



Venez **visiter la ferme** et échanger avec nous
Mercredi 17h - 19h : sur rendez-vous

Découvrez aussi nos **produits fermiers** :

Viande Bovine bovin né et élevé sur notre ferme

- ✓ **Colis 10 kg** à 13,5 € / kg soit 135 € le colis
- ✓ **Colis 5 kg** à 14 € / kg soit 70 € le colis
- ✓ **Colis été 10 kg** à 14,5 € / kg soit 145 € le colis
- ✓ **Colis été 5 kg** à 15 € / kg soit 75 € le colis



Morceaux emballés individuellement **sous vide**.

Prêts à être congelés. Etiquetage des paquets : poids, nom du morceau, (origine). Suggestions de recettes et **conseils de cuisson**.

Composition : environ 60% de morceaux à cuisson lente (braisé, pot au feu, bourguignon,...), 40 % de morceaux à cuisson rapide (steaks, rosbeef).
Côte de bœuf de 1 kg environ dans les colis de 10 kg.

Colis Été : Transformation d'une partie du pot au feu en merguez et chipolatas
- 500 g de chipolatas et 500 g de merguez dans les colis de 5 kg
- 1 kg de chipolatas et 1 kg de merguez dans les colis de 10 kg

✓ **A l'unité:** langue, tripes, foie, rognons, cœur, joues

✓ **Marmite de Bourguignon :** 5,5 € la part



Bocal de bourguignon **prêt à l'emploi.** Marmite 2 ou 3 parts.

Viande de Veau de lait

✓ **Colis 7 kg** à 20 € / kg soit 140 € le colis

✓ **A l'unité:** tête de veau, foie, cœur, ris, rognons



Veau nourri au **lait entier**, par nos soins matin et soir.

Composition : blanquette, collier de veau, osso bucco, côtes de veau, tendrons, escalopes.

Viande de Porc

✓ **Colis 5 kg** à 12 € / kg soit 60 € le colis

✓ **Colis 10 kg** à 11 € / kg soit 110 € le colis

✓ **A l'unité:** jambonneau, tête roulée, pieds



Porc élevé en **plein air**, au lait et céréales de la ferme.

Composition : rouelle, rôti, sauté, poitrine tranchée, côtes et échine, saucisses et saucissons à cuire.

Miel toutes fleurs sur réservation



Ruchers sur la commune de BIOL. Récolte fin juillet / début Aout.
Récolté et mis en pot **par nos petites mains.**

Ferme du GAEC de la MURE - Famille GIROUD

16, ch. de la Mure – 38690 BIOL

Olivier GIROUD - 07 70 45 25 33

gaecdelamure@yahoo.fr