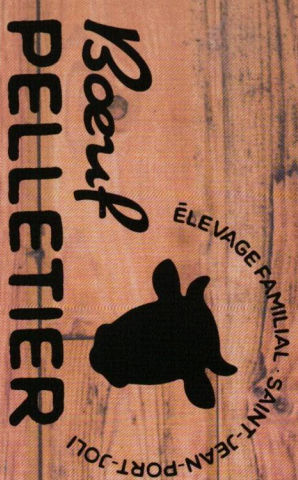


La Ferme André Pelletier est en activité depuis 1984. Il est la 3e génération à laquelle s'est greffée ses deux fils, Dave et Keven, d'où l'inspiration du nom de leur entreprise: la ferme Daven. En effet, en septembre 2009 la ferme Daven constitue la 4e génération spécialisée en production bovine dans l'élevage des veaux, tout juste après l'obtention des diplômes d'études professionnels des frères Jumeaux. Chacune des deux entreprises possède un troupeau de femelles Angus-simmental auquel s'ajoute des taureaux pures races Charolais. Durant l'été, au plus fort des vêlages, environ 300 bovins vivent sur le site.



Jour	Heures
Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi	Fermé
Jeudi	13 h - 19 h
Vendredi	13 h - 17 h
Samedi	9 h - 12 h
Dimanche	Fermé

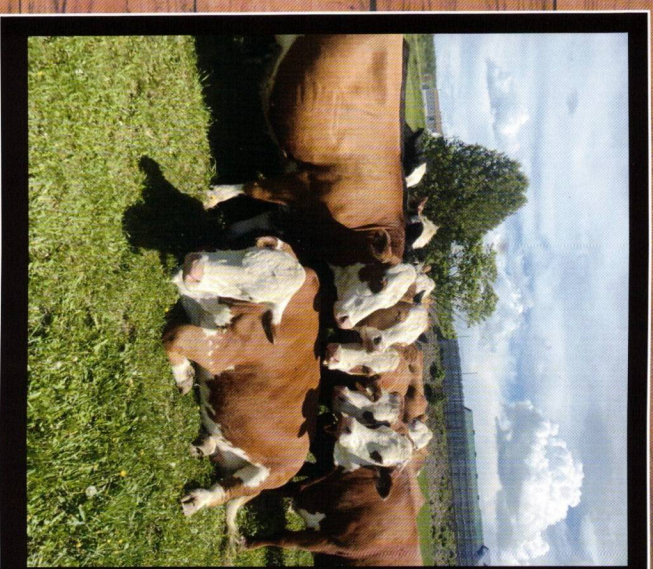


Joignez-nous par téléphone au:
418-598-3129

Suivez-nous:
Facebook/Instagram

Boeuf Pelletier

280 Avenue Caupé Est
Saint-Jean-Port-Joli, QC
boeufpelletier@hotmail.com



Boeuf Pelletier
Élevage familial



**COMPTOIR DE VENTE
DE BOEUF**

Angus-Simmental-Charolais

**MIEUX VAUT DU FRAIS CONGELÉ
QUE DU VIEUX FRAIS!**

Selon la disponibilité des produits!

NOTRE MISSION



Notre mission est de faire connaître et goûter notre propre viande de bœuf, de laquelle nous sommes très fiers puisque nous élevons nos animaux le plus sainement possible, c'est-à-dire sans hormone, ni antibiotique. Le triple croisement au niveau de la génétique de nos veaux angus/simmental/charolais en fait également une viande qui se distingue par sa tendreté et son bon goût.

Nous sommes des éleveurs bovins ayant à cœur le bien-être animal et une ferme familiale ayant à cœur de satisfaire les consommateurs de viande en partageant notre passion pour l'agriculture tout en faisant découvrir notre bœuf de qualité.



Coupes

Prix (\$/kg)

JARRET
Orso Bucco..... 20.65

PALETTE
Cubes à Ragouit..... 19.00
Cubes Bourguignon..... 20.65
Rôti de Palette Or..... 15.00
Rôti de Palette Dérosé..... 17.75

ÉPAULE
Brisket..... 18.50
Filet d'épaule..... 38.00
Steak d'épaule..... 32.00
Macreuse..... 38.00

LONGE
Tomdawk..... 42.00
Ribs Steak..... 46.00
Faux-Filet..... 49.00
Contre-Filet..... 42.00
T-Bône..... 36.00
Filet mignon..... 65.00
Steak Boston..... 32.00
Bloc à Tartare..... 57.95
Short Ribs..... 35.00

FLANC
Bavette..... 45.00
Steak de Flanc..... 21.00

FESSE
Cubes à Brochettes..... 23.00
Steak Français..... 25.95
Fondue..... 24.00
Rorbif..... 22.00
Tournedos..... 22.95

STEAK HACHÉ
Maigre..... 17.00
Mi-maigre..... 15.00
Extra-maigre..... 18.00

SAUCISSES..... 24.50

SMOKED MEAT..... 29.00

NOS BOÎTES PRÉPARÉES

Comme ce sont des suggestions, le prix total est une estimation. Le prix final sera donc confirmé en fonction du poids de la viande.

LA DÉCOUVERTE: 9 paquets pour 100\$

-2 Steak Haché
-1 Orso Bucco
-1 Fondue
-1 Cube à Ragouit
-2 Steaks (Surlonge ou Boston)
-2 Saucisses

LA GOURMANDE: 16 paquets pour 150\$

-6 Steak Haché
-1 Orso Bucco
-1 Fondue
-2 Tournedos
-1 Rorbif
-1 Cube Bourguignon
-2 Steaks Français
-1 Saucisses
-1 Rôti de Palette

LA TOTALE: 23 paquets pour 220\$

-10 Steak Haché
-1 Orso Bucco
-2 Fondue
-2 Tournedos
-1 Rorbif
-1 Cube Bourguignon/Ragouit
-2 Steaks Français/Tournedos
-2 Saucisses
-1 Rôti de Palette
-1 Smoked Meat

L'ESTIVALE: Idéale pour le BBQ: 12 paquets pour 150\$

-3 Steak Haché
-2 T-Bône
-2 Faux-Filet
-1 Cube à Brochette
-2 Ribs Steak
-2 Saucisses

