



## *Les Plats Cuisinés du Gaec de Montredon*

| Dénomination                                      | Poids net | Tarifs HT | Gen Code          |
|---|-----------|-----------|-------------------|
| <b>Nos soupes et veloutés</b>                     |           |           |                   |
| <b>Velouté de pommes de terre et carottes</b>     | 950 g     | 4,00      | 3 770 011 048 656 |
| <b>Délice de carottes au gingembre</b>            | 950 g     | 5,00      | 3 770 011 048 670 |
| <b>Velouté de pommes de terre au lait de coco</b> | 1000 g    | 5,00      | 3 770 011 048 663 |
| <b>Nos recettes de Bœuf</b>                       |           |           |                   |
| Bœuf Bourguignon aux légumes d'hiver              | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 007 |
| Carbonade de Bœuf et fondue de poireaux           | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 021 |
| Bœuf Stroganoff et sa sauce au paprika            | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 038 |
| Bœuf Carottes façon grand-mère                    | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 250 |
| Bœuf au Roquefort et pommes de terre              | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 120 |
| <b>Nos recettes de Veau</b>                       |           |           |                   |
| Blanquette de Veau à l'ancienne                   | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 267 |
| Tajine de Veau au curcuma et grand épeautre       | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 182 |
| Veau Marengo                                      | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 281 |
| Chili Con Carne                                   | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 274 |
| Veau au Caramel carottes et patates douces        | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 106 |
| Navarin de Veau aux carottes Vichy                | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 991 |
| Sauté de veau aux cèpes et pommes de terre        | 450 g     | 8,00      | 3 770 011 048 298 |
| Suprême de Veau aux morilles                      | 450 g     | 8,50      | 3 770 011 048 144 |
| <b>Nos spécialités aveyronnaises</b>              |           |           |                   |
| Délice de foie de veau sauce champignons          | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 151 |
| Fricassée d'abats aux légumes                     | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 526 |
| <b>Nos légumes</b>                                |           |           |                   |
| Jardinière de légumes (100 % Vegan)               | 400 g     | 4,50      | 3 770 011 048 984 |
| Les légumes du Bœuf Bourguignon                   | 400 g     | 4,50      | 3 770 011 048 540 |
| <b>Ruptures (prochain réassort Avril 2024)</b>    |           |           |                   |
| Tête de veau à l'ancienne                         | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 205 |
| Tripes à l'ancienne                               | 450 g     | 7,50      | 3 770 011 048 168 |

*Toutes nos conserves ont une DLUO de 5 ans*



## Conditions d'élevage

- Ferme 100 % **bio depuis 1997**.
- Race : Aubrac.
- Les bovins sont nourris à l'herbe, aux foin et céréales de nos prairies. Les veaux sont en contact permanent avec leur mère / lait maternel à volonté.
- Ferme **autosuffisante** : aucun achat extérieur en terme de fourrages et céréales.
  - Apport d'argile verte et de céréales fermentées.
- Utilisation de **traitements naturels** : extraits de plantes médicinales, huiles essentielles, vermifuges naturels...
  - Animaux en **liberté**.

## Plats cuisinés

- **Cuisiniers de formation, les plats sont réalisés avec amour par nos soins dans un atelier de transformation agréé avec comme but recherché de vous proposer une « Cuisine maison ».**
  - Toute la viande, les céréales et la majorité des légumes utilisés dans l'élaboration de ces recettes proviennent de la ferme
    - La viande est découpée par des **bouchers professionnels**.
- Tous les autres ingrédients sont achetés dans des **boutiques bio locales**. Le vin est acheté à un producteur bio dans le gaillacois (Domaine Labarthe) et la bière brune à un producteur local.
- Utilisation d'**ingrédients de qualité** : huile d'olive vierge extra, sel de Camargue, beurre de baratte...
  - **Aucune utilisation de conservateurs / Absence de gras trans**.
- 100 % des ingrédients utilisés dans ces recettes proviennent de l'agriculture biologique.
  - Plats cuisinés en format **450 g** avec ouverture **facile**.

**Simplement à réchauffer et c'est prêt en quelques minutes !**

Géraldine, Lionel et Christophe

Gaëc de Montredon

Saint Martin des Faux

12120 Arviu

[gaecdemontredon@gmail.com](mailto:gaecdemontredon@gmail.com)

06 79 43 18 58 / 06 42 83 17 47 /

06 86 22 81 22

