



LES VOISINS DE PANIER

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Viande d'Agneau 2016



Les Producteurs :

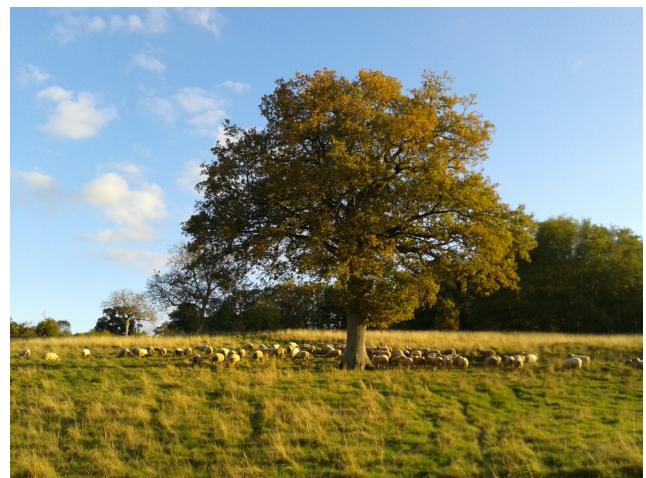
Cécile et Alain HUET
EARL La Casserie
49 ECUILLE
Mail : cecilehuet.lacasserie@gmail.com
Tel : 02.53.20.34.54

Produits :

Alain et Cécile proposent de la viande d'agneau produite sur leur ferme à Ecuillé en certification biologique.
Les livraisons ont lieu 5 fois par an réparties de juin à novembre.

La viande est conditionnée sous vide en caissettes ou en sachets (saucisses, merguez et chair à saucisses).
Sont proposés :

- Des caissettes ¼ d'agneau comprenant : 1 gigot, des côtes, des tranches de collier et des abats
- Des caissettes ¼ d'agneau comprenant : 1 épaule, des côtes, des tranches de collier et des abats
- Des caissettes grillades : 1kg de tranches de gigot, 1 kg de côtes, 1 kg de saucisses et 1 kg de merguez
- Des sachets de 500 grammes : saucisses, merguez, chair à saucisses



Suivant la grosseur des agneaux et le conditionnement, le poids peut varier légèrement d'une livraison à une autre ce qui nécessite un réajustement du règlement à la livraison.

CONTACTS : les tutrices en charge actuellement de la relation sont :

Anne-Marie BINEAU, 6 cour Beau Soleil, 49770 La Meignanne, ☎ 02.41.32.37.80 ━: am.bineau@free.fr
Marie-Claude PINEAU, 11 rue du vieux pré, 49770 La Meignanne, ☎ 02.41.32.63.52 ━: marieclaude.pineau@gmail.com