

Viande Ferme Champ du Bois - Orges



En collaboration avec la Boucherie Pavillard, la Ferme Champ du Bois vous propose les offres ci-dessous. La viande est produite avec une alimentation principalement issue de l'exploitation et des protéines suisses exclusivement. L'élevage est fait de manière particulièrement respectueuse des animaux. Afin de satisfaire au mieux vos attentes, l'équipe de la Boucherie Pavillard pourra adapter l'assortiment selon vos préférences.

Bœuf/Génisse de pâturage

- env. 10 kg à CHF 28.-/kg
- env. 20 kg à CHF 26.-/kg
- env. 40 kg à CHF 25.-/kg
- Demi-bœuf (env. 110 kg) à CHF 24.-/kg



Assortiment possible : jarret, bouilli, viande hachée, ragoût, tranche de fricandeau, rôti d'épaule, rôti de cuisse, steak, roastbeef, aiguillette de rumsteak, filet, entrecôte, côte et émincé

Cochon

- Demi-cochon (env. 35-40 kg) sans fabrication à CHF 16.-/kg
- Demi-cochon (env. 35-40 kg) avec fabrication* à CHF 18.-/kg
- Cochon entier (env. 70 kg) sans fabrication à CHF 15.-/kg
- Cochon entier (env. 70 kg) avec fabrication* à CHF 17.-/kg



Assortiment possible : côtelette, rôti de cuisse ou tranche, rôti d'épaule ou ragoût, rôti de cou, filet mignon, émincé, ragoût, fricassée, filet de porc, saucisse à rôtir*, saucisson*, saucisse* (choux ou foie), lard jambon* et lard*, salami*

Nom et Prénom : _____

Rue : _____

Localité : _____

Numéro de téléphone : _____

Date de livraison souhaitée : _____



Boucherie Pavillard

024/445 44 35

boucherie@pavillard.com

Producteurs

Brand David 078/741 18 96

Wenger Sébastien 079/657 89 51

Pavillard Nicolas 079/437 82 76

