

Notre ferme

Parents de 4 garçons, nous nous sommes installés depuis 2004, à Vitry en Charollais. Nous cultivons du méteil (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...**



Vente sur commande uniquement

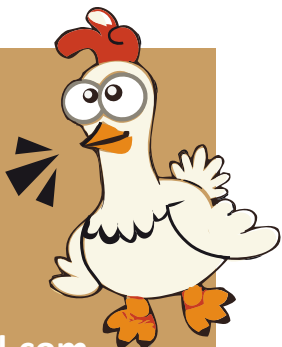
VENTE DIRECTE

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 et poulardes**.

Retrait à la ferme ou dans des lieux de regroupement

+ d'infos | **03 85 81 10 79**
fdb71600@gmail.com



GAEC Ferme des Bruyères

David et Marie Paule HUYGHE
721 rue des Bruyères
71600 VITRY EN CHAROLLAIS

03 85 81 10 79
fdb71600@gmail.com



**Dates des livraisons
et bons de commande
sur notre site internet :
ferme-des-bruyeres.fr**

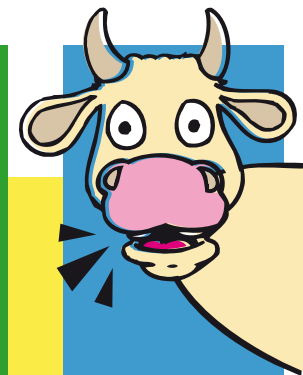


Envie de partage...

Nous pouvons vous recevoir dans nos 4 chambres de 2 à 3 pers. (repas paysan, chambre et petit déj.)

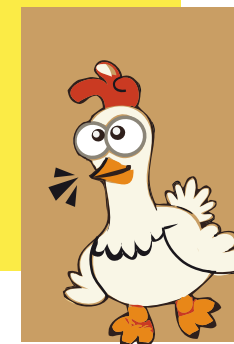
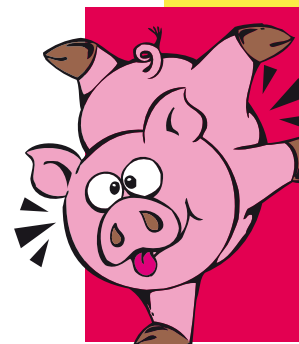
Photos et renseignements :
ferme-des-bruyeres.fr

Viande de porc et de bœuf charolaise biologique



GAEC Ferme des Bruyères

David et Marie Paule HUYGHE
VITRY EN CHAROLLAIS (71)



03 85 81 10 79
ferme-des-bruyeres.fr

Le Charolais

Les génisses, bœufs et vaches naissent et sont élevés sur notre ferme. Le charolais est réputé pour ses qualités bouchères, viande goûteuse 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.



Le Colis Tradition

15.50 € 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

Le colis Facilité

19.50 € le kg

Détail pour un colis de 10 kg :
2 Kg de steaks ,1.1 Kg d'entrecôtes,
1.6 Kg de rôti, 5,3 kg de viande hachée salée

Le colis Noble

26.00 € le kg

Détail pour un colis de 10 kg :
steaks, entrecôtes ou
côte de bœuf, rôti

Le filet, la langue et les abats
sont vendus au détail

Le Porc

Élevés en liberté et sur paille, nos porcs sont nés et nourris sur la ferme avec un aliment composé de céréales 100% produites chez nous (sans soja). Notre viande est mise sous vide et étiquetée dans notre atelier.



Filet mignon
et jambonneau
sur demande

Le colis Panel

12.50 € le kg

Colis comprenant un ensemble de différents
morceaux de porcs : côtelettes,
rôtis dans le jambon, épaule, longe,
échine, poitrine, sauté, grillades



Tous nos colis sont disponibles
en 5 ou 10 kilos

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



Jambon blanc 4 ou 6 tranches	19.50 € le kg
Saucissons à cuire pur porc :	19.50 € le kg
Saucisson à l'ail :	25.00 € le kg
Moulé de Charolais - viande de Bœuf hachée salée (paquet de 2 moulés) :	15.00 € le kg

Conditionnement en 500 grs

Chipolatas nature :	13.50 € le kg
Chipolatas aux herbes :	13.50 € le kg
Chorizo doux à cuire :	13.50 € le kg
Campagnarde :	13.50 € le kg
Perguez - 70 % bœuf / 30 % porc :	19.00 € le kg
Farce à légumes :	13.50 € le kg

En portion de 300 grs environ

Boudin de la ferme :	12.00 € le kg
« C'est moi qui l'ai fait » - Pâté prêt à cuire pur porc (existe aussi en 500 grs et 1 kg) :	12.50 € le kg
Fromage de tête de porc - en frais :	11.00 € le kg
Tripes tomate ou Mode de Caen - en frais :	11.00 € le kg

et toute l'année...

Nos verrines, nos plats cuisinés...