



• 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 Bleu Blanc Coeur nés et élevés sur la ferme*

*Nourris avec le lait de la mère + herbe printanière + complément enrichie en lin*

**13 € / kilo (viande classée UNIQUEMENT)**

*A remplir par l'éleveur*

Un coup de téléphone vous est passé pour vous prévenir du jour du retrait.

Date de réception au Ruols'drive : VENDREDI / / 2021

*A remplir par le client et me le renvoyer*

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

**viande classée** : les différents morceaux ci dessus + **poitrine + cotes + collier + les abats** sont classés par catégorie, prêts à mettre en poche, qu'il faut prévoir à l'avance ainsi que des attaches.

Observation / Demande particulière :



www.les-volailles-de-ruols.fr