



Eleveur de vache de race Aubrac en Ardèche, Jean-Charles Baud élève ses animaux dans la tradition avec du foin et des céréales produits à la ferme.

Pour une viande de qualité, tous les animaux sont élevés sans antibiotiques, sans OGM et sans ensilage.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Chaque mois, la ferme propose plusieurs types de colis :

=> Le Tradition : Avec un assortiment de biftecks en tranches (gîte, noix, rumsteak...), côte à l'os, Faux-Filet, rôti à braiser, rosbif, bourguignon, jarret, pot-au-feu.

=> Le Family : Le braisé, le jarret et le pot-au-feu sont transformés en steak hachés, le reste du colis est identique au Tradition.

=> Le 100% steaks hachés : pur muscle, 125gr env/pièce, 8 steaks au kilo, dispo en colis de 5kg, 10kg ou en vente au kilo.

=> le Barbecue* : Saucisses, merguez, cubes à brochettes, assortiment de steaks en tranches, steaks hachés, pavés, côte à l'os.

*Uniquement disponible de Juin à Septembre

Les Abats sont disponibles au détail : langue, joues, queue, foie, cœur, rognon et tripes à cuire.

La livraison est gratuite à partir de 10kg commandés, à domicile sur un large secteur allant de Saint-Vallier à Avignon en passant par Romans, Valence, Montélimar ...

Réservations obligatoires par téléphone.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 tous les jours.

Réservations obligatoires par téléphone.

Tarifs:

Accès libre. Tarif valables du 01/01/24 au 31/12/24

Colis Tradition : 13,80€/kg, 10kg env.

Colis Family : 14,10€/kg, 10kg env.

Colis 100% steak hachés : 14,30€/kg

Colis Barbecue : 14,90€/kg

Tripes cuisinées : 7,20€ le pot

Saucisson de bœuf : 30€/kg.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Rhône Crussol Tourisme le 20/03/2026

Contact

2435 Route de Colombier

07440 Saint-Sylvestre

Tél. 06 31 45 67 89

jcharles.baud@gmail.com

<https://lafermedesgriules.wordpress.com>