

Ferme de FILBOIS

77 Aufferville

La famille MORISSEAU fait naître et élève des agneaux en bergerie, selon la méthode traditionnelle de la région.

De race "Ile de France", réputée pour ses qualités bouchères ; les agneaux se nourrissent du lait de leur mère, de pois, orge, betteraves, foin de luzerne et de paille issus de l'exploitation.

Ils ont une croissance rapide, restent jeunes, ce qui garantit une viande tendre avec un goût discret d'agneau.

CUEILLETTE



BOUTIQUE GOURMANDE

e.mail : contact@jardindenoisy.fr

Les caissettes sont à votre disposition à la Boutique de votre dépôt suivant le calendrier ci-dessous.

Sous réserve de disponibilité, veuillez passer votre commande 2 semaines minimum avant la livraison.

Lors de votre commande il vous sera demandé un chèque de réservation. Nous vous remercions par avance .

77130 VILLE St JACQUES

Tel: 01.60.96.69.71



Les Brebis après la tonte

SAISON 2012

Les Animaux sont abattus, découpés et conditionnés dans des établissements agréés par les services vétérinaires

Caissette d'Agneau découpé

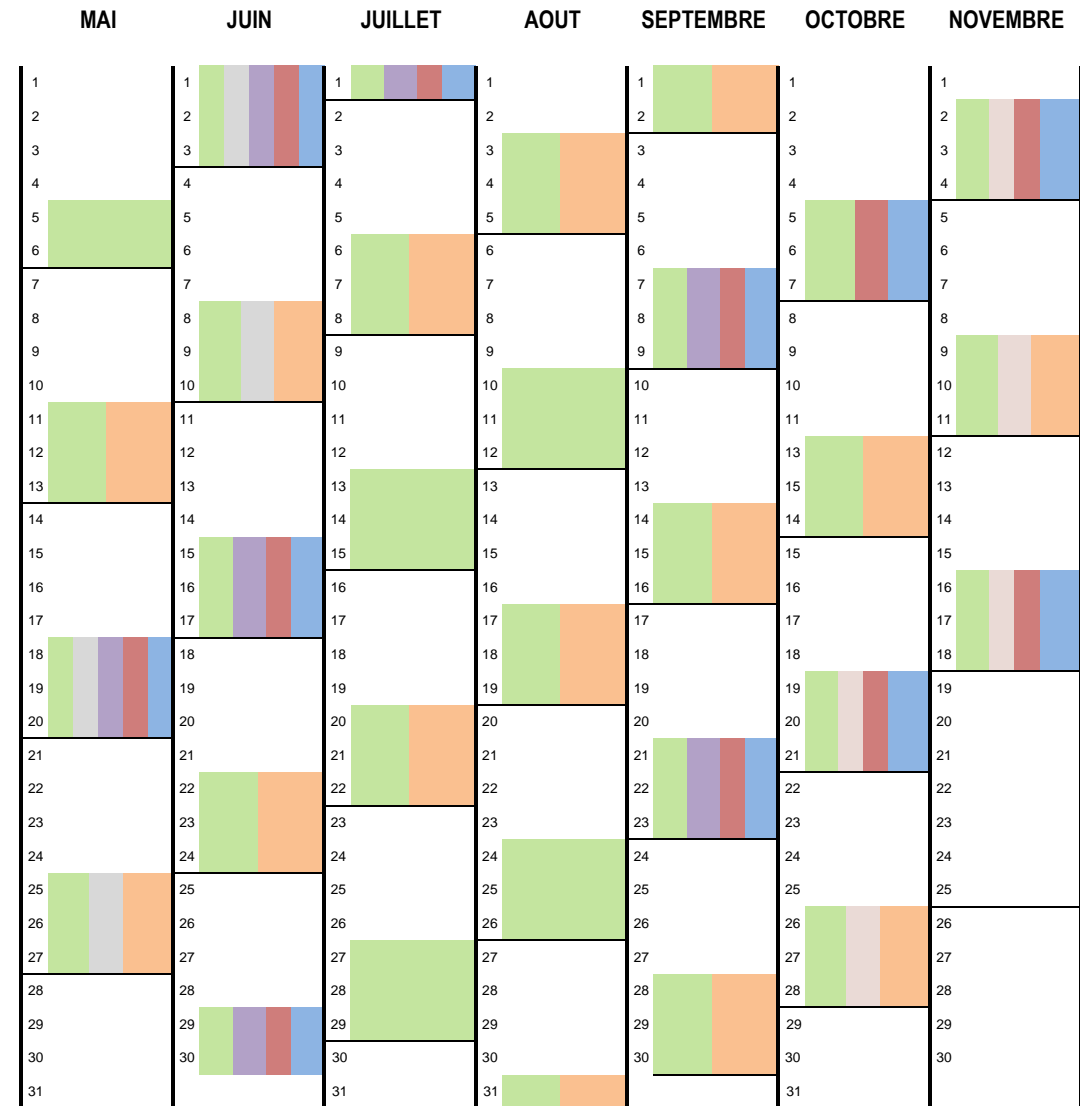
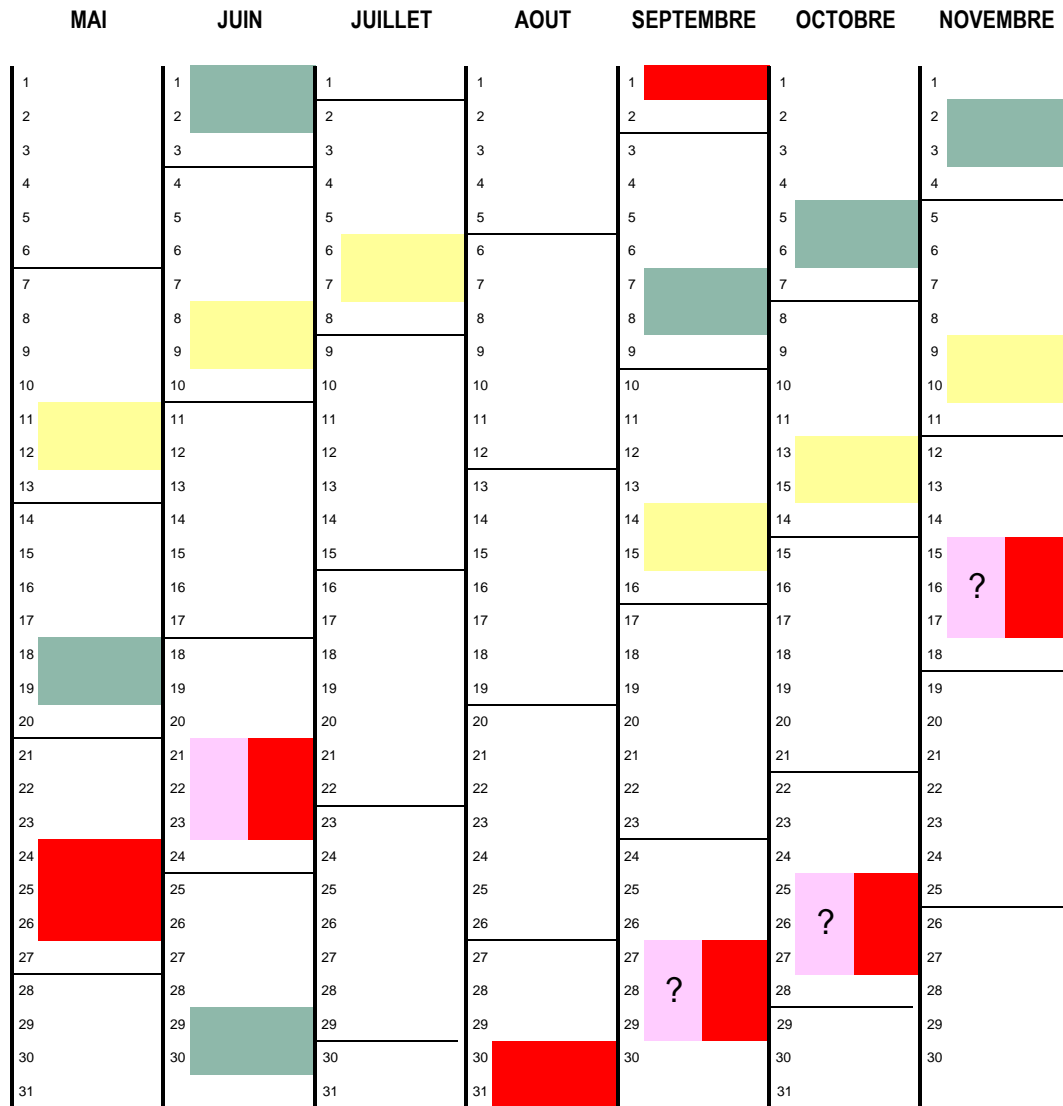
de 8 Kg environ à 14,70 €/Kg

Gigot (2 à 2,5 kg)	Epaule
Selle tanchée	Côtelettes
Abats	Collier
Poitrine (barbecue / ragout)	

SAISON 2012

Les Colis de Viande

Les Volailles



■ Bœuf
 ■ Veau
 ■ Porc
 ■ Agneau

■ Poulet
 ■ Pintade
 ■ Canette
 ■ Lapins
 ■ Merguez
 ■ Pigeons
 ■ Coq

Les colis de viande sont à retirer avant le samedi soir,



25, rue de Noisy
 77130 VILLE SAINT JACQUES
 Tel commandes : 01,64,70,91,27

contact@jardindenoisy.fr

Ces dates peuvent étre modifiées à tous moments suivant la disponibilité des éleveurs,