

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 4 juin 2021 de 14h00 à 18h30**
- **Samedi 5 juin 2021 de 9h00 à 12h00**

- **Poulets** PAC (prêt à cuire) :
11.50 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 :
- **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
- **Rillettes** pure volaille noisette : 7.10 euros
Verrine de 180g
- **Coffret rillettes** pure volaille + noisette :
14.80 euros
- **Velouté de poulet** : 6.40 euros
Bouteille de 75 cl
- **Mousse de foie** : 4.80 euros
Verrine de 140 g
- **Gésiers confits** : 15.80 euros
Verrine de 250 g
- **Pintade à la crème** : 22.50 euros
Verrine de 450 g

Tarifs TTC

Les morceaux de poulet peuvent être mis sous vide pour un supplément de 0.50 euros par sac. Merci de me préciser la quantité (exemple par 2 , 4 etc.)

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**

lafermedespettesplumes@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.lafermedespettesplumes.com

Prochain abattage prévu août 2021

