

***** Pâques 2026 *****

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 21 et 28 mars

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 :
21 mars 2026

28 mars 2026



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 **samedis 21 et 28 mars dans la matinée** par camion frigorifique.
- **Règlement à la livraison.**

Tarifs

Colis de viande	Poids	Prix	Prix (/kg)
Bœuf Aubrac (**) - 21/03	5 kgs	104	20,80 €
Veau Aubrac/Charolais (**) - 21/03	5-6 kgs	107 - 128 €	21,40 €
Porc « 4 saisons » (*) - 21/03	5-6 kgs	79 - 94 €	15,80 €
Porc « Barbecue » (*) - 21/03	5-6 kgs	87 - 104 €	17,40 €
Agneau Bizet (28/03)			
Demi agneau gigôt entier (**)	8 kgs	180 €	22,50 €
Demi agneau gigôt tranché (**)	8 kgs	180 €	22,50 €
Quart agneau (**)	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 (***)	21 €	17,50 €
Quart Fourme d'Ambert	600 grs (***)	11 €	18,33 €
Cantal entre-deux	500 grs	10 €	20,00 €
Cantal Salers	500 grs	13 €	26,00 €
Charcuteries			Prix
Saucisson sec de porc ou de bœuf (250 grs)			9 €
Terrine agneau miel (180 grs)			6,50 €
Rillettes de porc (180 grs)			5,50 €
Terrine de porc (180 grs)			5,50 €
Pâté de tête (180 grs)			5,50 €
Terrine de bœuf (180 grs)			5,50 €
Rillettes de bœuf (180 grs)			5,50 €
Miel et dérivés			Prix
Miel 500 grs			11 €
Pâte à tartiner miel noisettes ou miel amande- 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 €
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 cadeau			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