

# AGNEAU D'ALPAGE DU GAEC LE COIN

Nous vous proposons pour l'automne des colis de viande d'agneau d'alpage nés sur notre exploitation à Mieussy en mars/avril et élevés sur l'alpage du Coin à Sommand l'été. Leur alimentation est naturelle : herbe des alpages et lait de leur mère qu'ils têtent jusqu'à l'abattage.

- 1/2 agneau (environ 7 à 9 kg de viande) composé de 1 gigot, 1 épaule, 4 à 5 paquets de 4 côtelettes, 1 sachet de poitrine et 1 de collier + la moitié des abats.
- 1 agneau entier (de 12 à 18 kg) composé du double et des abats.

Chaque morceau est mis sous vide, étiqueté et pesé.

Livraison à domicile dans un rayon de 25 km autour de Mieussy.

**PRIX : 17 €/kg**

Renseignements et réservations auprès de Séverine au  
06 37 00 23 84 ou par mail [gaeclecoin@orange.fr](mailto:gaeclecoin@orange.fr)



