

Les Eleveurs de La Charentonne
chez
Au Bout du Champ



Notre service boucherie d'exception
sur mesure à la commande



REGLES DE COMMANDE

- Commande avant la fermeture de la boutique le mercredi pour livraison et récupération le vendredi à partir de 12h.
- Enregistrement de la commande : nom, numéro de téléphone et paiement d'un acompte de 30% de l'estimation du prix de la commande.
- Un concept 100% sur mesure, dans la mesure du possible lié aux pièces commandées.
- Produits de base listés mais demandez nous pour d'autres références nous pouvons les commander spécifiquement !

NOTRE FOURNISSEUR

Les éleveurs de la Charentonne

Histoire & origine

- La **SARL Les Éleveurs de la Charentonne** a été fondée par **5 agriculteurs normands**, originaires du canton de la Ferté-Fresnel (Orne, 61), c'est de là que la rivière "la Charentonne" prend sa source.
- Leur atelier principal : situé à **Gacé (Orne, 61)**, où ils découpent et transforment leurs viandes (bœuf, porc, agneau, volaille)
- Depuis leur création (vers 2005), ils ont fortement grandi : ils fédèrent aujourd'hui un **réseau d'éleveurs** (majoritairement en Normandie, mais aussi dans la Sarthe et la Mayenne).
- Ils ont aussi développé un **réseau de boutiques** (vente directe), ce qui leur permet de maîtriser toute la chaîne, "du pré à l'assiette"

Mission & valeurs

- **Circuit court / provenance locale** : Les Éleveurs de la Charentonne valorisent des viandes "100 % françaises" et favorisent des éleveurs locaux.
- **Bien-être animal** : Ils soulignent l'importance du bien-être animal : leurs animaux "grandissent dans les prés" auprès d'éleveurs "scrupuleusement choisis.
- **Traçabilité & transparence** : La chaîne est très contrôlée : découpe, transformation, vente en propre, un cahier des charges super rigoureux.
- **Qualité & durabilité** : Leur philosophie inclut "bien produire" : des produits sains, savoureux, respectueux de l'environnement et des hommes.
- **Solidarité avec les éleveurs** : ils assurent des débouchés stables aux éleveurs, avec des contrats rémunérateurs et des engagements long terme.
- **Innovation et écologie** : Par exemple, certains de leurs produits sont labellisés **Bleu-Blanc-Cœur** (porc, poulet), un label qui met l'accent sur les qualités nutritionnelles, mais aussi sur une production respectueuse.

Le bœuf : Les Races à Viande naissent, grandissent et vivent à la ferme. Elles sont élevées dans des exploitations familiales, qui comptent une centaine d'animaux. Afin d'assurer aux consommateurs la garantie de produits de qualité issus de nos régions, les élevages de races à viande répondent à un cahier des charges strict. Signataires de la Charte des bonnes pratiques d'élevage, les éleveurs s'engagent dans cette démarche de progrès qui porte notamment sur la traçabilité, la santé animale, l'alimentation des troupeaux, le bien-être de l'animal et la protection de l'environnement.

BBC – Bleu Blanc Cœur : la certification Bleu-Blanc-Cœur s'engage pour une agriculture durable et pour une amélioration du bien-être animal, les produits détenant cette certification ont un impact fort sur la santé humaine. Naturellement riches en oméga 3, ils participent à une alimentation équilibrée, grâce à cette enzyme indispensable au corps humain. Les oméga 3 sont notamment reconnus pour participer au bon fonctionnement cardio-vasculaire, des fonctions cognitives et visuelles, mais également pour lutter contre le cholestérol par exemple.



BOURGUIGNON DE BŒUF ***

- Un grand classique pour les cuissons longues.
- **Idéal pour** : mijotés, bourguignon, daubes, plats en cocotte.
- **Qualité** : morceaux riches en collagène qui deviennent fondants après cuisson lente — parfaits pour des plats familiaux savoureux.
- **Poids moyen** : 650gr (pas de mini, pas de maxi)
- **Poids recommandé par personne** : 250gr
- **Prix** : 20€/kg
- **DLC** : 6 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



BLANQUETTE DE VEAU SANS OS **

- La pièce parfaite pour une blanquette onctueuse.
- **Idéal pour** : blanquette traditionnelle, ragoûts doux, cuisson en sauce.
- **Qualité** : viande tendre et maigre, au goût délicat, qui reste moelleuse grâce à la cuisson douce.
- **Poids moyen** : 730gr (pas de mini, pas de maxi)
- **Poids recommandé par personne** : 220gr
- **Prix** : 25,44€/kg
- **DLC** : 6 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



