

Panier Porc :

Jambon, chair, rôti, 4 côtes, 4 saucisses, sauté

Panier Bœuf :

Steak, jarret, poitrine, entrecôte, fx filet, steak haché pour compléter

Horaires des boucheries

A Wazemmes : Mercredi 8-13h, Jeudi vendredi samedi 8h-19h,
Dimanche 8-13h

A Borre : Vendredi 9-19h, Samedi 9-12h

Alerte info : Les fricadelles sont de retour...

Commande

Pour assurer un service rapide, nous vous encourageons à commander. Vous pouvez le faire par mail, par texto ou joindre directement les boucheries de Lille et Borre qui ont désormais leurs portables.

Borre commandeborre@gmail.com Port. 07 49 09 88 65
Lille lille@fermedubeaupays.fr Port. 07 83 15 86 38

Vous avez également la possibilité de commander en ligne sur notre site www.boutiquefermedubeaupays.com

Vous pouvez opter pour un point de retrait à Borre, Lille ou demander une livraison. Le site va prochainement évoluer, pour proposer l'ensemble de la gamme, ainsi qu'un drive à Borre

Je vous souhaite un bon appétit

Grégory, votre éleveur



Prochaine distribution : 9 octobre



**Nouvelle de la ferme
Septembre 2020**



Enfin des nouvelles !

Il y a bien longtemps que je ne vous ai pas écrit. Ce n'est pas faute de penser à vous, mais le temps me manque, même en démarrant très tôt et en finissant tard... Il faut dire que le réchauffement climatique et les sécheresses qu'il occasionne ne simplifient pas les choses. En temps normal, une fois les vêlages terminés en juin, les vaches se débrouillent en prairie et broutent tranquillement. Mais avec les pâtures grillées nous avons dû les nourrir et leur apporter du foin tous les jours ! On y passe du temps et nous utilisons le stock de nourriture normalement réservés pour l'hiver...



Avec les dernières pluies l'herbe a reverdie, on espère encore une repousse d'automne...

Les moutons Dispo!

Nous les avons attrapés début août avec l'aide de courageux volontaires. Ils ont eu chaud et nous aussi... Pour contrôler l'évolution du cheptel nous avons séparé les béliers des brebis. Il faut en effet que je réduise les effectifs pour m'adapter aux sécheresses successives qui diminuent la production herbagère. Du coup il y a du mouton disponible à la boucherie :



gigots, côtes, épaule, poitrine. Pour ceux qui ne connaissent pas encore cette viande, elle a un goût délicat, nous avons toujours de très bons retours. Je compte sur vous ! Pour vous encourager, avec l'aide d'Odile, La Cocotte, je vous propose déjà une première bonne recette...

Recrutement !

On recrute un responsable de rayon pour la boucherie de Wazemmes, en complément de l'équipe existante qui a déjà des compétences en boucherie et cuisine.

Les missions :

L'accueil et le conseil aux clients, la bonne cuisson, la bonne recette, le bon assaisonnement.

La gestion du rayon et des nouveautés.

Le suivi des caisses et des stocks, le respect des consignes sanitaires.

Le lien étroit et quotidien avec l'atelier de découpe et l'éleveur.

Ce poste demande autonomie, rigueur, gourmandise et convivialité.

Vous pourrez également avoir la mission de développer la boutique en ligne.

Nos clients font le choix du bon, ils soutiennent une démarche, une éthique, en retour nous devons les accompagner au mieux.

Il faut bien sur aimer la bonne viande, ceux qui la mangent et ceux qui l'élèvent ! Pour postuler : contact@fermedubeaupays.fr

On pense à vous !

On est bien heureux que vous fassiez le choix des bons produits et nous sommes conscients que l'on doit essayer de vous simplifier la vie en s'organisant entre paysans pour vous éviter de courir aux 4 coins des Flandres. A partir de cette semaine à Borre, nous vous proposons les fromages de chèvre de la chèvrerie de Terdegghem. Nous avons également de la farine de la ferme. Très bientôt vous pourrez commander les légumes et produits à base de plantes de Louise et Bertrand, également du pain et d'autres produits bio des Flandres. Si vous êtes intéressés faites-moi signe, je vous informerai en priorité.

Si vous avez des remarques, suggestion n'hésitez pas à m'en faire part, je suis preneur pour progresser !

La recette Merci la Cocotte !



Pique-mouton

La Cocotte
fait son marché
et vous propose
recettes conviviales
et bons plans

Pour 4 personnes
500 g de poitrine de mouton de Soay
avec les os
Huile d'olive
4 gousses d'ail
Paprika doux
1 poivron rouge
3 piments rouges
Sel et poivre

Ustensiles : plat à gratin et hachoir
électrique

Préparation et cuisson : 1 h 30

Préchauffez le four à 180° C.

Coupez le mouton en suivant les os.

Pelez et pilez 2 des 4 gousses.

Mélangez-les à 2 cuillères à soupe
d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de
paprika.

Ajoutez sel et poivre et enduisez les morceaux de mouton de cette
préparation.

Déposez-les dans le plat à gratin et enfournez-le pour 1 h 30. Baissez la
température en cours de route pour arriver à 100°C les 3 derniers quarts
d'heure.

Pelez à vif le poivron rouge. Epépinez poivron et piments.

Passez-les au hachoir électrique avec les 2 gousses d'ail restantes. Liez le tout
avec un peu d'huile d'olive.

Salez et poivrez légèrement.

Dégustez les os à la main en les trempant dans la sauce bien relevée.

