

SYLVAIN LEVAVASSEUR

ELEVAGE DE BŒUFS & VEAUX GASCONS

Sylvain LEVAVASSEUR

3, la mare es champs 50510 HUDIMESNIL

02.33.49.47.55 / 06.84.98.42.83

gascon50@orange.fr

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS / QUALITE FRANCE

Date d'engagement : 15/05/2012

Date d'installation : 2006

Adhérent du réseau Bienvenue à la ferme (réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme).

PRODUCTION

BŒUFS & VEAUX SOUS LA MERE (AB)

Race Gasconne : d'origine Midi-Pyrénées, elle est adaptée aux climats rudes et montagneux. Robuste, elle résiste aux changements climatiques de forte amplitude.

Qualités bouchères : extrême finesse du grain, viande persillée, au parfum unique et à la saveur subtile.

Elevage traditionnel à base d'herbe (mi-avril à mi-novembre) et d'apports issus des cultures de la ferme (blé, maïs, méteil, orge) ou de cultures extérieures (luzerne et maïs) pour l'hiver.

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

Disponibilité : une vente par mois (1 bœuf + 1 veau).

Règlement : à la réception de la marchandise

▪ Colis Cuisine (env. 12kg) à 11,00€/kg = env. 132€/colis

1 rôti (pour 6 personnes) + pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 3 Pot au Feu (pour 5 personnes) + 2 Bourguignons (pour 4 personnes)

▪ Colis Famille (env. 12kg) à 12,00€/kg = env. 144€/colis

1 rôti (pour 6 pers.) + Pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 1 Pot au Feu (pour 5 personnes) + 1 Bourguignon (pour 4 personnes) + 12 Steaks hachés (6 barquettes de 2) + 1kg Viande hachée pour bolognaise (2 barquettes de 500gr) + 10 saucisses pur bœuf (2 barquettes).

▪ Colis Barbecue (env. 12kg) à 13,50€/kg = env. 162€/colis

1 rôti (pour 6 personnes) + Pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 14 Steaks hachés (7 barquettes de 2) + 1kg Viande hachée pour bolognaise (2 barquettes de 500gr) + 20 saucisses pur bœuf (4 barquettes) + 20 Merguez pur bœuf (4 barquettes) + 4 Brochettes (1 paquet).

▪ Colis Tendance (env. 6kg) à 11,50€/kg = env. 69€/colis

1 rôti (pour 4 personnes) + Pièces à griller env.3kg + 1 Pot au Feu + 1 Bourguignon

▪ Colis Veau rosé (env. 6kg) à 14,00€/kg = env. 84€/colis

Quasi et Epaulé en rôti + Escalopes de veau + Côtes + Blanquette + Jarret en tranche + Tendrons en tranche

▪ A compléter avec du détail à la commande [ou hors commande suivant disponibilités]

- barquette de 2 steak haché à 9,50€/kg
- viande haché (500g) à 9,50€/kg
- barquette de 5 saucisses pur bœuf à 10,00€/kg
- barquette de 5 merguez pur bœuf à 10,00€/kg
- barquette de 4 Brochettes pur bœuf à 13,00€/kg
- suite page suivante...

- Langue de bœuf à 9,00€/kg
- Queue à 5,50€/kg
- Rognon à 5,50€/kg
- Barquette de 2 Foies à 4,50€/kg
- Barquette de 2 Cœurs à 4,50€/kg
- ...
- **Liste non exhaustive, nous consulter.**

PORC (NON CERTIFIE)

Race : cul noir du Berry, gascon

Elevage traditionnel à base d'orge bio produit sur la ferme.

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

Disponibilité : une vente par mois (1 porc).

Règlement : à la réception de la marchandise

▪ **Colis (env. 10kg) à 8,00€/kg = env. 80€/colis**

1 rôti (pour 5 personnes) + 1 rouelle dans le jambon + 1 sauté + côtes premières + côtes échine + tranches de poitrines + escalopes dans le jambon + 1 pâté de campagne (500g) + chipolatas et/ou saucisses (env. 1,5kg).

LIEUX DE VENTE

Accueil à la ferme uniquement les jours de vente : 02.33.49.47.55 / 06.84.98.42.83

- Vendredi 14-19h
- Samedi 8-12h
- Ou sur rendez-vous.

PROJETS

Projet d'élevage d'agneau en cours sur l'année 2016/2017.

Un laboratoire est envisagé sur place pour la découpe et la transformation de la viande de porc et d'agneau.