



Viande d'agneau en direct du producteur

La Folie Bergère
Nouaillé-Maupertuis

TARIFS 2020

Colis ½ agneau de 7 à 9 kg

15 à 17,50€/kg selon la découpe
(cf. tableau ci-joint)

Colis

Colis ¼ agneau de 3 à 4kg

20€ et 22€/kg selon la découpe

Merguez/saucisses persillées

Lot de 10 sous-vide (viande hachée 100% mouton, épices, sel, réalisé par nos soins à la ferme) : **15€/kg**

Steak hachés

Lot de 2 sous-vide (viande d'agneau hachée, sel, env. 140g l'unité, , réalisé par nos soins à la ferme) : **20€/kg**

* Agneaux certifiés Agriculture Biologique

Installée depuis 2015 avec ses brebis et ses poules, Laurence est rejointe depuis 2019 par Benoit qui lance l'activité de maraîchage (légumes diversifiés) et Amélie qui crée de toute pièce un verger... L'aventure continue à La Folie Bergère et nous sommes fiers de vous proposer nos bons produits!

Conserves

• Les plats cuisinés : 15,50€

(mijotées par « les dolines savoureuses » à Payré):

- *Tajine aux pruneaux, navarin, couscous, colombo, blanquette, miel et moutarde*

(750g, environ 3 personnes)

• Les pâtés et rillettes : 6€

+1€ de consigne

(cuisinés à la Ferme Bidaud, Andillé)

- *Pâtés marmite, pâté au piment d'Espelette, rillettes natures, rillettes créoles (180g)*

• La sauce bolognaise: 9,50€

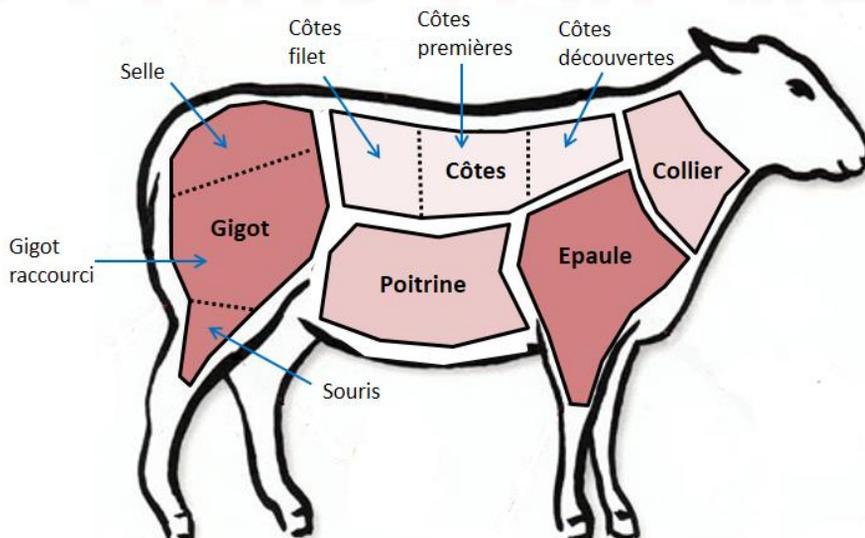
+1€ de consigne

(cuisinés à la Ferme Bidaud, Andillé)

Disponible selon les stocks à la ferme



LES COLIS D'AGNEAU



Les agneaux sont abattus à Lusignan, puis les carcasses sont découpées dans notre laboratoire à la ferme par un boucher diplômé. La transformation en saucisses, merguez et steak ainsi que la préparation des colis sont ensuite réalisées par nos soins)

LES DIFFERENTS COLIS

½ agneau (7 à 9 kg)			¼ agneau AVANT (3kg env.)		¼ agneau ARRIÈRE (4 kg env.)	
Colis CLASSIQUE	Colis HACHÉ	Colis GRILLADE	¼ avant HACHÉ	¼ avant GRILLADES	¼ arrière HACHÉ	¼ arrière GRILLADES
Gigot			Gigot		Gigot	
Gigot raccourci + selle en rôti		tranché	/	/	racc + selle en rôti	tranché
Épaule			Épaule		Épaule	
Epaule en rôtie		Tranchée	En rôtie	Tranchée	/	/
Côtes*			Côtes*		Côtes*	
Côtelettes (env. 20)			Côtelettes (env.10)		Côtelettes (env.10)	
Poitrine et collier			Poitrine et collier		Poitrine et collier	
Morceaux	Steak haché (environ 8)		Steak haché (env. 4)		Steak haché (env. 4)	
15€/kg en vrac	16€/kg en vrac	16€/kg en vrac	20€ (sous-vide)		22€ (sous-vide)	
16,50€ Sous-vide	17,50€ Sous-vide	17,50€ Sous-vide				

* Les côtes peuvent être proposées en carré sur demande

NB: les gigots et épaules sont par défaut désossés et rôtis. Les os se trouvent dans les colis (1/2 agneau uniquement) et feront un excellent bouillon pour vos soupes l'hiver prochain!

Si vous souhaitez avoir vos morceaux non désossés, cela est tout à fait possible sur simple demande à la commande.