

Porc :

Qualité	Prix/100g	Poids/Quantité
Filet mignon	4.85	
Filet	3.10	
Rôti épaule	2.50	
Rôti cou	2.65	
Rôti au cassis	3.10	
Rôti au jambon	2.95	
Rôti provençal	3.30	
Emincé	2.75	
Tranche filet	3.40	
Tranche cassis	3.25	
Tranche cou	2.80	
Côtelettes	2.45	
Ragoût	2.05	
Fricassée	1.75	
Jarret	1.50	
Saucisse à rôtir	2.00	
Saucisson	2.00	
Saucisse au foie	1.60	
Lard fumé	2.00	
Jambon à l'os	1.90	(entier)
Jambon fumé	2.50	
Jambon	3.50	(cuit en tranche minimum 500g)
Coquillons	2.10	

Divers :

Poulet (saison)	1.50	(dès mai)
Œufs 6pcs	3.50	

Rabais :

Dès 15kg (mélange) 5% / Dès 35kg (mélange) 7%

Prochaine date pour la vente de viande à la ferme :

Samedi 12 mai 2012 de 10h à 14h

Notre production étant limitée et saisonnière, les commandes seront traitées par ordre d'arrivée selon nos possibilités.

Pour vos commandes, veuillez nous indiquer le poids par emballage selon nos standards (ou nb de pièce), ainsi que le nombre d'emballage en face de la qualité correspondante.

Vous pouvez passer vos commandes par :

-Téléphone ou fax

-Sur notre adresse e-mail

-Par poste : repliez la carte pour que notre adresse apparaisse au-dessus puis inscrivez vos noms et adresses et postez dans une enveloppe à fenêtre.

La prise de vos commandes se fait à la ferme. Visite de notre exploitation sur rendez-vous.

Nous vous remercions par avance de votre commande et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Expéditeur :
Nom/Prénom :
Rue :
NPA/Localité :
Tél. privé :
Tél. prof. :

Élevage des deux vallées
Produits fermiers
Vers-chez-Charrue 2
2318 Brot-Plamboz

Tél. + fax. 032.937.14.32
e-mail chrobert@bluewin.ch
www.elevage-des-2-vallées.ch

Située au cœur de la vallée des Ponts-de-Martel , notre exploitation est spécialisée depuis 1994 dans la production et la commercialisation de viande de bœuf issue de notre élevage de vaches allaitantes de race ANGUS, ainsi que la commercialisation de viande de porc.

Garde naturelle des animaux : les veaux restent en liberté avec leur mères. La garde en plein air avec pâture et sortie hivernale font partie des exigences de production.

Alimentation naturelle : un soin particulier est porté à l'alimentation de nos bovins, le lait maternel en compose l'essentiel, ainsi que l'herbe, le foin et les céréales produits naturellement sur les 53 hectares de la ferme. Ce qui confère à notre qualité **ANGUS-BEEF**, finesse, tendreté et saveur.

Et les porcs : issus de petits élevages de la région, ils sont élevés de manière naturelle, selon les normes strictes en vigueur.

Service : notre exploitation dispose d'une installation de conditionnement (local de coupe et d'emballage, chambre froide, etc.) agréée par le laboratoire cantonal garantissant l'hygiène et la fraîcheur de nos produits. Emballés sous-vide en quantité standard, nos produits sont disponibles à la ferme en frais ou en surgelé.

Garantie : Notre exploitation est régulièrement contrôlée par l'association suisse des détenteurs de vaches mère (ASVNM) pour l'obtention du label **Natura+Beef** ainsi que par les organes de contrôle de la **PI** (production intégrée).

Bœuf :

Bourguignonne	4.10
Steak	4.25
Fondue chinoise (coupée)	4.00
Fondue chinoise (entier)	3.40
Aiguillette, roast-beef	5.25
Côte de bœuf	4.35
Entrecôte	4.75
Filet	7.10
Rumsteak	5.45
Entrecôte parisienne	4.25
Rôti épaule	3.00
Tranche carrée	2.85
Tranche fricandeaux	3.20
Rôti jarret	2.95
Emincé	2.95
Jarret de bœuf	1.95
Ragoût	2.25
Viande hachée	1.75
Bouilli maigre	2.15
Bouilli entremêlé	1.75
Tripes précuites (saison)	1.50
Langue	1.65
Saucisse sèche	7.- pièce
Steaks vigneron	2.10
Merguez	2.00