

## Le Charolais

Les génisses, bœufs et vaches naissent et sont élevés sur notre ferme.

Le charolais est *réputé pour ses qualités bouchères viande gouteuse et peu grasse,*

Nos bovins sont abattus à Paray Le Monial, puis, après 15 jours de maturation en chambre froide, notre viande revient à la ferme pour être découpée et conditionnée.

### Colis tradition 12,50 € le kg

Détail pour un colis de 10 kg : 1.6 Kg de Steaks  
1.1 Kg d'entrecôtes, 2.2 Kg de Pot au feu, 2.0 Kg de Viande à braiser, 1.6 Kg de Rôti, 1.5 Kg de Bourguignon

### Colis Noble 24,50 € le kg

Steaks, entrecôtes ou côte de bœuf, rôti.

### Colis facilité 18,00 € le kilo

Détail pour un colis de 10 kg : 1.6 Kg de Steaks ,  
1.1 Kg d'entrecôtes, 1.6 Kg de Rôti, 5,3 kg de viande haché salé

*Le filet, la langue, abats sont vendus au détail.*

## Le Porc

Élevés en liberté et sur paille, nos porcs sont nés et nourris sur la ferme.

Notre viande est découpée par un boucher et mise sous vide dans notre atelier.

### Colis panel 11,00 € le kg

Colis comprenant un ensemble différents de morceaux de porcs:

Côtelettes, Rôtis dans le jambon, épaule, longe, échine, poitrine, Sauté, Grillades.

Filet mignon et jambonneau sur demande



**Tous nos colis sont disponibles en**

**5 ou 10 kilos**

Contenus basés sur des descriptions indicatives, les variations sont relatives à l'animal.

## Les charcuteries

**Jambon blanc** 4 ou 6 tranches 18,00 € le kg

**Saucissons à cuire** pur porc 18,00 € le kg

**C'est moi qui l'ai fait** : pâté prêt à cuire pur porc 11.00 € le kg

**Fromage de tête** de porc en frais 10 € le kg  
portion d'environ 300 grammes

**Tripes tomate ou Mode de Caen** en frais 8,00 € le kg  
portion d'environ 300 grammes

**Moulé de Charolais** : viande de Bœuf hachée salée 13,50 € le kg

**Chipolatas** 12,00 € le kg

**Campagnarde** : 12,00 € le kg

**Perguez** : 70 % bœuf 30 % porc 17,00€ le kg

**Boudin de la ferme** : Sang de porc, oignons, épinard et quelques secrets de fabrication  
portion de 300 grammes 10 € le kg

**Envie de nouveautés n'hésitez pas !**

**Demandez nous.....**

Et notre ferme !

Parents de 4 garçons, nous nous sommes installés depuis plus de 10 ans, à Vitry en Charollais.

Nous cultivons du méteil (mélange de céréales et protéagineux). La production de foin et les pâtures viennent compléter la ration de nos p'tites bêtes.

Depuis mi- 2015 la découpe et la transformation se font à la ferme dans notre atelier. Un partenariat de confiance avec notre boucher vient de se créer.

Limite des intermédiaires !

Le mot circuit court reprend son sens ;)

*Acheter en vente directe , c'est avoir la garantie de l'origine et de la qualité de ce que vous mangez et c'est aussi le plaisir d'un contact amical entre le consommateur et le producteur. C'est également un mode de commercialisation qui permet le maintien de petites fermes.*

En fin d'année nous proposons des volailles poulets pintades poulardes.

Retrait à la ferme ou dans des lieux de regroupement.

Plus d'info par téléphone ou par mail  
[ferme-des-bruyeres@wanadoo.fr](mailto:ferme-des-bruyeres@wanadoo.fr)

Dates des livraisons sur notre  
site internet :  
[ferme-des-bruyeres.fr](http://ferme-des-bruyeres.fr)

Agriculture biologique



Contrôle Ecocert  
32600 l'isle jourdain  
Licence N° 157185 P

Envie de partage :

Nous pouvons vous recevoir dans nos chambres d'hôtes de 1 à 6 personnes, et possibilité de table d'hôte  
Photos et renseignements :  
[ferme-des-bruyeres.fr](http://ferme-des-bruyeres.fr)



GAEC

**FERME DES BRUYERES**

DAVID ET MARIE-PAULE HUYGHE

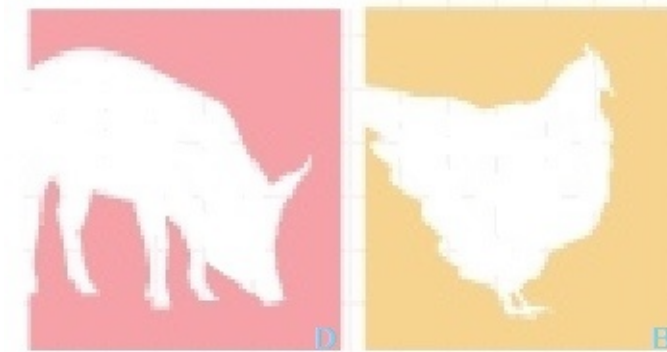
*Les bruyères*

**VITRY EN CHAROLLAIS**

TEL 03 85 81 10 79

[ferme-des-bruyeres.fr](http://ferme-des-bruyeres.fr)

Viande de porc et de  
bœuf charolaise  
biologique



VENTE SUR COMMANDE UNIQUEMENT