CÔTE DE BŒUF *** (x1)

- La pièce d'exception pour les amateurs de viande.
- **Idéal pour** : grillade, plancha ou four. Persillée votre côte de bœuf ne sera que meilleure et tendre. La côte de bœuf est l'incontournable du barbecue mais en hiver elle s'apprécie également au four !
- **Qualité** : belle épaisseur, persillage généreux, chair juteuse — une viande qui garde tout son caractère lorsqu'elle est saisie puis reposée.
- **Poids moyen** : 1,3kg (mini 800gr, maxi 1,5kg)
- **Poids recommandé par personne** : 350 à 400gr
- **Prix** : 40€/kg
- **DLC** : 6 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



RÔTI DE BŒUF – RUMSTECK

- Un rôti maigre et goûteux qui plaît à toute la famille.
- **Idéal pour** : cuisson rapide au four, froid en tranches fines, ou en roastbeef. Pour un rôti saignant 10 à 15mn par livre, à point 20 à 25mn par livre (180°)
- **Qualité** : morceau tendre, peu gras, aux fibres fines.
- **Composition** : rumsteak, barde
- **Compter 200gr de viande par personne**
- **Poids moyen** : 900gr (mini 500gr, maxi 2,5kg)
- **Poids recommandé par personne** : 200 à 220gr
- **Prix** : 36€/kg
- **DLC** : 6 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



RÔTI DE FILET DE BŒUF ***

- La pièce noble du bœuf, ultra tendre.
- **Idéal pour** : cuisson courte au four (rosé conseillé), repas festifs. Pour un roti saignant 10 à 15mn par livre, à point 20 à 25mn par livre (180°)
- **Qualité** : texture fondante, goût délicat — un morceau d'exception pour les grandes occasions.
- **Composition** : tendre de tranche, barde
- **Compter 200gr de viande par personne**
- **Poids moyen** : 900gr (mini 500gr, maxi 2,5kg)
- **Poids recommandé par personne** : 180 à 200gr
- **Prix** : 63,52€/kg
- **DLC** : 14 jours
- **Livré sous vide (DLC plus longue)**



FILET MIGNON DE PORC (x1)

- La pièce la plus tendre du porc.
- **Idéal pour** : cuisson au four, en croûte, à la moutarde, ou en médaillons poêlés.
- **Qualité** : viande très tendre, peu grasse, qui reste juteuse si on évite la surcuisson.
- **Poids moyen** : 550gr (mini 400gr, maxi 750gr)
- **Poids recommandé par personne** : 180 à 200gr
- **Prix** : 24,48€/kg
- **DLC** : 5 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



ÉPAULE D'AGNEAU SEMI-DÉSOSSÉE **

- Polyvalente et parfumée.
- **Idéal pour** : rôti au four, cuisson lente, navarin, épices orientales.
- **Qualité** : chair savoureuse, légèrement persillée — parfaite pour absorber les saveurs.
- **Poids moyen** : 1,5kg (mini 1,3kg, maxi 2kg)
- **Poids recommandé par personne** : 300gr
- **Prix** : 31,52€/kg
- **DLC** : 6 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



GIGOT D'AGNEAU

- La pièce emblématique des repas conviviaux.
- **Idéal pour** : rôti au four, cuisson longue façon “7 heures”, grillade.
- **Qualité** : viande tendre, goût fin, se prête autant aux recettes traditionnelles qu’aux marinades plus modernes.
- **Poids moyen** : 2kg (mini 1,8kg, maxi 3,2kg)
- **Poids recommandé par personne** : 350gr
- **Prix** : 35,36€/kg
- **DLC** : 8 jours
- **Livré dans une barquette sous atmosphère**



POULET BLEU-BLANC-CŒUR

- Un poulet élevé selon un cahier des charges nutritionnel exigeant.
- **Idéal pour** : rôti entier, découpé au four, cuisson à la cocotte ou grillé.
- **Qualité** : chair ferme et savoureuse, alimentation enrichie en graines de lin favorisant un meilleur profil nutritionnel (oméga 3 naturels).
- **Conseil de cuisson** : Pour un poulet entier non farci, il faut compter en moyenne 30min/500g au four (180° si chaleur tournante sinon 210° dans un four traditionnel).
- **Poids moyen** : 2,1kg (mini 1,5kg, maxi 2,3kg)
- **Poids recommandé par personne** : 300 à 350gr (pour 4 un poulet de 1,5 – 1,6kg)
- **Prix** : 12,64€/kg
- **DLC** : 4 jours
- **Livré dans une barquette sous film**

