

# 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](mailto:sonia1.coutant@orange.fr)

sur notre site [www.fermecoutantandcow.fr](http://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](mailto:sonia1.coutant@orange.fr)

sur notre site [www.fermecoutantandcow.fr](http://www.fermecoutantandcow.fr)