•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

14 € / 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 : / / 2023

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