



Ferme de Villaine

Villaine - Pontigné
49150 Baugé-en-Anjou
Tél : 02.41.89.15.29
Mail : fbecquet@fermedevillaine.fr



Pour vos menus de qualité..., goûtez et dégustez notre viande bovine !

VIANDE FRAICHE GENISSE Conditionnée sous vide	Conditionnement	PRIX TTC 2018
Faux filet ou Rumsteck***	Le kg	25,85 €
Entrecôtes***	Le kg	25,70€
Rôti extra***	Le kg	24,20 €
Steak extra***	Le kg	24,20 €
Steak 2ème ou Basse-côtes***	Le kg	19,00 €
Bourguignon maigre	Le kg	15,00 €
Bourguignon, braisé	Le kg	12,50 €
Jarret	Le kg	10,60 €
Plat de côtes	Le kg	6,00 €
Saucisses pur bœuf (à partir d'avril)	Le kg	13,20 €
Chair pur bœuf assaisonnée	Le kg	10,70 €
Bœuf cuit	Le kg	15,00 €

Lot de viande GENISSE	Conditionnement	PRIX TTC 2018
Lot de 5 kg (faux filet, entrecôte, rôti extra, steaks, bourguignon, braisé, pot au feu)	Le kg	14,50 €
Lot de 10 kg (faux filet, entrecôte, rôti extra, steaks, bourguignon, braisé, pot au feu)	Le kg	14,00 €

CONSERVES — PLATS CUISINES	190 g	350 g	700 g
Bœuf cuit	4,00 €	6,00 €	-
Viande hachée cuisinée	4,50 €	7,00 €	12,00 €
Chili con carné	4,50 €	7,00 €	12,00 €
Goulache	-	8,00 €	14,00 €
Jarret aux Mogettes	-	7,00 €	12,00 €

Notre viande bovine est produite à partir de jeunes femelles de race charolaise qui pâturent nos prairies de mars à décembre. Elles sont également nourries de fourrages et de céréales issue de la ferme.

La découpe est réalisée chaque semaine par notre salarié boucher dans notre atelier.

La viande est présentée sous vide, permettant une conservation de 3 semaines, et prête à congeler.