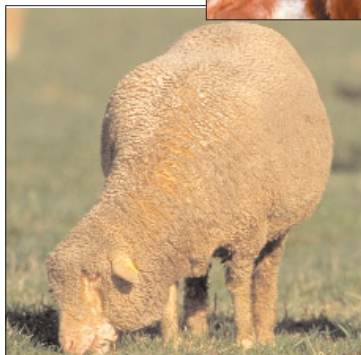


Les animaux sont nés et élevés sur la ferme de la Bergerie Nationale à Rambouillet.

La viande est découpée et conditionnée sous vide, sous la responsabilité de notre boucher, dans une salle de découpe conforme à la réglementation de l'Union européenne.



HORAIRES D'OUVERTURE

DU MERCREDI
AU DIMANCHE
DE 14 H À 19 H

LE SAMEDI
DE 10 H À 12 H
ET DE 14 H À 19 H

COMMANDE OU RENSEIGNEMENTS

Boutique Gourmande
Parc du Château
78120 Rambouillet
Tél. 01 30 88 66 50

Tél. bureau : 01 61 08 68 19

E.mail : giedeseea@educagri.fr
Site internet : bergerie-nationale.educagri.fr

LA BOUTIQUE GOURMANDE

LES PRODUITS FRAIS

de la ferme
de la Bergerie
Nationale

tarifs 2006

VIANDE EN CAISSETTES

COMPOSITION DES CAISSETTES

Demi agneau (7 à 12 kg)

- . un gigot
- . une épaule
- . côtes
- . collier et poitrine

**12 €
le kg**

Veau de lait (environ 10 kg)

- . un rôti four
- . un roti cocotte
- . côtes
- . escalopes
- . tendron
- . blanquette avec et sans os
- . osso bucco

**13,50 €
le kg**

Viande issue de bovins limousins (environ 10 kg)

6 kg de morceaux à griller ou à rôtir :

- . une côte de boeuf ou un rôti filet ou morceaux tendres à griller ou à rôtir
- . pavé de rumsteak
- . rôti
- . bavette
- . faux-filet
- . basses côtes

4 kg de morceaux à cuisiner : bourguignon, pot-au-feu avec et sans os, viande à hacher

**12,50 €
le kg**

Porc fermier (entre 6 et 10 kg)

- . une rouelle de jambon
- . un rôti jambon
- . côtes
- . une demie palette ou un jambonneau
- . travers (à griller)

**8,50 €
le kg**

Vous pouvez aussi acheter des produits avec le label "Agriculture biologique" :

- . poulets à 7,90 € le kg
- . poules à 3,40 € le kg
- . pintades à 8,80 € le kg
- . des oeufs :
 - . les 6 gros à 1,97 €
 - . les 6 moyens à 1,85 €
 - . les 30 gros à 9,30 €

Autre

- . lait cru à 1 € le litre

ET SUR RÉSERVATION,

MÉRINOS DE RAMBOUILLET

Goûtez une viande dont le goût unique est resté le même depuis 1786, date de l'arrivée des Mérinos à Rambouillet



**Caissette
de
3 à 5 kg
à 15 €
le kg**

**...mais aussi du saucisson
et de la terrine de Mérinos**