



Prix TTC

## NOS FORMULES :

### VISITE DÉCOUVERTE

d'une durée de 2 h comprenant :

- Un parcours au milieu du troupeau en chariot sécurisé avec commentaire de l'éleveur.
- Un goûter avec dégustation de charcuterie de bison (boisson comprise).

Tarifs :	
Adultes	10 €
Enfants -12 ans	7 €
Enfants -5 ans	Gratuit

### VISITE GASTRONOMIQUE

d'une durée de 4 h comprenant :

- Un parcours au milieu du troupeau en chariot sécurisé avec commentaire de l'éleveur.
- Un repas chaud :
  - Apéritif
  - Terrine, rillettes et saucisson de bison
  - Civet de bison et gratin dauphinois
  - Fromages de Franche-Comté
  - Dessert
  - 1/4 de vin

Tarifs :	
Adultes	37 €
Enfants	15 €

## Les Bisons

### grandeur nature

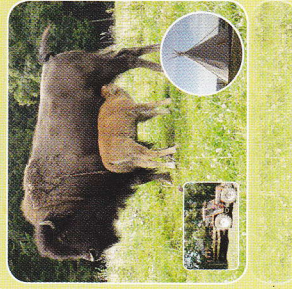
...

De MAI à OCTOBRE

Venez découvrir

le bison Américain des plaines au cœur de notre troupeau.

La ferme des Bisons du Sachuron vous accueille sur les hauteurs de Damprichard (25450) dans le Haut-Doubs.



## La viande de Bison :

Elle est peu calorique, pauvre en gras et en cholestérol. Elle est par contre riche en protéines, en fer et en certains acides gras essentiels bénéfiques à la santé.

Le bison est classé dans la catégorie des viandes gourmets ou de spécialités. Vous avez plus de protéines, d'éléments nutritifs avec moins de calories et moins de gras.

Le bison est une viande dense qui vous donne plus de satisfaction en mangeant moins.

Le bison a un goût savoureux. La majorité des gens interrogés trouvent que le bison est la viande la plus savoureuse qu'ils aient goûtée.

La viande de bison est très tendre. Elle se cuisine de la même façon que le bœuf en cuisson plus douce.



Pensez à commander :

Délai de 1 à 2 semaines selon saison

Mode de conditionnement :

Sous vide - Etiqueté

Les Bisons du Sachuron

David Rey

25450 Damprichard

06 80 91 90 60

## TARIFS 2018 VIANDE FRAÎCHE

	Caisse de 5 ou 10 kg	28.00 €/kg
	Comprenant : Steaks, rosbif, rôti et bourguignon	
	Faux-filet, entrecôte, pavé, steak...	42.50 €/kg
	Steaks 2 <sup>ème</sup> catégorie	38.50 €/kg
	Rosbeef extra	46.00 €/kg
	Filet - Tournedos	70.00 €/kg
	Côte	38.00 €/kg
	Rôti - bourguignon	32.50 €/kg
	Civet	26.00 €/kg

## CHARCUTERIE

	Terrine bison 180 grs	6.50 € pce
	Terrine bison aux cépes 180 grs	6.50 € pce
	Terrine bison aux noisettes 180 grs	6.50 € pce
	Saucisson bison au Macvin 280 grs	11.00 € pce
	Saucisse sèche bison 280 grs	10.00 € pce
	Bresi bison tranché 100 grs	7.00 € pce

## VIANDE CUISINÉE

	Mijoté de bison aux carottes 700 grs	19.00 € pce
	Civet de bison 700 grs	22.00 € pce

Réservation obligatoire auprès de l'office du tourisme de Maïche ou David Rey

Minimum 10 personnes pour la visite découverte

Minimum 20 personnes pour la visite gastronomique

## CONTACT

Office du tourisme de Maïche - du mardi au vendredi : 03 81 64 11 88

David : 06 89 09 56 28

Par mail : [bisonsachuron@gmail.com](mailto:bisonsachuron@gmail.com)

Site : <http://lesbisonsdusachuron.jimdo.com/>