



La ferme du Cytise

BON DE COMMANDE



Retrait possible :

- Les **JEUDIS après-midi** aux Drive Emplettes paysannes (**Toul, Ludres, Laxou, Tomblaine, Brabois**)
 - **LE VENDREDI après-midi** dans les fermes du réseau des fermes vertes (**Blénod-lès-Pàm, Lay-Saint-Rémy, Ormes, Montenois, ...**)
 - **LES VENDREDIS** au marché bio de **Vandœuvre-lès-Nancy** de 16h à 19h
- Possibilité de livraison sur la tournée, nous consulter ou **Sur rdv** : au 5, le Faubourg à Mandres-aux-Quatre-Tours

NOM : _____ Prénom : _____ Téléphone : _____

Ville : _____ Email : _____

Lieu de retrait choisi : _____

PLATS CUISINES ET SAUCES EN BOCAUX :

Vente de plats cuisinés	Poids	Prix / pièce	Quantité
Tartinade de bœuf façon chorizo ou bœuf lentilles estragon	180 g	6.20 €	Indiquer le choix
Tartinade de veau curry et huile de coco ou moutarde estragon	180 g	6.80 €	Indiquer le choix
Hou'mousse de lentilles ou lentilles courge	220 g	4.60 €	Indiquer le choix
Sauce bolognaise aux deux viandes (bœuf et veau)	180 g	5.20 €	
Sauce bolognaise	400 g	9.80 €	
Tête de veau à l'ancienne	400 g	10.80 €	Actuellement indisponible
Mijoté de bœuf à la bière de Lorraine	400 g	11.80 €	
Mijoté de bœuf au paprika et poivrons multicolores	400 g	11.80 €	
Sauté de veau marengo	400 g	11.80 €	
	Environ	Environ	
Viande séchée de bœuf – environ 10-12 tranches	~ 100 g	~ 7.10 €	
Saucisson de bœuf	~ 250 g	~ 7.50 €	

Plats cuisinés élaborés par nos soins à partir de produits frais BIO et de viande bovine BIO élevée sur la ferme. Les produits listés ci-dessus sont **emballés sous-vide** ou **ensachés** par nos soins et le **poids est spécifié sur les emballages**.

Tarifs TTC, valables au 1^{er} janvier 2022.

Du bio, du local, un régal !

www.lafermeducytise.com

Commande : 06 46 28 34 32 ou 06 85 79 79 36 ou fermeducytise@gmail.com