



Les Plats Cuisinés du Gaec de Montredon

Dénomination	Poids net	% viande	Tarifs TTC
Nos recettes de Bœuf			
Bœuf Bourguignon aux légumes d'hiver	450 g	30%	7,50
	800 g	30%	13,90
Carbonade de Bœuf et fondue de poireaux	450 g	30%	7,50
	900 g	30%	13,90
Curry de Bœuf Thaï Dalh de lentille corail	400 g	30%	7,50
	800 g	30%	13,90
Bœuf Stroganoff et sa sauce au paprika	450 g	30%	7,50
	900 g	30%	13,90
Bœuf Carottes façon grand-mère	420 g	30%	7,50
	850 g	35%	13,90
Bœuf à la Basquaise aux légumes d'été	400 g	40%	7,50
Nos recettes de Veau			
Blanquette de Veau à l'ancienne	400 g	30%	7,50
	850 g	25%	13,90
Tajine de Veau au curcuma et grand épeautre	400 g	30%	7,50
	850 g	30%	13,90
Veau Marengo	450 g	30%	7,50
	880 g	30%	13,90
Chili Con Carne	450 g	25%	7,50
	900 g	20%	13,90
Sauté de veau aux cèpes	450 g	30%	7,50
Nos recettes de Porc noir			
Porc au caramel, carottes et patates douces	450 g	25%	7,50
	900 g	25%	13,90
Porc au roquefort pommes de terre à la crème	450 g	25%	7,50
	900 g	25%	13,90
Porc aux pleurotes, mousserons et épeautre	450 g	25%	7,50
	900 g	25%	13,90
Nos spécialités aveyronnaises			
2 Tripoux "Façon Jeannine"	400 g	65%	6,50
Tripes à la tomate	400 g	55%	6,50
Tête de Veau à l'ancienne	400 g	75%	6,50
Nos pâtés			
Pâté de Campagne	190 g		3,50
Pâté de Tête	190 g		3,50
Friton	190 g		3,50

Nos sauces			
Sauce Curry	400 g		3,50
Sauce Stroganoff	400 g		3,50
Nos légumes			
Légumes de la Carbonade : PDT, poireaux, carottes...	450 g		4,90
Dalh de lentilles Corail au curry et lait de coco	450 g		4,90

Nos conditions de livraison

Montant de la commande	Participation au port
< 50 €	8 €
50 à 80 €	5 €
> 80 €	Offert

Toutes nos infos sur :

www.produitsfermiersdemontredon.fr



Nos productions



www.lafeeauxherbes.fr



Conditions d'élevage

- Ferme 100 % **bio depuis 1997**.
- Race : 90 % Aubrac et 10 % Limousine.
- Les bovins sont nourris à l'herbe, aux foin et céréales de nos prairies. Les veaux sont en contact permanent avec leur mère / lait maternel à volonté.
- Les **porcs noirs** sont élevés en **plein air** intégral et nourris aux **céréales et légumes de la ferme** (pommes de terre, carottes, poireaux).
- Ferme **autosuffisante** : aucun achat extérieur en terme de fourrages et céréales.
- Apport d'argile verte et de céréales fermentées.
- Utilisation de **traitements naturels** : extraits de plantes médicinales, huiles essentielles, vermifuges naturels...
- Animaux en **liberté**.

Plats cuisinés

- **Cuisiniers de formation, les plats sont réalisés avec amour par nos soins dans un atelier de transformation agréé avec comme but recherché de vous proposer une « Cuisine maison ».**
 - Toute la viande, les céréales et la majorité des légumes utilisés dans l'élaboration de ces recettes proviennent de la **ferme**
 - La viande est découpée par des **bouchers professionnels**.
 - Tous les autres ingrédients sont achetés dans des **boutiques bio locales**. Le vin est acheté à un producteur bio dans le gaillacois (Domaine Labarthe) et la bière brune à un producteur local.
 - Utilisation **d'ingrédients de qualité** : huile d'olive vierge extra, sel de Camargue, beurre de baratte...
 - **Aucune utilisation de conservateurs / Absence de gras trans.**
 - 100 % des ingrédients utilisés dans ces recettes proviennent de l'agriculture biologique.
 - Plats cuisinés en format **400 g et 800 g** avec ouverture **facile**.
- Simplement à réchauffer et c'est prêt en quelques minutes !**



Géraldine, Lionel, Christophe et
Florian

Gaec de Montredon
Saint Martin des Faux
12410 Salles Curan

gaecdemontredon@gmail.com

06 79 43 18 58 / 06 42 83 17 47 /

06 86 22 81 22



Vous souhaitez commander ? Vous pouvez le faire :

- directement sur le site www.produitsfermiersdemontredon.fr
- via notre le formulaire en ligne ou à l'adresse suivante :
gaecdemontredon@gmail.com

- en remplissant le bon de commande ci-dessous puis nous l'envoyer par mail ou courrier avec votre règlement à l'adresse :
Gaec de Montredon St Martin des Faux 12410 Salles Curan

Pour toute question : Christophe 06 42 83 17 47 ou Géraldine 06 79 43 18 58

Bon de commande Produits Fermiers de Montredon				
Dénomination du produit	Poids	Quantité	Prix unitaire	Prix total
			Total	
Livraison Colissimo 48 h	Livraison	Compléter un des lignes ci-dessous		
Total <50 €			Ajouter 5 €	
Total compris entre 80 et 120 €			Ajouter 8 €	
Total >120 €			Gratuit - 0 €	
			Total Général	