



• 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 : / / 2021

Date de livraison : / / 2021

A remplir par le client

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

Prénom : \_\_\_\_\_

Demi (de 8 à 10 kgs)

entier (de 18 à 20 kgs)

\* Modes de préparation proposés pour :

Epaule				Gigot				
Entière avec os	Entière désossée (plate)	Roulée	Tranchée		Entier avec os	Entier désossé	Tranché	
			avec os	sans os			avec os	sans os

\* préparation des morceaux :

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

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

Observation / Demande particulière :



www.les-volailles-de-ruols.fr