

# 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 20 décembre 2024** de 14h00 à 18h30
- **Samedi 21 décembre 2024** de 9h00 à 12h00
  
- **Poulets** PAC (prêt à cuire) : 12.50 euros/kilo (poulet moyenne 2 kg)
- **Ailes de poulet** : 9.80 euros/kilo
- **Cuisses de poulet** : 17.40 euros/kilo
- **Blancs de poulet** : 24.80 euros/kilo
- **Suprême de poulet** (blanc de poulet avec le manchon de l'aile) : 20.80 euros/kilo
  
- **Pintades** PAC : 14 euros/kilo
- **Cuisses de pintade** : 19.40 euros/kilo
- **Suprême de pintade** (blanc de pintade avec le manchon de l'aile) : 25.50 euros/kilo
  
- **Gésiers** (sous vide par 300g) :
- **Foies** (sous vide par 300g) : 14 euros/kilo
- **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** (75 cl) : 6.40 euros
- **Bouillon de poulet** (75 cl) : 6.40 euros
- **Gésiers confits** (250 g) : 15.80 euros
- **Mousse de foie** (140 g) : 4.80 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.

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 février 2025