

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 30 juillet 2021 de 14h00 à 18h30
- Samedi 31 juillet 2021 de 9h00 à 12h00

	Tarifs TTC
- Poulets PAC (prêt à cuire) : 11.50 euros/kilo (poulet moyenne 2 kg) Quantité :	- Rillettes pure volaille : 6.70 euros verrine de 180g Quantité :
- Ailes de poulet : 8.80 euros/kilo Quantité :	- Rillettes pure volaille noisette : 7.10 euros verrine de 180g Quantité :
- Cuisses de poulet : 16.40 euros/kilo Quantité :	- Coffret rillettes pure volaille + noisette : 14.80 euros Quantité :
- Blancs de poulet : 23.80 euros/kilo Quantité :	- Velouté de poulet (75 cl) : 6.40 euros Quantité :
- Pintades PAC : 13 euros/kilo Quantité :	- Gésiers confits (250 g) : 15.80 euros Quantité :
- Gésiers (sous vide par 300g) : 17 euros/kilo Quantité :	- Pintade à la crème (450 g) : 22.50 euros Quantité :
- Foies (sous vide par 300g) : 13 euros/kilo Quantité :	

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 octobre 2021

