

# BON DE COMMANDE :

## VIANDE DE BROUTARD AUTOMNE 2018



La *viande de nos broutards* (veaux de 8 à 12 mois ayant brouté la bonne herbe de l'alpage aux côtés de leurs mères) tire sa *saveur* et sa *couleur rosée* d'une *alimentation équilibrée entre lait maternel et pâturages de montagne*. Après abattage local dans une petite structure qui garantit des conditions de traitement décentes des animaux, la viande est *découpée et conditionnée sous vide* par un boucher dans un atelier agréé.

Chaque *caissette* est composée au minimum pour moitié de morceaux à griller (tranches de filet, faux-filet, côte et entrecôtes, steaks, rosbif, foie), et pour le reste de morceaux à mijoter (braisés, bourguignon, pot-au-feu,) plus une barquette de *viande hachée* (désormais salée, normes obligent...)

Les abats sont proposés « à la carte » : si vous désirez de la langue, des joues, du cœur, des rognons, des tripes (sous vide en sachets de 2 kg environ), ou encore du foie supplémentaire, il vous suffit de l'écrire sur la ligne prévue à cet effet, et nous vous les réserverons !

Les emballages seront prévus pour deux personnes, sauf si vous êtes plus nombreux et que vous désirez que les paquets soient adaptés à vos tablées (dans ce cas, n'oubliez pas de le préciser ci-dessous).

### Je souhaite commander :

... colis de 15 kg (+/- 2 kg)  
... colis de 20 kg (+/- 2 kg) } Prix : 16.90 €/kg  
... colis de 25 kg (+/- 2 kg)  
... portions de foie (2 tranches). 16.50 €/kg  
Tripes prêtes à cuire : ... sachets. 5.50 €/kg  
Autres abats : ..... 12.40€/kg

### Mes coordonnées :

Nom, prénom.....  
Adresse.....  
.....  
Tel .....  
Mail .....  
Nombre de personnes à table pour l'emballage .....

**Le retrait de la viande a lieu à la boucherie « Favre » à Modane (qui effectue la découpe),  
chaque vendredi de 17 à 18 heures.**

Nous serons sur place pour vous remettre votre colis. Merci de prévoir un moyen de règlement par chèque ou espèces uniquement : nous ne sommes pas encore équipés pour les CB, désolés !

### Je peux retirer ma viande :

Vendredi 21 sept.	Vendredi 12 oct.	Vendredi 9 nov.
Vendredi 28 sept.	Vendredi 19 oct.	Vendredi 16 nov.
Vendredi 05 oct.	Vendredi 26 oct.	Vendredi 23 nov.

(Merci de rayer les dates où vous ne serez pas disponibles)

*Tout l'automne,  
Retrouvez notre viande au détail  
dans les Biocoops de Modane et  
St Jean de Maurienne !*



Faites-nous gagner du temps et bénéficiez d'un tarif préférentiel !

**Groupez vos commandes par 6 à 8 caissettes** (1 bon de commande / 1 date / 1 acompte / 1 règlement / 1 seule personne qui vient retirer toutes les caissettes) : nous vous facturerons 15.80 €/kg.

**Merci de bien vouloir joindre à votre commande un acompte de 100 euros par chèque à l'ordre du GAEC COLLY-CHARRIER, quelle que soit la quantité de viande réservée.** Nous enregistrons votre commande dès réception, et vous recontacterons la semaine qui précède le retrait de la viande !

*Merci de nous renvoyer votre commande au plus vite pour la bonne organisation de l'automne : descente d'alpage, abattages et découpes dépendent de la bonne répartition des commandes.*



Sylvain Colly  
La Ferme des Aubracs  
73140 St Michel de Maurienne  
Tel : 06 81 34 35 89

E-mail : [fermedesaubracs@hotmail.fr](mailto:fermedesaubracs@hotmail.fr)

Code APE : 0142Z / Num TVA intracom : FR42750782435