



• LES VOLAILLES •

de Ruols

Nicolas VACQUIER

Eleveur de volailles fermières  
de qualité

11 rue du Bois de l'Ours  
12450 Luc-la-Primaube

• 06 07 59 13 00 •  
contact@les-volailles-de-ruols.fr

## Bon de commande Agneaux nés et élevés à la ferme

13 € / kilo (sous vide)    12 € / kilo (viande classée)

A remplir par l'éleveur

Date limite de réservation :    /    / 2020

Date de livraison :    /    / 2020

A remplir par le client

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Demi (de 8 à 10 kgs)

entier (de 18 à 20 kgs)

\* préparation du morceau :

Epaule				Gigot		
Avec os	Désossée (plate)	Roulée	tranchée	Avec os	Désossé	Tranché

\* Modes de préparation proposés :

sous vide : épaule / gigot / côtes par 3 ou 4 / poche de ragout / abats / autres morceaux

viande classée : les différents morceaux sont classés par catégorie prêts à mettre en poche

Observation / Demande particulière :



www.les-volailles-de-ruols.fr