•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 fermiers 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 : / / 2021**

*A remplir par le client et à me 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 avec os** | **Tranchée sans os** | **Entier avec os** | **Entier désossé** | **Tranché avec os** | **Tranché sans os** |
| | | | | | | | | |

X *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 :

FABRIQUÉ EN AVEYRON