

# Le Boeuf ...

-- Toute au long de l'année --

Sélection « steak haché salé »  
« godiveau et merguez de boeuf »

## Verrines et Apéritif

Nous proposons aussi une gamme de bocaux et foins issus de notre ferme

## L'apéritif du Mézenc®

Au Foin de  
l'étable du Mézenc



À découvrir au magasin : Au petit baz' AR - rue du Fournil - 43550 Saint Front

Ouvert du mardi au dimanche de 8h à 12h30 et de 14h à 18h

04 71 56 32 06

Contact Professionnels :  
aletabledumezenc@gmail.com - 06 65 16 37 47  
Vente directe - A l'étable du Mézenc

## Nos convictions pour un produit de qualité !

A l'étable du Mézenc, nous sommes éleveurs sur le plateau du Mézenc à 1200 m d'altitude depuis plusieurs générations et nous vous proposons de la viande de boeuf et de veau de qualité.

Notre ferme, qui se situe sur la commune de Saint-Front, compte un troupeau de vaches allaitantes de race Aubrac, ainsi qu'un troupeau de vaches laitières de race Montbéliarde. Nos terres se trouvent toutes en zone de production AOP « Fin gras du Mézenc » et nous sommes en Agriculture Biologique, sur l'ensemble de la Ferme depuis 2015 !

Issus de notre élevage, (où les terres sont toutes des prairies naturelles), nos animaux sont engraisés lentement à l'herbe et au foin de notre plateau montagneux si typique.

### L'exploitation a pour objectifs principaux :

- un élevage responsable où le bien-être animal prime sur la production.
- la commercialisation des produits en circuit court.
- la satisfaction du client qui peut voir éleveurs et animaux.
- une ferme en Agriculture Biologique

La race Aubrac, très rustique et adaptée à la montagne se comporte à merveille sur les terrains de la ferme, la totalité de nos « sélection Boeuf » et « panier Veau » sont des animaux de race Aubrac et croisés viande.

Nous élevons également, en croisement des génisses « AOP Fin Gras du Mézenc » et commercialisons en vente directe quelques uns de ces « rais de l'étable ».

**RECUPERATION DES COLIS SUR SAINT FRONT,**

**YSSINGEAUX OU BRIVES CHARENSAC**

**ENVOIS FRAICHEURS DANS TOUTE LA FRANCE ( PARTICULIERS / PRO )**

" A l'étable  
du  
Mézenc "



**LE SECRET DU GOÛT ;  
C'EST LE TEMPS . . .**

- **PATIENCE POUR L'ÉLEVAGE**
- **MATURATION POUR LA VIANDE**
- **JUSTE TEMPS POUR LA CUISSON**
- **INSTANT A SAVOURER...**

« A l'étable du Mézenc »  
Gibaud Jean Paul & Florian  
Machabert  
43550 Saint-Front  
06 65 16 37 47



**RECEVEZ NOS TRANSFOS / TARIFS ;**  
**aletabledumezenc@gmail.com**

# Le Veau ...

-- Toute l'année --



## Panier « tradition »

10 kg = environ

- 2 kg d'escalopes
- 1 kg de côtes de veau
- 1 kg de rôti sans os
- 0.500kg de cotes parisiennes
- 1.500 kg de blanquette
- 2 kg de côtes avec os
- 1 kg de rouelle ( Roti avec os )
- 1 paquet d'osso bucca

14€ 50  
le kg

15€  
le kg

5 kg = environ

- 1 kg d'escalopes
- 1 kg de rôti sans os
- 0.7 kg de blanquette
- 0.3 de cotes parisiennes
- 1 kg de rouelle
- 1 paquet d'osso bucca

### VENTE AU DETAIL

Foies tranchés	18.50 €/kg
Tête de veau roulée	11.50 €/kg
Rognons de veau	8.50 €/kg
Ris de veau	21.50 €/kg
Cervelle de veau	4.00 €/kg



À « l'étable du Mézenc », dans une optique de bien être, les veaux têtent leur mère puis commencent à brouter l'herbe ou à manger du foin en complément du lait maternel vers l'âge de 5 mois

et cela jusqu'à 6 mois environ, ce qui explique la couleur naturellement rosée de la viande. Une viande rosée, c'est une viande goûteuse !



# Le Fin Gras du Mézenc



-- du 1er février au 15 juin --



## Panachage « tradition »

10 kg = environ

- 1 côte de bœuf
- 2 kg de beefsteaks | pavés | rumstecks | bavette | faux-filet (panachage)
- 1 kg de rosbif (rôti à griller)
- 2 kg de braisé (rôti | basse cote)
- 1.5 kg de bourguignon
- 2 kg de pot au feu
- 1 paquet d'osso bucca

15€ 50  
le kg



5 kg = environ

- 1kg de beefsteaks | pavés | rumstecks | bavette (panachage)
- 1kg de rosbif (rôti à griller)
- 1 kg de braisé (roti à braisé)
- 0.800 kg de bourguignon
- 0.800 kg de pot au feu
- 1 paquet d'osso bucca

16€  
le kg



Panachage des meilleurs morceaux !

## Panachage « Prestige »



7.5 kg = environ

- 1 côte de bœuf
- 1.5 kg de brochettes
- 0.5 kg de fondue
- 2 kg de beefsteaks | bavette | pavés (en panachage)
- 1 kg de rumstecks | faux-filet (en panachage)
- 1.5 kg de rôti | basse cote

18€ 50  
le kg



### VENTE AU DETAIL

Foies tranchés	4.50 €/kg
Langue de bœuf	8.00 €/kg
Cœur	4.50 €/kg
Rognons	4.50 €/kg



## A l'étable du Mézenc

• VEAU • BŒUF  
• BŒUF AOP FIN GRAS DU MÉZENC  
• VERRINES

Paniers de 5 à 10kg sur réservation

Contact : 06 65 16 37 47  
aletabledumezenc@gmail.com

"Machabert" 43550 SAINT FRONT