



## PRODUITS DE LA FERME

### Poulets fermiers de plein air (110 jours)

#### Tailles :

**Petit:** inférieur à 1,9kg (4 personnes)

**Moyen:** 1,9 kg à 2,2kg (4 à 6 personnes)

**11,50€/kg**

**Gros:** supérieur à 2,2kg (6 personnes et plus)

Vendus frais, prêt à cuire, ils se congèlent très bien

### Veau rosé élevé sous la mère

#### Caissettes de 5kg:

2,5 kg de côte, escalope et rôti .....110€

2,5kg de blanquette/jarret

#### Colis "à saisir/rôtir" de 2,5kg:

.....65€

Côte, escalope et rôti

#### Colis "traditionnel" 2,5kg:

.....50€

Blanquette et jarret avec ou sans os

**Ris de veau** .....50€/kg

**Blanquette (sous vide par 500g)** .....24€/kg

**Steak haché (par 2)** .....24€/kg

**Foie (en tranche par 2)** .....23€/kg

**Rognon** .....23€/kg

**Tête roulée désossée** vendu par

moitié soit 2.5 kg .....15€/kg

**Coeur (en tranche par 2)** .....12€/kg

**Queue** .....12€/kg

**Pieds de veau** .....6€/kg

**Attention, nous abattons très rarement plus d'un veau à la fois, quantité très limitée !**

## NOTRE SELECTION

Nous sélectionnons des produits en cohérence avec ce que nous pronons, de la qualité et du goût!

### Les vins

#### Haut-Poitou - Famille Morgeau

Domaine Tour Beaumont .....8€

Vin blanc sec, 100% Sauvignon,

#### Pouilly Fumé - Famille David **BIO**

Domaine Château Favray .....16€

Vin blanc sec, 100% Sauvignon

#### Chinon- Famille Bonnaventure **BIO**

Château de Coulaïne- cuvée Bonnaventure .....16€

Vin rouge

#### Sancerre- Famille Chevreau

Domaine Château de Crézancy .....16€

Vin rouge

### Mieux nous connaître...

✓ *Nous sommes une ferme familiale, située dans le sud de la Vienne*

✓ *Nos poulets et nos vaches sont nourris avec les céréales et fourrages de la ferme*

✓ *Qualité et goût inégalables, notre première passion c'est la cuisine !*

✓ *En choisissant nos produits, vous soutenez une agriculture française, raisonnée et durable!*

[www.fermedepizais.fr](http://www.fermedepizais.fr)



## PROCHAINE LIVRAISON

### NANTES

**JEUDI 26 MARS**

### Points de retraits

- Parking de l'église Saint Pasquier de 10h à 10h45
- Chez Claire d'Autume, boulevard Saint Aignan à partir de 11h
- Chez Sybille d'Acremont, rue Bouchaud, de 11h30 à 12h15
- Chez Fanny Puget, rue de la Pajaudière, de 13h à 14h: code 3564
- Chez Clémentine Chatillon, rue du Roi Albert à partir de 14h30
- Pont du Cens, à partir de 15h

### Commander

**Commande avant le 20 mars**

06 62 52 65 89

[fermedepizais@gmail.com](mailto:fermedepizais@gmail.com)

## Attention stocks limités !

Paiement à la réception de la commande par chèque, espèces ou virements à l'ordre de:

**GAEC DE LA GUIREE - RIB/ IBAN: FR76 1940 6000 2080 1048  
6000 145 BIC: AGRIFRPP894**

### Livraisons suivantes

**Jeudi 29 mai**

**Jeudi 1er octobre**

**Jeudi 10 décembre**

**[www.fermedepizais.fr](http://www.fermedepizais.fr)**

*Les dates, les points de retraits et les produits peuvent changer légèrement, n'hésitez pas à nous communiquer votre mail pour recevoir le flyer actualisé avant chaque vente*