

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 13 octobre 2023 de 14h00 à 18h30**
- **Samedi 14 octobre 2023 de 9h00 à 12h00**

- **Poulets** PAC (prêt à cuire):
12.50 euros/kilo (poulet de 1.6 à 2.5 kg)
- **Ailes de poulet** : 9.80 euros/kilo
- **Cuisses de poulet** : 17.40 euros/kilo
- **Blancs de poulet** : 24.80 euros/kilo
- **Pintades** PAC : 14 euros/kilo
- **Suprême de pintade** (blanc de pintade avec le manchon de l'aile): 25.50 euros/kilo
- **Cuisses de pintade** : 19.40 euros/kilo
- **Gésiers** (sous vide par 300g) :
18 euros/kilo
- **Foies** (sous vide par 300g) : 14 euros/kilo
- **Rillettes** pure volaille (180g) : 6.70 euros
- **Rillettes** pure volaille **noisette** (140g):
6.90 euros
- **Gésiers confits** (250 g) : 15.80 euros
- **Mousse de foie** (140 g) : 4.80 euros
- **Velouté** (75 cl) : 6.40 euros
- **Bouillon de poulet** (75 cl) : 6.40 euros

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.

La découpe peut être mise sous vide pour un supplément de 50 ct par sac.

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 10/11 novembre 2023