


Contrat d'engagement AMAP : Colis viande bovine 2019

Le producteur :  Benjamin DELAMARRE EARL Des Courtils Hameau Malassise 60390 Auteuil Tél : 06 89 96 08 23 lamaisondelamarre@gmail.com	L'adhérent Nom : Prénom : Adresse : Tél : Courriel :
--	---



Principes et engagements

du producteur :

- Livrer tous les 2 mois environ des colis de viande bovine issue de vaches de race « Charolaise », nourries avec une alimentation biologique.
- Etre transparent sur ses méthodes de travail.
- Etre présent aux distributions une fois sur la période du contrat
- Donner régulièrement des nouvelles sur son activité et informer de tout évènement susceptible d'impacter la production.

Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les amapien-ne-s (ou leurs représentants) et le producteur.

Pour que le présent contrat soit valable, l'adhérent-e devra être membre de l'AMAP et être à jour de sa cotisation.

Ce contrat d'engagement sera signé en un exemplaires conservé par l'AMAP qui fera parvenir un exemplaire virtuel à l'adhérent-e et au producteur.

- Prendre en compte les remarques et les besoins des adhérents de l'AMAP.

de l'adhérent :

- Gérer le partage éventuel de son panier, ses retards et ses absences aux distributions. L'AMAP disposera des paniers non pris le jour de la distribution.
- Participer à l'assemblée générale.
- Les adhérent-e-s sont solidaires avec le producteur dans les aléas de la production.

Description des colis et prix

Les colis sont constitués d'un panachage de morceaux en emballage individuel, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau, le poids et la date limite de consommation).

Les poids donnés sont approximatifs, le poids réel et le prix à payer seront connus à la distribution

Le choix se fait parmi les 6 possibilités ci-dessous ([détail en annexe](#)) :

- Colis de **3 kg « premium »** au prix de **19,90€/kg** soit environ **59,00€** le colis.
 - Colis de **5 kg « personnalisable »** au prix de **17,50€/kg** soit environ **87,50€** le colis.
 - Colis de **5 kg « mixte »** au prix de **16,20€/kg** soit environ **81,00€** le colis.
 - Colis de **10 kg « mixte »** au prix de **14,90€/kg** soit environ **149,00€** le colis.
 - Colis de **10 kg « tradition »** au prix de **14,00€/kg** soit environ **140,00€** le colis.
 - Colis de **16 à 20 kg « maxi »** au prix de **14,90€/kg** soit environ **238,40€ à 298€** le colis.
- Morceaux au détail (en quantité limitée), prix et disponibilité variable selon les morceaux.

Les colis **3kg « premium »** et **5kg « personnalisable »** sont personnalisables pour moitié de leur poids. Vous devez également choisir entre un rôti ou un pavé à griller.

Modalités

Payement par chèque à l'ordre de **EARL Des Courtils**, au moment de la distribution.

Distributions : le Vendredi 17 Mai, les Mercredis 26 Juin, 25 Septembre, 20 Novembre de 18h15 à 18h45 25 rue Jean Jaurès à Pont-Ste-Maxence.

Fait à :

Le

Signature de l'adhérent

Signature du Producteur Benjamin Delamarre

Nom de l'adhérant :

Colis 3kg « Premium » personnalisable à 19,90€/kg soit environ 59,70€ le colis

Morceaux de 1er choix en proportion plus importante

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 1,5kg fixe (non personnalisable mais choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Bavette ou Onglet, Rosbif ou Pavé Rumsteck.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 1,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 1,5kg par colis)									
Date distribution	Nbre. de colis	Rôti ou Pavé à griller ?	Steaks hachés	Viande hachée	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Bourguignon	Pot au feu
17/05/2019									
26/06/2019									
25/09/2019									
20/11/2019									

Colis 5kg « personnalisable » à 17,50€/kg soit environ 87,50€ le colis

Environ la moitié du colis est colis fixe ≈ 2,5kg fixe (non personnalisable mais avec le choix entre rôti ou pavé à griller) : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif ou Pavé.**

L'autre moitié est personnalisable ≈ 2,5kg à répartir comme vous le souhaitez par tranche de 0,5kg.

