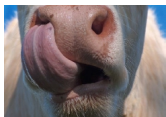


Léchez vous les babines avec notre viande

- Pour commander, nous contacter par mail ou par téléphone.



---

Ferme Gaec Damet

L'étang de bas - 03230 Gannay Sur Loire

Tel : 04 70 43 49 04

Mail : [fermedamet@orange.fr](mailto:fermedamet@orange.fr)

---

**Proximité**

Manger de la viande produite localement permet de limiter le transport et donc de préserver notre planète.

**Traçabilité**

Nous sommes dans la possibilité de vous fournir le suivi de nos animaux, de la naissance jusqu'à sa commercialisation. Notre mode d'élevage accorde beaucoup d'importance à la qualité de la viande mais aussi à l'environnement:

- L'alimentation des bovins est basée sur un système herbager.
- L'alimentation des porcs permet de valoriser le lactosérum issu de notre production de fromages.
- L'utilisation minimum de produits sanitaires et l'absence d'OGM dans l'alimentation vous assure une sécurité sanitaire maximum.



---

### VIANDE DE BOEUF

---

### **COLIS TRADITIONNEL à 13€/kg : Colis de 20-25 kg**

Pièces à griller, à rôtir ou poêler

- 5kg de beefsteak
- 4kg de rosbif
- 0.7kg de tournedos
- 1.8kg d'entrecôtes
- 2kg de burgers (steak haché légèrement salé)

**Pièces à cuisson lente, à bouillir ou mijoter**



Viande de boeuf cuisson lente

Colis traditionnel à 15€/kg : Colis de 10 kg (sauf toujours eu de veau) de race croisée

---

VIANDE DE VEAU



Viande de boeuf à griller

---

COLIS TRADITIONNEL à 15€/kg : Colis de 10 kg

Pièces à griller, à rôtir ou poêler

- 4kg de rôti
- 1.42kg d'escalopes
- 1.1kg de côtes
- 1kg de saucisses Pièces à cuisson lente à mijoter
- 2.48kg de blanquette

---

**VIANDE DE PORC**

---

**EN DEMI-CARCASSE De 40 à 50kg**

- Demi-carcasse non découpée 3.40€/kg
- Demi carcasse découpée 4.30€/kg
- Demi-carcasse découpée sous-vide 4.70€/kg

**COLIS TRADITIONNEL à 8€/kg : Colis de 10 kg**

- Pièces à griller, à rôtir ou poêler
- 3kg de rôti
- 2kg de côtes
- 2kg de grillades
- 2kg de chipolatas Pièces à cuisson lente à mijoter
- 1kg de sauté CHARCUTERIE AU DETAIL
- Fromage de tête 7.50€/kg
- Pâté de campagne 8.50€/kg



**Infos :**

- Après abattage, la viande est découpée avec soin par un atelier agréé CEE puis mise sous-vide et étiquetée (sauf spécifications contraires)

- Possibilité de paiement en trois fois
- Possibilité de livraison

