*** Eté 2025 ***

DIRECT PRODUCTEUR

PRODUITS FERMIERS du Cantal

Quatre fermes et un brasseur situés dans le Cézallier vous proposent de déguster leurs produits fermiers de qualité, sains et savoureux :

Viande (colis) :	Fromages fermiers :
- **Agneau Bizet,** - **Veau Aubrac/Charolais,** - **Porc fermier.**	- **Saint-Nectaire,** - **Cantal,** - **Bleu d'Auvergne,** - **Fourme d'Ambert.**

- **Charcuteries, coffrets cadeau, bières bio**

Livraison à Garches et Versailles

Samedi 14 juin dans la matinée

www.lecezallierpourtous.fr

Les viandes

La production

Les agneaux et veaux sont nés et élevés en plein air sur l'exploitation. Ils se nourrissent de **l'herbe fleurie et parfumée** des prairies des montagnes du Cézallier.

Notre **troupeau de bovins** est constitué de vaches allaitantes de race **Aubrac** et de taureaux de race **Charolaise.**

Il en résulte une **viande, tendre, savoureuse et parfumée**.

Nos **porcs** sont élevés sur paille et sans antibiotique.

Le conditionnement

L'abattage(*) a lieu dans un abattoir situé à proximité de l'exploitation. (*) avec étourdissement préalable.

Chaque **morceau** est **conditionné sous-vide et étiqueté**, congelable ou consommable maximum 10 jours après la livraison.

La charcuterie est fabriquée à la ferme, et est sans additif, ni conservateur.

Les fromages fermiers

Les fromages sont fabriqués dans l'exploitation à partir du lait du troupeau, puis sont affinés dans une cave dédiée à cette usage.

La richesse herbagère de nos prairies se traduit par des **fromages aux saveurs parfumées**.

Les bières bio

Bière bio pur malt 100 % naturelle, sans additif, produite par la Brasserie des Estives située à Allanche.

Renseignement, commande, livraison

- Par Internet : www.lecezallierpourtous.fr
- Par mail : lecezallierpourtous@gmail.com
- Par Téléphone / Sms : 06 64 10 09 58
- Clôture commande : **dimanche 01 juin** pour les colis de veau et **08 juin** sinon.
- Livraison le **Samedi 14 juin dans la matinée** par camion frigorifique. **Règlement à la livraison**.

❖**Des produits sains et savoureux à des prix raisonnnables.**

❖**Un complément de revenu pour les producteurs.**

Tarifs

Colis de viande	Poids	Prix	Prix (/kg)
Demi agneau Bizet (**)	8 kgs	175 €	21,90 €
Quart agneau Bizet Gigôt	4 kgs	96 €	23,90 €
Quart agneau Bizet épaule	4 kgs	92 €	22,90 €
Veau Aubrac/Charolais (**)	5-6 kgs	107 - 128 €	21,40 €
Porc « 4 saisons » (*)	5-6 kgs	79 - 94 €	15,80 €
Porc « Barbecue" (*)	5-6 kgs	87 - 104 €	17,40 €
Fromage fermier	**Poids**	**Prix**	Prix /kg
St-Nectaire - Entier	1,7 kgs (***)	32 €	18,82 €
St-Nectaire - Demi	850 grs (***)	17 €	20,00 €
Quart Bleu d'Auvergne	650-700 grs	12 €	18,05 €
Fourme d'Ambert	1 kg à 1,1 kg	18 €	17,14 €
Fourme d'Ambert - Quart	600 grs	11 €	18,33 €
Cantal entre-deux	500 - 550 grs	10 €	18,19 €
Cantal Salers	500 - 550 grs	13 €	23,64 €

Autres produits		Prix
Saucisson sec de boeuf 200 g		9 €
Terrine agneau miel (180 grs)		6,50 €
Rillette de porc (180 grs)		5,50 €
Terrine de porc (180 grs)		5,50 €
Pâté de tête (180 grs)		5,50 €
Terrine de boeuf (180 grs)		5,50 €
Rillette de boeuf(180 grs)		5,50 €

Coffret cadeau	Prix
Terrine : 2 terrines, 2 rillettes et 1 paté de porc et boeuf	25 €
Apéritif : 3 terrines + 1 bouteille d'apéritif au sureau	28 €
La bouteille seule	12 €
Fruit : 3 terrines + 1 bouteille de sirop de fruit artisanal (framboise ou myrtille, ou cassis)	23 €
La bouteille seule	7 €
Bière BIO : coffret 6 bouteilles différentes 33 cl	19 €

XX : nouveauté ; conditionné (*)à la ferme, (**)lycée agricole de Saint-Flour, (***) Poids moyen

****** www.lecezallierpourtous.fr ******