



Route de Champdor  
01110 CORCELLES



**0666 216 381**

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



# - Tarif 2010 -

Génisse Charolaise	Carte Hivernale						Carte Estivale					
	La traditionnelle (env 10kg*)			La pratique (env 6kg*)			L'estivale 10 (env 10kg*)			L'estivale 6 (env 6 kg*)		
Réfs produits	TR100	TR101	TR102	PR60	PR61	PR62	EST100	EST101	EST102	EST60	EST61	EST62
Pot au feu	2x1 kg	2x1 kg	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	-	-	-	-	-	-
Merguez	-	-	-	-	-	-	2x1 kg	2x1 kg	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Braiser	2x1 kg	2x1 kg	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	2x1 kg	2x1 kg	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Rosbeef	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg
Bourguignon	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	-	-	2x1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	-	-
Viande haché	-	1 kg	-	-	1 kg	-	-	1 kg	-	-	1 kg	-
Biftecks hachés	-	-	1 kg	-	-	1 kg	-	-	1 kg	-	-	1 kg
Steacks	6x350 g	6x350 g	6x350 g	3x350 g	3x350 g	3x350 g	6x350 g	6x350 g	6x350 g	3x350 g	3x350 g	3x350 g
F. filet, Entrecôtes	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g	2x500 g
Côte de bœuf	-	-	-	-	-	-	ou 800 g	ou 800 g	ou 800 g	ou 800 g	ou 800 g	ou 800 g
Prix au kilo en €	10.20 €	10.50 €	10.50 €	10.80 €	11.10 €	11.10 €	11.10 €	11.40 €	11.40 €	11.50 €	11.80 €	11.80 €

Veau Rosé Charolais	(env 6 kg*)
Réfs produits	VX60
Sauté de veau	1 kg
Escalope de veau	6x350 g
Côte de veau	600 g
Epaule de veau	2x1 kg
osso bucco/jarret/épaule	1 kg
Prix au kilo en €	13.20 €

Abats de bœuf	
Foies tranchés (350 g)	3.60 €/kg
Tripes (au kg)	4.60 €/kg
Cœur (par ½)	3.60 €/kg
Langue de bœuf (par ½)	8.85 €/kg
Rognons	3.60 €/kg
Joue de bœuf	8.45 €/kg

## Les Abats (Vente au détail)

Abats de veau	
Foies tranchés (350 g)	18.90 €/kg
Tête de veau préparée	8.90 €/kg
Rognons de veau	6.80 €/kg
Riz de veau (350 g)	15.60 €/kg
Pieds de veau	les 2 à 6 €

- Informations :
- 1) Le prix facturé sera en fonction du poids exact des paquets de la caissette.
  - 2) Pour le veau rosé, disponibilité selon certains mois, nous consulter avant commande.
  - 3) Viandes emballées sous vide, conservation au frais à 3° environ 15 jours (voir DLC sur les étiquettes)
  - 4) Les références avec viande hachée et biftecks hachés sont préparées devant le client lors du retrait de la caissette sur l'exploitation.
  - 5) Vente à la ferme le dernier samedi de chaque mois (voir calendrier des ventes)
  - 7) Aucun acompte demandé à la commande, règlement à la livraison.
  - 8) Bénéficier de la livraison à domicile à 1 Euro (par résidence livrée) sur les zones desservies par ce service.