



## HISTOIRE

Éleveurs salers depuis 1930, nous avons été en 1962 l'un des premiers exploitants inscrits au Herd book salers. Après bientôt un siècle de sélection, nous sommes à la 4<sup>ème</sup> génération. L'exploitation GAEC Famille Champeix est familiale. En 2013, nous sommes cinq associés : Didier & Christiane les parents, Sophie la soeur de Didier, Sébastien et Charlène les enfants.

Notre lien à tous : la passion pour la race salers. Avec l'installation de Charlene, nous poursuivons notre avenir : la vente directe.

## CONTACTS

04.73.70.90.21 / 06.69.73.14.69

contact@famillechampeix.fr

www.famille-champeix.fr

GAEC Famille Champeix

Lieu-dit «Chavarot» - 63520 St-Jean-des-Ollières

## VENTES

### - HORAIRES DU MAGASIN -

Mercredi après-midi de 14h30 à 18h30

Jeudi, vendredi de 9h à 12h30 - 14h30 à 18h30

Samedi matin de 9h à 12h30

Les autres jours : sur commande

### - JOURS DE MARCHÉS -

Isserteaux : 3<sup>ème</sup> samedi de chaque mois

Route de Lignat / St-Georges Es Allier :

les jeudis de 16h à 19h

GAEC  
*Famille*  
**Champeix**

Vente directe de viande Salers



# Vente directe de viande salers

## CAISSETTE BOEUF (environ 10Kg)

- caissette isotherme : 11,00€ le kg
- étiqueté sous vide : 12,00€ le kg

**À cuisiner :** Pot-au-feu, braisé, bourguignon, jarret.

**À griller ou rôtir :** Rosbif, entrecôte (ou côte de boeuf l'été) faux-filet, bifteck.

**Sur commande :** Détails de boeuf en petite quantité.

**Abats :** Joue, queue, langue, foie, tripes préparées, coeur.

## CAISSETTE BARBECUE (5Kg)

- caissette isotherme : 8,70€ le kg
- étiqueté sous vide : 9,70€ le kg

### Composition :

- environ 1,5 kg de merguez de boeuf
- environ 1,5 kg de chipolatas
- environ 1 kg de côte de porc
- environ 0,5 kg de ventrèche
- environ 0,5 kg de brochette de boeuf

## CAISSETTE BARBECUE (7Kg)

- caissette isotherme : 8,70€ le kg
- étiqueté sous vide : 9,70€ le kg

### Composition :

Caissette 5kg avec 2kg de chipolatas au piment d'espelette.



## SAUCISSON DE SALERS

80% boeuf / 20% gras de porc



**22,00€ / kg**  
Soit environ  
**6,00€ / pièce**

**BOEUF SÉCHÉ / 65€ / kg**

## CAISSETTE VEAU (environ 10Kg)

- caissette isotherme : 12,50€ le kg
- étiqueté sous vide : 13,50€ le kg

**À cuisiner :** Blanquette, jarret, tendron.

**À griller ou rôtir :** Rôti, côte, escalope.

**Sur commande :** Détails de veau en petite quantité.

**Abats :** Tête, langue, foie ...

# Autres viandes

## VIANDE DE PORC

- caissette isotherme : 8,00€ le kg
- étiqueté sous vide : 9,00€ le kg

**Composition :** Côte, escalope, sauté de porc, saucisse de Toulouse, rôti.

## VIANDE D'AGNEAU (demi ou entier)

- caissette isotherme : 12,50€ le kg
- étiqueté sous vide : 13,50€ le kg

**À cuisiner :** Gigot, épaule, côte.

**À griller ou rôtir :** Ragoût, foie et coeur.

