DIRECT PRODUCTEUR PRODUITS FERMIERS du Cantal

Déguster les produits fermiers en provenance du plateau du Cézallier (Cantal) :

Colis de viande:

- Bœuf Aubrac,
- Veau Aubrac/Charolais,
- Porc fermier,
- Agneau Bizet

Fromages fermiers:

- Saint-Nectaire,
- Cantal,
- Bleu d'Auvergne,
- Fourme d'Ambert.

Charcuteries, miel, apéritif, bière, coffret cadeau



Livraison Garches, Montigny, Versailles

Samedi matin 13 et 20 décembre www.lecezallierpourtous.fr



Les viandes

La production

Les animaux sont élevés en plein air. Ils se nourrissent de **l'herbe fleurie et parfumée** des prairies des montagnes du Cézallier.

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

Les veaux sont allaitants, issus de vaches de race **Aubrac** et de taureaux de race **Charolaise.**

Les agneaux sont de race **Bizet**, agneau préféré de Louis XIV.

Les **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 et le miel

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

Renseignement, commande, livraison



Via les QR code suivants :

13 décembre 2025

20 décembre 2025



Par Internet: www.lecezallierpourtous.fr

Par mail: lecezallierpourtous@gmail.com

Par Téléphone / Sms : 06 64 10 09 58

- Clôture commande : dimanche avant la livraison.
- Livraison les samedi 13 et 20 décembre dans la matinée par camion frigorifique.
- Règlement à la livraison.

Tarifs

| Colis de viande | Poids | Prix | Prix (/kg) |
|--|--------------------------|-------------|------------|
| Bœuf Aubrac (**) | 5 kgs | 104 | 20,80 € |
| 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 € |
| Demi agneau Bizet gigôt entier (**) | 8 kgs | 180 € | 22,50 € |
| Demi agneau Bizet gigôt tranché ^(**) | 8 kgs | 180 € | 22,50 € |
| Quart agneau Bizet (***) | 4 kgs | 92 € | 23,00 € |
| Fromage fermier | Poids | Prix | Prix /kg |
| St-Nectaire - Entier | 1,7 kg ^(***) | 32 € | 18,82 € |
| St-Nectaire - Demi | 850 grs ^(***) | 17 € | 20,00 € |
| Quart Bleu d'Auvergne | 700 grs ^(***) | 12€ | 18,05 € |
| Demi Fourme d'Ambert | 1,2 kg ^(***) | 20 € | 16,67 € |
| Quart Fourme d'Ambert | 600 grs ^(***) | 11 € | 18,33 € |
| Cantal entre-deux | 500 grs | 10€ | 20,00 € |
| Cantal Salers | 500 grs | 13 € | 26,00 € |
| Charcuterie | es | | Prix |
| Saucisson sec de porc ou de bœuf (250 grs) | | | 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 € |
| Miel et dérivés | | | Prix |
| Miel 500 grs | | | 11 € |
| Pâte à tartiner miel noisettes - 250 grs | | | 7€ |
| Pastilles au miel de montagne - 130 grs | | | 5€ |
| Autres produits | | | Prix |
| Crème aux œufs (200 grs) - 2 personnes - par 5 | | | 20 € |
| Confiture (cassis, framboise, myrtille, sureau) - 250 grs | | | 7€ |
| Sirop de fruit (cassis, framboise, myrtille) : 25 ou 75 cl | | | 7 - 10 € |
| Vin orange - 75 cl | | | 13 € |
| Pâtes de fruits | | | 7€ |
| Bière BIO - 33 cl - blonde à la lentille, blonde, ambrée,brune baltic, blanche, india pale. : à l'unité | | | 3,50 € |
| coffret de 6 bouteilles | | | 19 € |
| Apéritif au sureau : 25 ou 75 cl | | | 11 - 26 € |
| Coffret de Noël | | | Prix |
| "Terrines" : 5 terrines porc et bœuf | | | 25 € |
| "Apéro" : 3 terrines + 1 bouteille d'apéritif au sureau | | | 27 € |
| "Saveurs" : 3 terrines + 1 bouteille de sirop de fruit artisanal (framboise ou myrtille, ou cassis) | | | 23 € |
| "confitures" : 3 confitures (cassis, framboise, myrtille) | | | 20 € |
| "Bières" : coffret 6 bouteilles différentes 33 cl | | | 19 € |
| Conditionné : (*)à la ferme, (**)lycée agricole de St-Flour. (***) Poids moyen | | | |