

Les animaux sont nourris traditionnellement, principalement de l'herbe en pâture et de foin de notre production, sans ensilage de maïs pour les bovins. Complémentés par nos céréales et protéagineux sans OGM(<0.1%), ni soja.

Les bœufs sont élevés pendant 36 mois, et les porcs pendant 6 mois, au minimum.



Notre exploitation est certifiée HVE 3 depuis octobre 2022. Cela label reconnaît les pratiques respectueuses de l'environnement que nous mettons en oeuvre depuis de nombreuses années.

Nous nous chargeons de regrouper les commandes. Quand un animal est prêt à vendre et totalement commandé nous vous contactons pour convenir du jour et de l'horaire auquel vous pourrez venir chercher votre viande préparée dans des sachets étiquetés. Il ne vous restera plus qu'à emballer les différents morceaux en fonction de vos habitudes de consommation avant de les congeler.

Les poids de viande indiqués sont très variables : chaque animal est différent.

## Tarif 2024

### ❖ bœuf

8.90 €/kg de carcasse\* en demi, quart ou huitième

9.90 €/kg de carcasse\* en seizième

### ❖ porc

5.30 €/kg de carcasse\* entier ou par demi

6.95 €/kg de viande par quart ou caissette

\* Le prix est basé sur le poids de la carcasse de l'animal mais lors de la découpe il y a des déchets en quantité variable selon les animaux. Au final le poids de la viande livrée est inférieur au poids facturé.

Suivez notre actualité sur notre site internet:

<http://www.ferme-monplaisir.fr.siteweb.com/>

**Pensez à vous munir de paniers ou de glacières pour emporter vos différents sachets de viande.**



## Viande

**Jean-Charles REGNARD**  
54 330 FORCELLES ST GORGON  
Tél-Fax-Répondeur : 03-83-52-42-74

**Magasin ouvert :**  
Vendredi de 16h30 à 19h  
et Samedi de 10h30 à 12h30

# Boeuf

## Pour un 1/8<sup>ème</sup> de bœuf de vous emmènerez environ 50 kg carc\*:

- ❖ 6 rôtis
- ❖ 6 morceaux de plats de côte
- ❖ 2 roulettes ou jarrets
- ❖ env. 60 morceaux de bourguignon
- ❖ 1 rôti de filet-four (tournedos)
- ❖ 2 rosbifs
- ❖ 4 entrecôtes **ou** 2 côtes de bœuf
- ❖ env. 6 faux-filets (steaks)
- ❖ env. 4 bavettes (steaks)
- ❖ 32 steaks ordinaires
- ❖ 40 portions de viande hachée dans les chutes de découpe
- ❖ des portions des abats

Nous pouvons transformer les morceaux que vous ne voulez pas cuisiner en viande hachée pour 3.45€/kg.

## Pour un 1/16<sup>ème</sup> de bœuf de vous emmènerez environ 25 kg carc\* :

- ❖ 3 rôtis
- ❖ 3 morceaux de plats de côte
- ❖ 1 roulette ou jarret
- ❖ env. 30 morceaux de bourguignon
- ❖ 2 tournedos
- ❖ 1 rosbif
- ❖ 2 entrecôtes **ou** 1 côte de bœuf
- ❖ env. 3 faux-filets (steaks)
- ❖ env. 2 bavettes (steaks)
- ❖ 15 steaks ordinaires
- ❖ 20 portions de viande hachée dans les chutes de découpe.

Nous pouvons transformer les morceaux que vous ne voulez pas cuisiner en viande hachée pour 3.45€/kg.

# Porc

## Pour un ½ porc vous emmènerez environ 50 kg carc\*:

- ❖ 1 rôti et des côtes d'échine
- ❖ 2 rôtis pointe de filet
- ❖ 6 rôtis d'épaule
- ❖ 1 rôti ficelé
- ❖ 20 morceaux de côtis ou travers
- ❖ 1 filet mignon
- ❖ 1 rouelle
- ❖ 20 côtes
- ❖ 2 jambonneaux
- ❖ 1 jambon entier ou découpé en rôtis, grillades, escalopes
- ❖ des portions des abats

## Pour une caissette de porc vous emmènerez de 15 à 18 kg :

- ❖ 1 rôti et 5 côtes d'échine
- ❖ 3 rôtis d'épaule
- ❖ 1 rôti ficelé
- ❖ 10 morceaux de côtis ou travers
- ❖ 1 rouelle
- ❖ 10 côtes
- ❖ 1 jambonneau
- ❖ 2 rôtis de jambon +12 grillades - escalopes
- ❖ 20 tranches de lard à griller
- ❖ 1 pied