



HISTOIRE

Eleveurs salers depuis 1930, nous avons été en 1962 l'un des premiers exploitant inscrit au Herd book salers. Après bientôt un siècle de sélection, nous sommes à la 4ème 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.



Vente directe de viande salers

CAISSETTE BOEUF (environ 10Kg)

caissette isotherme : 13,00€ le kg
étiqueté sous vide : 14,00€ le kg

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

Et à griller ou rôtir : Rosbeef, entrecôte (ou côte de boeuf l'été) faux-filet, bifteck.

CAISSETTE VEAU (environ 10Kg)

caissette isotherme : 14,50€ le kg
étiqueté sous vide : 15,50€ le kg

À cuisiner: Blanquette, jarret, tendron.

À griller ou rôtir : Rôti, côte, escalope.

VIANDE DE PORC

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

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



Pour toute commande de caissettes, réservez minimum 1 semaine à l'avance.

SAUCISSON DE SALERS

80% boeuf / 20% gras de porc



22,90€ / kg

BOEUF SÉCHÉ / 65€ / kg

VIANDE D'AGNEAU (DEMI OU ENTIER)

caissette isotherme : 16,50€ le kg
étiqueté sous vide : 17,50€ le kg

À cuisiner : Ragoût

Et à griller ou rôtir : Gigot, épaule, côte.

Barbecue?

CAISSETTE BARBECUE (5Kg)

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

Composition:

- environ 1,5 kg de merguez de bœuf
 - 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 : 11,00€ le kg
étiqueté sous vide : 12,00€ le kg

Composition:

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

