

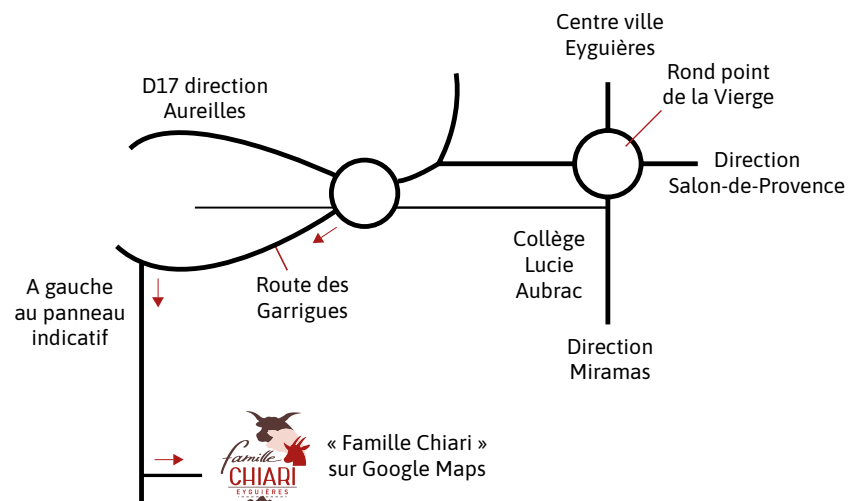
Les commandes sont enregistrées par téléphone ou SMS, du lundi au samedi, au 06.72.77.91.26.



Retrouvez-nous :

- Tous les vendredis à la ferme à Eyguières, sur réservation.
- Tous les samedis matin sur le **marché de producteurs de Salon-de-Provence** (Place Morgan)

Nos produits sont également disponibles dans certains **magasins de proximité** : La Vie Claire à La-Fare-les-Oliviers, SOBIO à Istres, Les Comptoirs de la Bio à Mallemort, la Boucherie Jean Pierre et Martine à Saint Chamas, et bien d'autres.



ÉLEVEURS-PRODUCTEURS DE VIANDE DE BŒUF ET VEAU AUBRAC BIO, PORC FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR ET FROMAGES DE CHÈVRES

TARIFS



« Tous nos troupeaux sont conduits en plein air et nos produits sont transformés dans nos laboratoires agréés CE à la ferme. Nous vous garantissons ainsi un suivi passionné de nos produits, de la fourche à la fourchette. »

GAEC Chiari
Chemin du Mas d'Espagne
13430 Eyguières

06.72.77.91.26
www.famillechiari.fr
gacchiari@hotmail.fr



GAEC Chiari



VIANDE DE BŒUF RACE AUBRAC BIO



COLIS BŒUF BIO 5KG : 85€ (17€ le kilo)

1kg de viande à griller (faux-filet, pavé, steak minute, entrecôte)

1kg de steak hâché + 1kg de viande hâchée
OU
2kg de steak hâché
OU
2kg de viande hâchée

1kg de daube
OU
1kg de pot-au-feu

2 côtes simples ou 1 côte double
OU
Rôti

COLIS BŒUF BIO 10KG : 155€ (15,50€ le kilo)

2kg de viande à griller (faux-filet, pavé, steak minute, entrecôte)

2kg de steak hâché + 2kg de viande hâchée (quantités modulables)

1kg de daube + 1kg de pot-au-feu (quantités modulables)

2 côtes simples ou 1 côte double + 1 rôti

* emballages sous-vide

Au détail (prix au kilo) :

Filet	35€
Bavette	24€
Onglet*	26,50€
Entrame	24€
Araignée*	26,50€
Entrecôte supérieure	26,90€
Basse côte	19€
Faux-filet	24€
Rumsteak	24€
Rond de Paris	24€
Pavé	24€
Steak minute	22€
Steak minute mariné	24,50€
Rond de veine	22€
Rond de gîte	22€
Steak hâché	14,90€
Viande hâchée	14,90€
Côte	24€
Rôti	22,50€
Brochette	25€
Viande à brochette	24€
Fondue	24€
Merlan, Poire	24,50€
Daube	13€
Jarret, Pot-au-feu	13€
Plat de côte	13€
Alouette farcie (petit salé, ail, persil)	24,90€
Alouette à farcir	15€
Paleron	15€
Jumeau	15€
Queue*	10€ pièce
Joue*	18€
Langue*	10€ pièce
Rognon	4€ pièce
Cœur	9€
Foie	9€
Tripes à la provençale (barquette 2/3 pers.)	13€ pièce
Saucisse (60% boeuf, 40% porc)	14,90€
Merguez (60% boeuf, 40% porc)	14,90€

VIANDE DE VEAU RACE AUBRAC BIO



Au détail (prix au kilo) :

Filet	37€
Bavette	24€
Onglet*	26,50€
Entrame	24€
Araignée*	26,50€
Rôti épaule	22,50€
Rôti quasi	24,50€
Grenadin	24,50€
Escalope	21,50€
Côte	24€
Faux-filet	26,90€
Fondu	24€
Poire	24,50€
Merlan	24,50€
Blanquette	15€
Tendron	13€
Osso-bucco	16€
Paleron	15,50€
Jumeau	15,50€
Pot-au-feu	15,50€
Steak haché	15,50€
Viande hâchée	15,50€
Queue*	10€ pièce
Joue*	18€
Langue*	10€ pièce
Rognon	4€ pièce
Cœur	9€
Tête*	10€
Foie*	22€
Ris*	30€
Saucisse (60% veau, 40% porc)	15,90€
Merguez (60% veau, 40% porc)	15,90€

COLIS VEAU BIO 5KG : 85€ (17€ le kilo)

+/- 1kg de blanquette
+/- 1kg de tendrons
+/- 1kg de rôti
+/- 1kg de côtes
+/- 1kg d'escalopes

VIANDE DE PORC FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

Au détail (prix au kilo) :

Filet mignon	22€
Rôti échine	16,50€
Rôti longe ou épaule	15€
Rouelle de jambon	13€
Jarret	13,50€
Palette avec os	13€
Côte échine	14,50€
Côte longe	13,50€
Travers/Croustillou	10,50€
Poitrine tranche	12€
Poitrine pavé	12€
Escalope	15€
Mincerette	16€
Sauté	13,50€
Araignée*	20€
Joue*	18€
Langue*	6€ pièce
Rognon	4€ pièce
Cœur	4€
Foie	9€
Gorge	9€
Tête	5€
Grosse saucisse	14,90€
Chipolata nature	14,90€
Chipolata aux herbes	14,90€
Merguez	14,90€
Chair à saucisse	13€
Chair à merguez	13€
Andouillette	22,50€
Fromage de tête	18€
Boudin noir	17€
Caillette	21€
Saucisse du moment	16,90€
Cervelas	22,50€

*quantité très limitée



**VENTE DE FROMAGE,
TOME ET YAOURT DE
CHÈVRE FERMISERS**