



# Contrat Viande de Veau

**Mardi 22 Octobre 2024**

<p><b>Entre le producteur:</b>  <b>ASTROU Pierre et Bettina</b>  <b>adresse:</b> 3 rue camp del pla  66400 Reynes  <b>Mail:</b> pierre.astrou@orange.fr  <b>Portable:</b> 06 20 96 29 48  07 87 13 77 27</p>	<p><b>Et le consomm'acteur :</b>  <b>Nom :</b> .....  <b>Prénom :</b> .....  <b>Adresse :</b> .....  .....  <b>Mail :</b> .....  <b>Portable / Fixe :</b> .....</p>
--	---

**Descriptif du produit :** Colis de 5 kg de viande de jeune bovin (agés de 10 mois) en sachets conditionnés sous vide

**Mode de production :**

Élevage pastoral de vaches Gasconnes des Pyrénées en Agriculture Biologique (certification Ecocert FR-BIO-01) en plein air intégral avec une période hivernale (de décembre à mai) sur Riunogues et une période estivale (de juin à novembre) sur Lamanère. Les veaux suivent leurs mères sur les parcours jusqu'au sevrage.

**Période d'engagement :** **Mardi 22 Octobre 2024 >> plusieurs points de livraison**

**Prix et choix du produit :**

Le pourcentage de type de morceaux indiqué pour les Formules peut varier en fonction de la conformation des veaux

Formule 1 (avec RÔTI) - 16,80 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> env 50% à griller (escalopes, côtes, rôti) + env 50% à cuisiner (sauté, blanquette, tendron, osso bucco)	84 €	
Formule 2 (sans rôti, avec steaks hachés) - 17 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> env 50% à griller (escalopes, côtes, steaks hachés * conditionnés par 2) * Le steak haché doit être bien cuit à cœur : T° à cœur > 70°C + env 50% à cuisiner (sauté, blanquette, tendron, osso bucco)	85 €	
Formule 3 (avec STEAKS HACHES) - 18 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> env 50% à griller (escalopes, côtes) + env 50% de steaks hachés* conditionnés par 2 * Le steak haché doit être bien cuit à cœur : T° à cœur > 70°C	90 €	...
Formule 4 (avec SAUCISSE) - 18,50 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> env 50% à griller (escalopes, côtes) + env 50% de Saucisse en sachet de +/- 400g	92,50 €	...
Formule 5 (100% STEAKS HACHES) - 18 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> 100 % steaks hachés* conditionnés par 2 * Le steak haché doit être bien cuit à cœur : T° à cœur > 70°C	90 €	...
Formule 6 (MIXTE steak haché / saucisse) - 18,50 € / kg -	Prix	Quantité
<b>Colis 5 kg :</b> env 50% de saucisse en sachet de +/- 400g + env 50% steaks hachés* conditionnés par 2 * Le steak haché doit être bien cuit à cœur : T° à cœur > 70°C	92,50 €	...
- FILET - entier ou en médaillon -	35 € / kg	...
- ABATS selon disponibilité -		...
<b>Foie :</b> 20 €/kg <b>Langue :</b> 15 €/kg <b>Rognon :</b> 12 €/kg <b>Joue :</b> 12 €/kg <b>Cœur :</b> 10 €/kg		...
	<b>TOTAL à payer</b>	...

**Chèque à l'ordre de Pierre ASTROU**

Fait à ....., le ..... **en 2 exemplaires originaux** (valant pour reçu)

**Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »**

**Le producteur :** Lu et approuvé

**le consomm'acteur :** Lu et approuvé