le calibre que vous souhaitez et nous nous adaptons avec rigueur et professionnalisme à chacune de vos commandes.

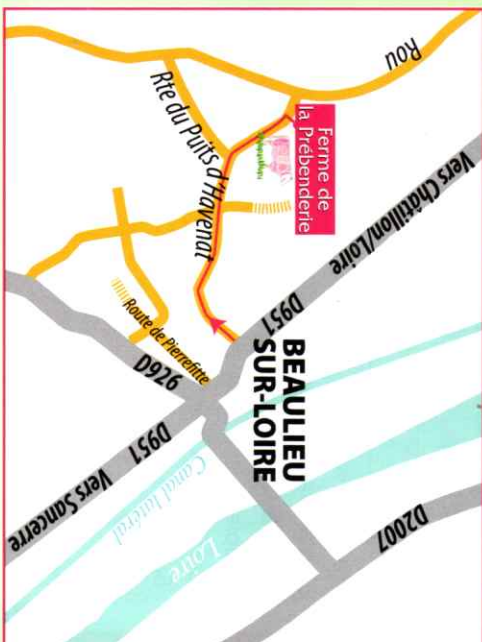
Toutes **vos commandes** sont prises par Christine. Deux bouchers professionnels sont chargés de la préparation de la viande et d'effectuer le conditionnement en colis ou au détail, en vrac ou sous-vide avec l'étiquetage comportant les mentions légales en vigueur.

Comment choisir son morceau de bœuf ?



● À poêler
● À griller
● À rôtir
● À braiser
● À bouillir

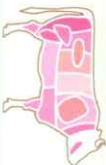
1. Basses côtes ●●●
2. Côtes ●●●
3. Entrecôtes ●●●
4. Faux filet ●●●
5. Filet ●●●
6. Rumsteck ●●●
7. Gîte à la noix ●●●
8. Tronche ●●●
9. Merlan ●●●
10. Poire ●●●
11. Araignée ●●●
12. Gîte arrière ●●●
13. Tranche grasse ●●●
14. Rigollette Baronne ●●●
15. Onglet ●●●
16. Hompe ●●●
17. Bavette ●●●
18. Bavette à pot-au-feu ●●●
19. Flanchet ●●●
20. Plat de côtes ●●●
21. Tendron ●●●
22. Macreuse à bifteck ●●●
23. Macreuse ●●●
24. Macreuse à pot-au-feu ●●●
25. Jumeau à bifteck ●●●
26. Jumeau à pot-au-feu ●●●
27. Gîte avant ●●●
28. Poitrine ●●●
29. Collier ●●●



En arrivant à Beaulieu-sur-Loire, prendre la direction « Châtillon-sur-Loire » (D951). Dès la sortie de Beaulieu, tournez à la première route à gauche puis tout droit sur 3 km.

Vous trouverez la ferme de la Prébenderie sur la droite.

VENTE DIRECTE À LA FERME selon calendrier
VENTE EN MAGASINS de proximité :
Voir la liste sur internet : www.bienvenue-a-la-ferme.com
ou par téléphone au 06 85 94 33 76



Ferme de la Prébenderie

Famille RUSSO

06 85 94 33 76



Ferme de la Prébenderie



VENTE DIRECTE
Par 10 kg / 5 kg ou AU DÉTAIL



Famille RUSSO

06 85 94 33 76

«La Prébenderie»

45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE

fermeprébenderie@orange.fr



La famille Russo :
une passion commune...

RACES CHAROLAISE ET BLONDE D'AQUITAINE

Sébastien Russo est agriculteur, mais également éleveur de bovins et plus précisément de race à **viande charolaise et blonde d'Aquaine**. Son élevage est conçu dans le strict respect de la tradition.

LA MATURATION

Le moment venu, l'animal sélectionné est abattu dans les règles à l'abattoir de Cosne-sur-Loire, habilité à effectuer cette opération. La carcasse est ensuite ramenée en camion frigorifique dans notre chambre froide pour être stockée à 2 °C durant un minimum de 10 jours. Cette période dite de **maturation** permet à la viande de s'attendrir ; vous garantissant ensuite une viande de qualité.

Avec un savoir-faire familial, nous valorisons tous les morceaux détaillés et mis à la vente depuis notre laboratoire.

