

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

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 haché, 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 €	
Ris de veau	le kg	-	20 €	
De veau et bœuf				

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, Espéraza, 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



goûtez notre nature

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 prohibé 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**