



Ferme de Brémelin
LES CERVIDÉS

> Retrouvez-nous sur
les MARCHÉS
de NOËL

Muzillac, Hennebont, Elven, Ploermel,
Locminé, Ploermeur, Pont-Scorff, Malestroit,
Questembert, Redon...



Brémelin
56420 Guéhenno
02 97 60 35 59

fermedebremelin@yahoo.fr
www.fermedebremelin.jimdo.com

VIANDE DE CERF

pour vos fêtes de fin d'année

> MAGASIN
à la FERME

A partir du **4** décembre 2023
jusqu'au **30** décembre inclus

- * du lundi au vendredi de 15h à 18h30
- * les samedis et dimanches (10 et 17 déc)
de 10h à 12h & de 15h à 18h30

- > vente de rôtis, pavés,
tournedos, terrines,
civets, cuissot fumé...
- > conseils culinaires
- > dégustations



Nous élevons nos biches et cerfs sur les prairies de la vallée du lay avec les fourrages et céréales de la ferme, issus de l'agriculture biologique (certification ECOCERT). Leur rythme de croissance est respecté. Ils sont abattus dans nos champs à 18 mois. Pas de stress lié à l'obligation de charger ces animaux semi-sauvages dans une bétailière, ni pendant le transport, ni lors de l'attente à l'abattoir.

Ferme en agriculture paysanne et biologique

Dès fin novembre 2023, vous pouvez effectuer votre commande

en nous téléphonant, en laissant un message sur notre répondeur ou en nous retournant ce bon de commande par voie postale ou par mail (coordonnées au recto)

Nom >

Prénom >

Téléphone >

Email >

Adresse >

Date de retrait souhaitée >

Le jeune cerf ou daguet produit une viande tendre, digeste, riche en protéines et faible en graisse. Nous vous la proposons en frais, piécée à votre convenance et mise sous vide pour une plus longue conservation. Nous la transformons également en terrines et civets selon des recettes alliant tradition et innovation pour la satisfaction de tous les palais.

Notre certificat AB concerne l'ensemble de la ferme. Sont labellisés les prairies, les fourrages, les céréales avec lesquelles nous nourrissons nos bêtes ainsi que les ingrédients ajoutés pour la préparation des terrines et civets.



PRODUITS FRAIS

PRIX/KG

QTE

Découpés selon votre convenance, mis sous vide soit 21 jours de DLC, prêts à cuire ou à congeler

Filet > de 300 à 500gr	46,90€	Nbre	<input type="text"/>
Rôti de dos	42,50€	Poids	<input type="text"/>
Tournedos > 140-150 gr	45,10€	Nbre	<input type="text"/>
Rôti de cuissot	37,00€	Poids	<input type="text"/>
Pavé > 140-150 gr	39,20€	Nbre	<input type="text"/>
Sauté	26,30€	Poids	<input type="text"/>
Steacks	34,50€	Nbre	<input type="text"/>
Fondue	39,00€	Poids	<input type="text"/>
Cuissot fumé	52,80€	Nbre	<input type="text"/>
> 100-200 gr pour apéritifs			
Saucisson à l'ail > 200-300 gr	25,90€	Nbre	<input type="text"/>
Saucisson à l'ail fumé > 200-300 gr	28,50€	Nbre	<input type="text"/>
Pot de sauce > 380 gr	5,50€	Nbre	<input type="text"/>
> Grand Veneur ou Cidre (précisez)			

CONSERVES

PRIX

QTE

Prêts à déguster, DLC de 3 ans

TERRINE de CERF

- aux fruits > 130 gr
- au cidre breton > 130 gr
- forestière > 130 gr
- au thym > 130 gr

4,90€
l'unité

14,50€
les 3

- Rillettes de cerf > 130 gr
- Mousse de foie de cerf > 130 gr
- Confit de foie de cerf > 130 gr

CIVET de CERF

- au cidre breton > 760 gr
- au cidre breton > 380 gr
- sauce grand veneur > 760 gr
- sauce grand veneur > 380 gr