

Directement du Producteur au Consommateur !!! Le GAEC des BORDES vous propose

Nous sommes éleveurs en Pays de Sault dans les Pyrénées Audoises, nous vous proposons de la viande de Veau et de Bœuf, directement du producteur au consommateur. Notre élevage traditionnel de Vaches Gasconnes des Pyrénées est nourri pendant la période hivernale uniquement avec du foin et des céréales, produits sur l'exploitation. Au printemps elles pâturent dans nos prés, avant de partir brouter la bonne herbe de nos montagnes durant tout l'été.



Nos colis (Emballage et étiquetage individuel pour chaque pièce de viande)	Poids	€/kg	Prix unitaire	Quantité	Prix total
-------------------------------------------------------------------------------	-------	------	---------------	----------	------------

Le Bœuf

Le Tradition

Environ 55% de morceaux à griller, poêler ou rôtir + 45% de morceaux avec lesquels vous mijoterez de bon petits plats

6 kg

14.66

88 €

Le Grillade

Environ 55% de morceaux à griller, poêler ou rôtir + 45% de steaks hachés pur Bœuf (16 pièces environ)

6 kg

16.66

100 €

Le Spécial Grillade

Uniquement des morceaux à griller, poêler ou rôtir

6 kg

19.16

115 €

Le Tastet pur bœuf

(Viande hachée, sel/poivre)

3 kg

14

42 €

Le Tastet 50/50

(10 Tastets (1.5kg) + 3 poches de 500grs de viande hachée, sel/poivre)

3kg

14

42€

Le Bolo pur bœuf

(6 poches de 500grs de viande hachée, sel/poivre)

3kg

14

42€

Les Rôties (mini 1kg)

Le kg

22 €

-

Le Veau

Le Tradition

Environ 55% de morceaux à griller, poêler ou rôtir + 45% de morceaux avec lesquels vous mijoterez de bon petits plats

6 kg

14.66

88 €

Le Grillade

Environ 55% de morceaux à griller, poêler ou rôtir + 45% de saucisse pure Veau (5 poches environ)

6 kg

16.66

100 €

Le Spécial Grillade

Uniquement des morceaux à griller, poêler ou rôtir

6 kg

19.16

115 €

La Saucisse pur Veau

3 kg

14

42 €

Les Rôties (mini 1kg)

le kg

22 €

-

Le Foie

Entier ou tranché

Veau

le kg

-

20 €

Bœuf

le kg

-

10 €

Les Abats

Cœur, rognon, langue, queue et foie de Bœuf

le kg

-

10 €

De veau et bœuf

Ris de veau

le kg

-

20 €

Vous pouvez récupérer votre commande directement à la Ferme ou nous vous livrons gratuitement :

Ariège et Haute Garonne : Lavelanet, Mirepoix, Foix, Varilhes, Verniolle, Pamiers, Saverdun, Toulouse, Castanet, Balma.

Aude et Pyrénées Orientale : Quillan, Espéras, Limoux, Bram, Carcassonne, Lézignan, Narbonne, Sigean, La Palme, Le Boulou, Canet, Perpignan,

Rivesaltes, Estagel, Maury, Axat.

***Pour tout autre lieu de livraison n'hésitez pas à nous contacter. Merci de votre commande !**

Total de la
commande

Courriel :

gaec-des-bordes@orange.fr

Site :

www.gaecdesbordes.fr

Carole :06/76/27/16/01

Manon :06/76/17/77/26

**Le GAEC des Bordes,
Carole, Manon, Jérôme
Les Escoumeilles
11340 Roquefeuil**



Info sur Le TASTET !

Les normes Européennes, gage de qualité et de sécurité sanitaire, nous contraignent à un changement. La vente par livraison d'une viande hachée crue et non assaisonnée sous l'appellation de « steak haché » est prohibée pour un atelier individuel comme le nôtre, qui vise pourtant à court terme l'agrément CEE. A la vue de vos papilles frustrées par cette nouvelle, le Gaec des Bordes vous propose de retrouver les saveurs authentiques du haché de bœuf sous le délicieux nom de « Tastet », une préparation de viande hachée de bœuf qui se distingue et répond aux normes en vigueur par un simple assaisonnement, (sel et poivre) garantissant la conservation du produit.

Tarifs valables du :

01/01/2026 au 31/12/2026

Règlement en espèce ou chèque à l'ordre de
la **SARL des Bordes**