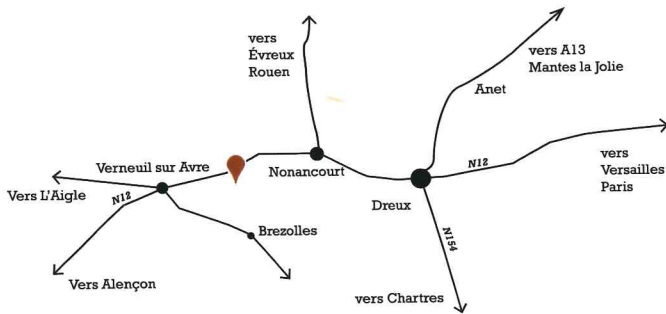




Animaux exclusivement nés et élevés sur la ferme,  
nourris avec les produits de l'exploitation  
à base de **pâturage, fourrages et céréales.**



**Livraison possible de vos colis,**

Sud Eure, Eure-et-Loir, Orne, Yvelines et Essonne

Tarifs livraison : 0,50€/kg jusqu'à 30 km | 1,50€/kg jusqu'à 120 km

Tarifs préférentiels pour une livraison supérieure à 60 kg.

*Réservez dès maintenant...*



**Ferme des Broux**  
Le chêne simon  
28270 Bérou la Mulotière

**Romain BERNARD 06 13 41 05 71**

**et Clément BERNARD 06 19 33 28 21**

ou par mail : [clement-bernard.28@hotmail.fr](mailto:clement-bernard.28@hotmail.fr)

[www.fermedesbroux.fr](http://www.fermedesbroux.fr) | Ferme des Broux

Crédits photos : @Ferme des Broux - Imprimé par : www.printoblock.com | Ne jetez rien sur la voie publique.

**Élevage  
en vallée  
d'Avre**



**du producteur  
au consommateur**

**Vente de viande**

**Agneau | Veau | Boeuf**

[www.fermedesbroux.fr](http://www.fermedesbroux.fr) | Ferme des Broux

# Choisissez votre colis

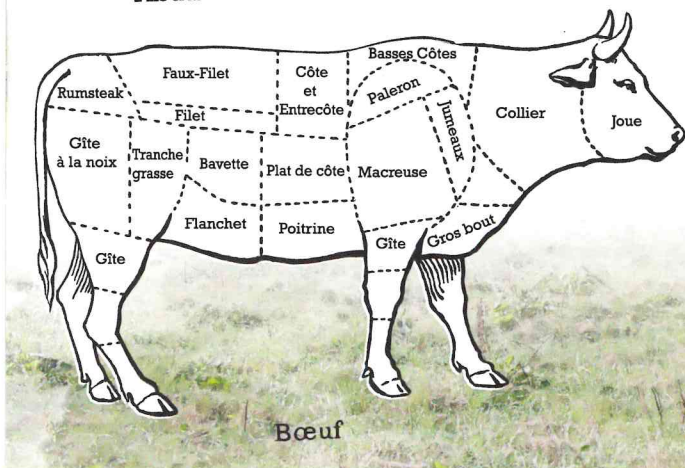
La viande est livrée **sous-vide** et étiquetée.  
Elle peut être conservée au frigo 4 à 5 jours  
ou être congelée pour une conservation plus longue.  
On vous recommande de décongeler la viande  
dans son paquet, la veille de la consommation.  
Avec cette technique, votre morceau gardera  
toutes ses qualités : **tendreté** et **jutosité** !

Vente tous les mois

**Veau** Race Limousine  
colis de 7 à 8 kg

| COLIS hiver<br>15€/kg | COLIS été<br>16€/kg |
|-----------------------|---------------------|
| ● Rôti four           | ● Rôti four         |
| ● Rôti épaule         | ● Rôti épaule       |
| ● Rôti cocotte        | ● 6 escalopes       |
| ● 2 blanquettes       | ● 2 grenadins       |
| ● 2 osso bucco        | ● 1 kg saucisses    |
| ● 6 escalopes         | ● 1 kg hachés       |
| ● 4 côtes             | ● 4 paupiettes      |
| ● 2 grenadins         | ● 4 côtes           |

Abats sur demande



Bœuf

Type de cuisson

- à griller
- à rotir
- à mijoter

Vente tous les 2 mois

**Viande bovine** Race Limousine  
colis de 6 kg | colis de 12 kg

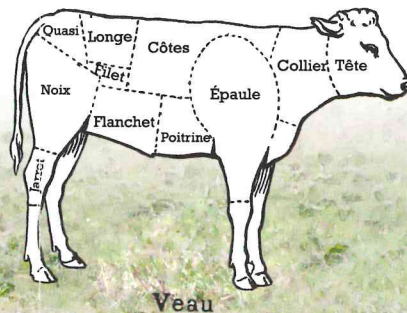
| COLIS hiver<br>12€/kg | COLIS été<br>13€/kg |
|-----------------------|---------------------|
| ● 2 rôtis             | ● 2 rôtis           |
| ● 1 côte de bœuf      | ● 1 côte de bœuf    |
| ○ ou 1 fondue         | ○ ou 1 fondue       |
| ○ 2 faux filet        | ○ 2 faux filet      |
| ● 1 basse côte        | ● 1 basse côte      |
| ○ 2 bavettes          | ○ 2 bavettes        |
| ○ 10-12 steaks        | ○ 10-12 steaks      |
| ○ 2 tournedos         | ○ 2 tournedos       |
| ○ 1 kg steak haché    | ○ 2 kg steak haché  |
| ● 1 bourguignon       | ○ 1 kg merguez      |
| ● 1 plat de côte      | ○ 1 kg chipò        |
| ● 1 jarret            |                     |

composition type pour un colis de 12 kg

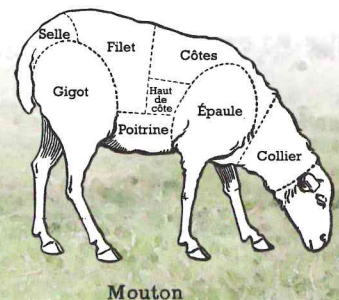
Vente à l'automne et au printemps

**Agneau** 15€/kg  
colis de 6 à 10 kg

- 5 côtes découverte
- 7 côtes première
- 7 côtes filet
- 1 gigot entier
- 1 épaule
- collier



Veau



Mouton