

Ferme COUTANT And Cow

Élevage fermier de bœuf - viande en vente directe



Ma femme, Sonia et moi-même, Fabrice, élevons des vaches à viande sur la commune de Mauléon, dans le nord des Deux-Sèvres, à 15 Km du Puy du Fou®.

Notre famille entretient cette ferme depuis 1973. Nous y élevons 80 vaches de race Blonde d'Aquitaine. Tous les animaux sont nés sur la ferme et **élevés sur nos prairies**.

Ancrée au sein d'un territoire rural orienté vers la polyculture-élevage, nous avons conscience de l'importance de **respecter notre environnement**. Ainsi, après 10 années à cultiver 13 hectares de notre ferme en Agriculture Biologique, nous avons décidé de nous lancer dans la conversion de l'ensemble de notre ferme et de notre élevage à l'**Agriculture Bio**. Nous concrétisons nos convictions renforcées au fil des années.

Nous souhaitons pouvoir vous faire profiter de notre **viande de qualité** en allant à votre rencontre grâce à la livraison réfrigérée de nos produits sur des points de rassemblement **proches de chez vous**. Nous pourrions mettre en place avec vous des nouveaux points de rassemblement à partir d'un nombre suffisant de clients. Parlez-en autour de vous !

Découvrez notre ferme, nos animaux, notre engagement ...



Prairies et cultures

Nous travaillons sur 95 hectares de terres dans le bocage nord deux-sévrien.

Nous cultivons principalement de **l'herbe**, aliment très majoritaire pour nos vaches.



Nos vaches

Nous élevons un troupeau de 80 **vaches blondes d'Aquitaine** et leurs veaux.

Elles pâturent l'herbe des prairies de mars à décembre.



Pour l'environnement

Désireux de respecter notre environnement, nous cultivons déjà une partie de notre ferme en **Agriculture Biologique** et bientôt ce sera l'ensemble de la ferme et les animaux.

Une partie de la ferme est classée **Espace Naturel Sensible**.

Nos assortiments de viande de boeuf

Les pressés

Vous adorez déguster de la viande de grande qualité et fondante en bouche mais votre temps passé aux fourneaux est limité. Cet assortiment est pour vous ! Il est composé d'environ :

- 5Kg de pièces nobles à griller : Entrecôte, Faux-filet, Pavés, Rumsteak, Basse Côte à griller, Paleron, Bavette, Steak, viande à fondue ou brochettes
- 2,5Kg de steaks hachés (sachets de 2) et haché vrac (sachet de 500g)
- 2,5 Kg de saucisses (sachet de 6)

18€/Kg assortiment 10Kg

18,50€/Kg assortiment 5Kg

Les gourmands

Vous êtes cuisinier occasionnel, à la fois adepte des petits plats mijotés et parfois pris par le temps. Optez pour un assortiment d'environ :

- 5Kg de pièces nobles à griller : Entrecôte, Faux-filet, Rôti, Rumsteak, Basse Côte à griller, Paleron, Bavette, Steak, viande à fondue ou brochettes
- 2,9Kg de steaks hachés (sachets de 2) et haché vrac (sachet de 500g)
- 2,1Kg de viande à cuisson longue (Bourguignon)

16,50€/Kg assortiment 10Kg

17€/Kg assortiment 5Kg

Les passionnés

Vous avez plaisir à prendre du temps pour concocter des petits plats mijotés que vous dégustez seuls ou avec vos proches. Pour retrouver les saveurs authentiques, choisissez cet assortiment d'environ :

- 5Kg de pièces nobles à griller : Entrecôte, Faux-filet, Rôti, Rumsteak, Basse Côte à griller, Paleron, Bavette, Steak, viande à fondue ou brochettes
- 2,6Kg de viande à cuisson longue pour Bourguignon
- 2,4Kg de viande à cuisson longue pour Pot-au-feu

15,50€/Kg assortiment 10Kg

16€/Kg assortiment 5Kg

Les p'tits plus

Laissez-vous tenter par des morceaux rares car en faible quantité sur un animal. Les amateurs de viande de qualité n'y résisteront pas ! Ajoutez un des morceaux rares à votre commande pour une livraison en même temps :

- Hampe, Onglet
- Rognons, Queue, Langue, Joue
- Cœur, Foie

A partir de 2€

Les instantanés

Vous aimez la viande grillée sur barbecue, au feu de cheminée ou sur un brasero pour une préparation quasi instantanée. Laissez-vous séduire par la grande tendreté de nos pièces à griller dans cet assortiment de 3Kg composé de :

- Faux-filets et Basse-côte
- Rumsteak et Bavette
- Pavés et tournedos

Possibilité d'inclure une côte de bœuf (+ 5€) en remplacement de pièces à griller.

67€ l'assortiment 3Kg

Tarifs applicables à partir du 01/11/2022

Règlement

par chèque ou espèces à la livraison



Ferme
COUTANT And Cow

Sonia et Fabrice COUTANT – Maison Neuve 79 MAULEON

Faites-vous plaisir avec l'assortiment de votre choix et confirmez votre commande par téléphone au

06 13 07 49 61 ou 07 80 57 36 67

par mail sonia1.coutant@orange.fr

sur notre site www.fermecoutantandcow.fr

Nos assortiments de viande de veau

Viande de veau élevé sous la mère

- Escalopes et tounedos
- côtes de veau
- rôti noix
- blanquette
- osso bucco, tendron

16,50€/Kg
assortiment 10Kg

17€/Kg assortiment 5Kg

Tarifs applicables à partir du 01/11/2022

Règlement

par chèque ou espèces à la livraison



Ferme
COUTANT And Cow

Sonia et Fabrice COUTANT – Maison Neuve 79 MAULEON

Faites-vous plaisir avec l'assortiment de votre choix et

confirmez votre commande par téléphone au

06 13 07 49 61 ou 07 80 57 36 67

par mail sonia1.coutant@orange.fr

sur notre site www.fermecoutantandcow.fr