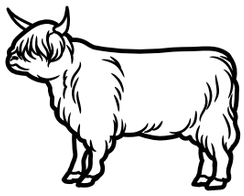
BON DE COMMANDE

PRODUITS DE LA FERMETTE

À Chalets Villégiature et Pourvoirie Daaquam, nous avons désormais les produits de notre fermette en vente directe. Que ce soit nos morceaux de viandes Highlands, d'agneau et nos oies de Toulouse, nous en avons pour tous les goûts.
Tous nos animaux sont élevés en liberté, en plein air sur notre site verdoyant et nourris sans antibiotiques.

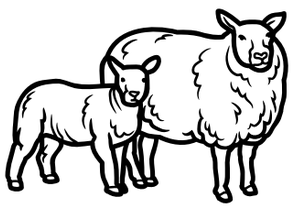
NOM ET PRÉNOM :
HÉBERGEMENT (CAMPING, CHALET, AUBERGE):

Highland



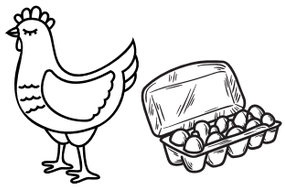
- ☐ Steak Intérieur de ronde(28.49$/kg) +/-173g ≈ 4.92$
- ☐ Faux-Filet (49.17$/kg) +/-185g:≈9.10$
- ☐ Steak surlonge de boeuf (39.93$/kg) +/- 150g:≈ 5.99$
- ☐ Filet mignon de boeuf (79.18/kg) +/- 130g ≈10.29$
- ☐ Bavette de boeuf (35.20$/kg) +/- 180g:≈ 6.34$
- ☐ Fondue chinoise (35.64$/kg) Paquet +/-505g≈ 18.00$
- ☐ Foie de Bouvillon (19,00$/kg) +/-230g ≈ 6.18$
- ☐ Osso Bucco Highland (18.68$/kg) +/-535g ≈ 9.99$

Agneau



- ☐ Cotelettes d'agneau (51.80$/kg) +/-470g ≈ 28.55$
- ☐ Gigot agneau dessossé (41.39$/kg) +/-1000g ≈ 42.00$
- ☐ Cube Brochette (36.49$/kg) +/-1000g ≈ 36.49$
- ☐ Saucisse d'agneau fines herbes (35.64$/kg) +/- 240g ≈ 8.55$
- ☐ Jarret d'agneau (37.92$/kg) +/-1000g ≈ 42.00$
- ☐ Lardon d'agneau en cubes (33.22$/kg) +/-150g ≈ 5.00$

Oeufs de Poules en liberté (nourris aux grains Biologique)



- ☐ Œufs bruns non classés 1 douzaine : 5.75$

Sortez vos steaks du réfrigérateur une 1H avant la cuisson afin qu'ils puissent se réchauffer à température ambiante avant d'être mis sur le gril.
Ce bœuf, très faible en gras et en cholestérol, requiert le 1/3 de temps de moins de cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril, commencez par saisir l'extérieur de vos steaks afin de créer une croûte qui retiendra l'humidité. Mettez ensuite le gril en position basse pour terminer la cuisson à feu doux (lent) afin d'éviter les pertes d'humidité excessives et la contraction des fibres protéiques.