

# LIMOUROUSSE (EARL)

## FERME DU MANOIR DE GUELLE

### ELEVAGE DE BŒUFS & AGNEAUX

[www.lemanoirdeguelle.com/ferme.htm](http://www.lemanoirdeguelle.com/ferme.htm)

**Michel et Emilie BURNOUF**

Le manoir de Guelle 50510 Cérences

06.82.31.62.45 / 02.33.51.99.06

[michel.burnouf@free.fr](mailto:michel.burnouf@free.fr)

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 15/04/2011

## PRODUCTION

### BŒUF & VEAU SOUS LA MERE (AB)

Race limousine : vache à viande rustique, dont la renommée actuelle repose sur la qualité gustative de sa viande, sa longévité, sa facilité d'élevage et ses qualités maternelles.

Elevage traditionnel à base d'herbe (été), de foin, enrubbannage, épeautre et maïs l'hiver.

Abatage, découpe & mise sous vide : TVR (Domagne)

Disponibilité : toute l'année, chaque 15 du mois.

- Bœuf à 14€/kg (Caissette 13/15kg sous vide : côtes, rôtis, steaks, bourguignon, fondu, pot au feu, steak haché) = 182 à 210€
- Veau à 15€/kg (Caissette de 10kg sous vide) = env. 150,00€

### AGNEAU (AB)

Race roussine : précoce et rustique, race ancienne des pâturages du Cotentin, adapté à son climat.

Race charollaise : prolifique, rustique et adapté au plein air, race à viande sélectionnée pour ses aptitudes bouchères (qualité, bon rendement en viande, pas excès de gras).

Elevage traditionnel à base d'herbe (été), de foin, enrubbannage, épeautre et maïs l'hiver.

Abatage : ASH (Saint Hilaire du Harcouët)

Découpe & mise sous vide : Manoir de Guelle (Cérences)

Disponibilité : mai à novembre, tous les 15 jours.

- Demi-agneau découpé à 13€/kg (7 à 10 kg) = 91 à 130€ [sous vide +1€/kg = 98 à 140€]
- Agneau entier découpé à 13€/kg (15 à 20 kg) = 195 à 260€ [sous vide +1€/kg = 210 à 280€]

## LIEUX DE VENTE

En ligne : [www.lemanoirdeguelle.com/commande.php](http://www.lemanoirdeguelle.com/commande.php)

A la ferme : 06.82.31.62.45

### Aux marchés :

- Mardi matin (8h-13h) : marché de Bréhal
- Vendredi soir (à partir de 18h00) : marché estival de Regnéville-sur-Mer [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]
- Samedi matin (8h-13h) : marché des Halles de Granville
- Dimanche matin (8h-13h) : marché de Saint-Martin de Bréhal [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]

## AUTRES ACTIVITES

[www.lemanoirdeguelle.com](http://www.lemanoirdeguelle.com)

- Gavage et transformation de canards en terrines, magrets et foie gras (non certifiés AB),
- Vente de poiré, jus de pomme, cidre, pommeau, calvados et miel (non certifiés AB),
- Chambres d'hôtes B&B (avec possibilité de tables d'hôtes),
- Auberge du Manoir de Guelle : spécialités normandes (uniquement pour les groupes sur réservation),
- Les plus du Manoir de Guelle : weekends, cours de cuisine, offre randonneurs.



06.52.73.38.15  
[ethicandco@gmail.com](mailto:ethicandco@gmail.com)

43 bis rue de Pontesrocs  
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>  
FACEBOOK [www.facebook.com/ETHICANDCO](http://www.facebook.com/ETHICANDCO)