



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%	7,00
Tripes à la tomate	400 g	55%	7,00
Tête de Veau à l'ancienne	400 g	75%	7,00
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 conserves ont une DLUO de 5 ans.

Toutes nos infos sur :

www.produitsfermiersdemontredon.fr



Nos productions



www.lafeeauxherbes.fr



Conditions d'élevage

- Ferme 100 % **bio depuis 1997**.
- Race : Aubrac.
- 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 **450 g et 900 g** avec ouverture **facile**.
- Simplement à réchauffer et c'est prêt en quelques minutes !**

Géraldine, Lionel et Christophe

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

