Réservation viande de cerf de la Gruyère

Vous avez la possibilité de réserver dès maintenant de la viande de cerf, issue de notre propre élevage.

La viande de cerf est qualifiée par certains de Viande des Gourmets. Elle est réputée tendre et savoureuse et si propice aux cuissons rapides ou à basse température. De longue conservation, elle a une faible teneur en graisses et en cholestérol, est riche en protéines, pauvre en calories et donc particulièrement saine.

Exploitation Micheline, Louis,
Lucien et Nicolas Dupasquier
Rte principale 240
1628 Vuadens
079 585 99 45 / 079 627 49 51
dupasquierl@bluewin.ch / dupasquiern@bluewin.ch

BIOSUISSE

DESCRIPTION *	DETAIL DE L'ASSORTIMENT		PRIX
1/4 cerf (8-10 kg)	▪ Entrecôte	▪ Filet mignon	42 CHF/kg
1/2 cerf (16-20 kg)	▪ Médaillon	▪ Chinoise / charbonnade	
Cerf entier (35-40 kg)	▪ Emincé minute	▪ Ragoût / civet	
	▪ Saucisse à rôtir	▪ Hamburger	

* La quantité exacte dépend du poids du cerf ; le prix peut donc varier en fonction. Les animaux sont élevés en plein air jusqu'à l'âge de 16 mois en moyenne, dans notre élevage certifié Bourgeon BIO Suisse. La viande est remise fraîche, totalement désossée et parée (prix payé = prix réel de la viande), emballée sous vide et étiquetée par morceau.

Pour les gourmets, le foie et les rognons sont disponibles sur demande, tout comme une bête entière dans la peau à découper soi-même.

Retrait de la viande :
La marchandise est retirée et payée comptant, lors des dates ci-dessous (à cocher) au parc aux cerfs à Vaulruz, où un verre de l'amitié vous sera servi (dépend des prescriptions liées au COVID). Si les dates et le lieu proposés devaient ne pas vous convenir, merci de nous le communiquer et nous prendrons volontiers contact avec vous.

Lieu : Les Comballes 92a, 1627 Vaulruz

En vous remerciant pour votre intérêt et vous souhaitant une bonne dégustation.

Famille Dupasquier

✂- -

Possibilité de nous rendre réponse par mail, message, téléphone, courrier, …

.... x 1/4 cerf .... x 1/2 cerf .... x cerf entier

Date souhaitée de retrait de la viande fraîche : ....

Nom, prénom : ....
NPA, localité : ....
Téléphone : ....
Adresse mail : ....