

Les AGNEAUX de

"LA FERME DE CLAIRE-LISE"

**vente directe
de VIANDES
et MERGUEZ
sous vide**

*" La Rouge du Roussillon " connue sous le nom de **Barbarine**, fait partie d'un programme, auquel je participe, de maintien des races en voie de disparition.*

C'est une race ancienne, parfaitement adaptée aux sols pauvres et argileux du Frontonnais.

Sur un parcours d'une vingtaine d'hectares, tout autour de ma bergerie, les agneaux sont tous les jours avec leur mère dans les prés ; outre le lait maternel, ils y trouvent de l'herbe à volonté.

Mon système d'élevage, à l'herbe, sans pesticides, privilégie la qualité de la viande à la quantité. Il me permet d'offrir un produit au goût fin, à la chair tendre, très peu grasse.

*Les colis sont préparés, selon vos choix, par un laboratoire de découpe certifié. Les morceaux, **mis sous vide**, sont regroupés dans un carton qui peut être inséré directement dans le réfrigérateur.*

Bonne dégustation

La Ferme de Claire-Lise, 369 chemin de GALITRAN, 31620 VILLENEUVE-LÈS-BOULOC
Claire-Lise : 06-18-55-87-00 ; lafermedeclairelise@gmail.com ; Marie-Hélène : 06-83-61-73-02

PRIX 2019

La Ferme
de

Claire-Lise

Composition des caissettes :

Agneau entier à 14.40€ TTC/kg

(2 caissettes, chacune de 5 kg environ) :

2 gigots entiers raccourcis,
2 épaules entières,
2 demi-selles
Côtelettes, poitrine, collier en tranches,
Foie, cœur et rognons.

Demi-agneau à 14.80€ TTC/kg :

(1 caissette de 5 kg environ) :

1 gigot entier raccourci,
1 épaule entière,
Côtelettes, poitrine, collier en tranches,
La moitié du foie, cœur et rognons.

MERGUEZ : en fonction de la date de la fabrication , elles seront fraîches ou congelées à 12 € /kg.

(6 merguez dans une poche de 300 g environ)



**Je suis disponible les SAMEDIS ,
à la bergerie, lieu-dit ROSSIGNOL,
Tout au fond à gauche du chemin de GALITRAN :**

**De 9h à 12h pour le retrait des caissettes,
De 14h à 16h pour le retrait et visite de la ferme.**

Sur demande,
L'épaule peut-être roulée,
Le gigot peut être roulé ou tranché.

Pour vos méchouis ou barbecues, l'agneau
peut-être vendu entier ou en morceaux,
stockés dans des poches alimentaires.

Accueil à la bergerie :

En fonction du mois choisi et marqué sur votre bon de réservation, je vous proposerai, par téléphone ou par mail, de choisir parmi plusieurs dates.

Vous pourrez venir chercher vos caissettes à la ferme et en profiter pour visiter, faire une promenade, voir les animaux (ânes, cochons, poules et chien).

Une livraison groupée peut-être envisagée en fonction des commandes.

Au plaisir de vous rencontrer, **Claire-lise FAGGION**

06-18-55-87-00

lafermedeclairlise@gmail.com