Personnalisation : Indiquez le poids souhaité par tranche de 0,5kg (maxi 2,5kg par colis)									
Date distribution	Nbre. de colis	Rôti ou Pavé à griller ?	Steaks hachés	Viande hachée	Chipolatas de bœuf	Merguez de bœuf	Saucisses Paysanne	Bourguignon	Pot au feu
17/05/2019									
26/06/2019									
25/09/2019									
20/11/2019									

Colis 5kg « Mixte » Non personnalisable à 16,20€/kg soit environ 81,00€ le colis

Environ 50% (≈ 2,5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**

Environ 20% (≈ 1kg) de **steaks hachés.**

Environ 30% (≈ 1,5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre. de colis
17/05/2019	
26/06/2019	
25/09/2019	
20/11/2019	

Nom de l'adhérant :

Colis 10kg « Mixte » Non personnalisable à 14,90€/kg soit environ 149,00€ le colis

Environ 50% (≈5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif.**
 Environ 20% (≈2kg) de **steaks hachés.**
 Environ 30% (≈3kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu.**

Date distribution	Nbre de colis
17/05/2019	
26/06/2019	
25/09/2019	
20/11/2019	

Colis 10kg « Tradition » Non personnalisable à 14,00€/kg soit environ 140,00€ le colis

Environ 50% (≈ 5kg) de morceaux à griller : **Bifteck, Faux-filet, Entrecôte ou Basse côte, Rosbif**
 Environ 50% (≈ 5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre de colis
17/05/2019	
26/06/2019	
25/09/2019	
20/11/2019	

Colis 16 à 20kg « Maxi Côte de Bœuf » mixte à 14,90€/kg soit environ 238,40€ à 298€ le colis

Environ 50% (≈ 9kg) de morceaux à griller : **Belle côte de Bœuf de 1,2kg à 1,7kg, Bifteck, Faux-filet, Rosbif**
 Environ 20% (≈ 3,5kg) de **steaks hachés**
 Environ 30% (≈ 5,5kg) de morceaux à mijoter : **Bourguignon, Pot au feu**

Date distribution	Nbre de colis
17/05/2019	
26/06/2019	
25/09/2019	
20/11/2019	

Morceaux au détail

Certains morceaux au détail étant en quantité très limitée, nous ne pouvons garantir que vous aurez ce que vous désirez. Nous ferons néanmoins notre maximum pour répondre favorablement à votre demande.

	Filet en tournedos	Abats							
		Foie (par paire)	Tripes	Langue	Joue	Os a moelle	Queue	Cœur	Rognon
Morceau	Tournedos (par paire)								
Poids	Env. 430g	env. 280g	env. 450g	env. 2000g	env. 750g	env. 850g	env. 1900g	env. 280g	env. 520g
Qté. totale dispo	8	12	8	1	2	5	1	4	2
Prix	39€/kg	10€/kg	5€/kg	12€/kg	16€/kg	5€/kg	10€/kg	9€/kg	14€/kg
Date distribution	Nombre de sachets	Nombre de sachets							
17/05/2019									
26/06/2019									
25/09/2019									
20/11/2019									

Précisions :

Tous les morceaux sont emballés individuellement, sous vide, et étiquetés (étiquette précisant le nom du morceau et la date limite de consommation).

Il est ainsi aisé de la congeler, en respectant toutefois un certain délai (voir ci-après).

La mise sous vide de la viande permet une conservation au frais d'environ une vingtaine de jours (à l'exception des steaks hachés, saucisse et merguez, ayant une date plus courte).

Conseils :

Vous êtes sur le point d'acquiescer puis de consommer une viande d'une rare qualité. A la ferme de Malassise nos vaches sont nourries uniquement avec des aliments Bio, à l'herbe et aux céréales produits sur l'exploitation.

Nos vaches ne connaissent ni le stress ni la faim, et sont engraisées sur un temps très long, donnant une viande persillée et goûteuse.

Les conseils suivant vous permettront de sublimer votre dégustation.

La conservation :

Afin d'obtenir une viande encore plus tendre et goûteuse, **il est recommandé de la laisser au réfrigérateur environ 2 semaines** avant de la manger ou de la congeler.

La viande se bonifie les jours passant.

Pour permettre à la viande de dégager toutes ses saveurs, **la décongélation se fait la veille pour le lendemain** (entre 8 et 12h au frigo).

Ensuite, ouvrez le sachet puis laissez la viande à température ambiante 1h avant la cuisson.

La cuisson :

Faites chauffer votre poêle à feu vif, ajoutez une noix de beurre puis votre steak. Cuisez environ 2 minutes par face, en fonction de l'épaisseur du steak et de votre goût.

ATTENTION A NE PAS TROP CUIRE VOTRE STEAK !

Mieux vaut un morceau pas assez cuit que vous remettrez à chauffer, qu'un morceau trop cuit qui donnera une viande moins tendre et moins juteuse !

N'hésitez pas à ouvrir votre viande avec un couteau durant la cuisson pour constater son avancement.

Utilisez le jus de la viande et le beurre fondu dans votre poêle pour arroser votre steak dans l'assiette.

Pour obtenir davantage de sauce, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau dans votre poêle chaude, les faire tourner puis arroser à nouveau votre steak.

Salez avec du gros sel. Et c'est parti !

Bonne dégustation !