

La ferme des petites plumes

Nous vous proposons des poulets abattus à 110 jours élevés selon le cahier des charges biologique. Tous les produits sont issus de notre élevage.

Pour être sûr de bien vous servir, nous vous suggérons de réserver.

Les volailles seront à récupérer sur place ;

- **Vendredi 18 décembre 2020 de 14h00 à 18h30**
- **Samedi 19 décembre 2020 de 9h00 à 12h00**

- **Poulets** PAC (prêt à cuire) : 11 euros/kilo (poulet moyenne 2 kg)
Quantité :
- **Ailes de poulet** : 8.80 euros/kilo
Quantité :
- **Cuisses de poulet** : 16.40 euros/kilo
Quantité :
- **Blancs de poulet** : 23.80 euros/kilo
Quantité :
- **Pintades** PAC : 12.50 euros/kilo
Quantité :
- **Gésiers** (sous vide par 300g) : 17 euros/kilo
Quantité :
- **Foies** (sous vide par 300g) : 13 euros/kilo
Quantité :
- **Rillettes** pure volaille : 6.70 euros verrine de 180g
Quantité :
- **Rillettes** pure volaille noisette : 7.10 euros verrine de 180g
Quantité :
- **Coffret rillettes** pure volaille + noisette : 14.80 euros
Quantité :
- **Velouté de poulet** (75 cl) : 6.40 euros
Quantité :
- **Mousse de foie** (140 g) : 4.80 euros
Quantité :
- **Gésiers confits** (250 g) : 15.80 euros
Quantité :
- **Pintade à la crème** (450 g) : 22.50 euros
Quantité :

Tarifs TTC

Suggestion : les volailles doivent être cuites 1 heure par kilo de viande, en raison de sa faible teneur en eau et la température de votre four ne doit pas dépasser les 180 °C.

Commandes et réservation :

Sandrine Duret, **07 70 40 55 63**

lafermedespertesplumes@gmail.com

Lors de vos commandes par mail, une réponse de notre part vous sera transmise.

12 rue des Lilas, hameau Pellier, 39130 Charcier

www.lafermedespertesplumes.com



Prochain abattage prévu mars 2021