



Produits biologiques

BON DE COMMANDE AGNEAU

Des agneaux bio, élevés dans les prairies de la ferme, avec les céréales et protéines produites sur l'exploitation, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Conditionnements et tarifs :

- Colis d'un demi agneau sous vide, de 6 à 7,5 kg : 18,50 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau sous vide, de 3 à 3,5 kg : 20,50 € le kg

Vente au Marché De la Ferme de Grand Lieu

Le mercredi 14 septembre 2022
16h30 – 19h00

Coupon à découper et à transmettre à la ferme du Pay

Nom - Prénom :

Tél. :

E-mail :

Adresse :

Quantité et conditionnement souhaités :

- ½ agneau avec :
 - un gigot entier
 - un gigot raccourci et une selle
 - un gigot tranché
- ¼ d'agneau avec :
 - un demi-gigot en rôti
 - des tranches de gigot





Produits biologiques

BON DE COMMANDE AGNEAU

Des agneaux bio, élevés dans les prairies de la ferme, avec les céréales et protéines produites sur l'exploitation, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Conditionnements et tarifs :

- Colis d'un demi agneau sous vide, de 6 à 7,5 kg : 18,20 € le kg
- Colis d'un quart d'agneau sous vide, de 3 à 3,5 kg : 20,20 € le kg

Vente au Marché de la Ferme de Grand Lieu

Le mercredi 14 septembre 2022
16h30 – 19h00

Coupon à découper et à transmettre à la ferme du Pay

Nom - Prénom :

Tél. :

E-mail :

Adresse :

Quantité et conditionnement souhaités :

- ½ agneau avec :
 - un gigot entier
 - un gigot raccourci et une selle
 - un gigot tranché
- ¼ d'agneau avec :
 - un demi-gigot en rôti
 - des tranches de gigot



Morceaux du colis d'agneau :

Morceaux à cuisson rapide ou à griller : côte première, côte découverte, côte filet, poitrine, collier, gigot tranché.

Morceaux à rôtir : gigot entier, gigot raccourci, selle de gigot, épaule.

Morceaux à mijoter : collier, poitrine.

Ce conditionnement est proposé par l'Abattoir Frais Viandes de Soullans (85).

Plus d'informations sur le site de la ferme :

www.alafermedupay.fr



Morceaux du colis d'agneau :

Morceaux à cuisson rapide ou à griller : côte première, côte découverte, côte filet, poitrine, collier, gigot tranché.

Morceaux à rôtir : gigot entier, gigot raccourci, selle de gigot, épaule.

Morceaux à mijoter : collier, poitrine.

Le conditionnement est proposé par Vendée Loire Viandes, Abattoir de Challans.

Plus d'informations sur le site de la ferme :

www.alafermedupay.fr

