



TARIFS VIANDE DE BOEUF HIGHLAND CATTLE

La Ferme de Bras de Fer, Civrac-de-Blaye

EARL BRAS DE FER fait appel à un boucher qui pratique sa découpe et compose les colis selon la morphologie de l'animal.

EARL BRAS DE FER ne calibre pas et fait au mieux pour que les caissettes comportent des pièces de manière équitable pour tous ses clients.



★ Classique Famille

Caissette de 5 kg • 20 €/kg • 100 €

Rôti : environ 800 g *

Pièces à griller : environ 2.1 kg

Type : steak, rumsteak, filet, faux filet, entrecôte, hampe

Pièces pour plats en sauce ou pot-au-feu : environ 2.1 kg

Type : bourguignon, plat de côte

* Si pas de Rôti l'équivalent en poids

★ Grillade

Caissette de 5 kg • 21 €/kg • 105 €

Rôti : environ 800 g *

Pièces à griller : environ 2.1 kg

Type : steak, rumsteak, filet, faux filet, entrecôte, hampe

Préparation type saucisse, saucisse épicée : environ 2.1 kg

* Si pas de Rôti l'équivalent en poids

★ Prestige

Caissette de 5 kg • 31 €/kg • 155 €

Rôti : environ 800 g *

Pièces à griller : environ 4.2 kg

Type : steak, rumsteak, filet, faux filet, entrecôte, côte, hampe, T bone ...

Selon découpe

+/- : selon disponibilité 15 € / kg | Plat de côte, Bourguignon : 15 € / kg | Préparation viande hachée : 15 € / kg

Viande réputée persillée, goûteuse et tendre. 3 semaines de maturation.

**PRÉ-COMMANDEZ
VOTRE VIANDE
DE BOEUF** *Highland*

Disponible à la Ferme et sur RDV

CONTACT :

Lieu dit Bras de Fer
33920 Civrac-de-Blaye

06 50 13 03 62

contact@lafermedebrasdefer.fr
www.lafermedebrasdefer.fr



La Ferme de Bras de Fer



TARIFS VIANDE DE POULET COU NU

La Ferme de Bras de Fer, Civrac-de-Blaye

C'est vrai, ce **poulet fermier** n'est pas le plus beau avec son cou tout déplumé, mais il est rustique ! Sa croissance lente et son corps puissant et bien musclé en font **une race à chair ferme et très fine.**



★ Poulet

Poulet entier

Élevé en plein air

11 €/kg

Prêt à cuire

Avec cœur, foie et gésier

Poids variant entre 1,4 kg et 2,4 kg

Nourri de céréales variées et équilibrées
sans antibiotique ni OGM,
le Cou Nu gambade sans contrainte
à la Ferme de Bras de Fer.



Dans la logique du « Manger local et responsable », le Cou Nu est abattu à l'abattoir de Damet Georges Henri Philippe de Ricadet à Cartelègue.

**PRÉ-COMMANDEZ
VOTRE VIANDE
DE POULET** 

Disponible à la Ferme et sur RDV

CONTACT :

Lieu dit Bras de Fer
33920 Civrac-de-Blaye
06 50 13 03 62

contact@lafermedebrasdefer.fr
www.lafermedebrasdefer.fr



La Ferme de Bras de Fer