

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 19 décembre 2025 de 14h00 à 18h30
- Samedi 20 décembre 2025 de 9h00 à 12h00

- | | |
|--|--|
| - Poulets PAC (prêt à cuire) : 13.50 euros/kilo
(poulet moyenne 2 kg) | 18 euros/kilo |
| - Ailes de poulet : 9.80 euros/kilo | - Feies (sous vide par 300g) : 14 euros/kilo |
| - Cuisses de poulet : 17.40 euros/kilo | - Rillettes pure volaille noisette : 7.30 euros verrine de 180g |
| - Blancs de poulet : 26.80 euros/kilo | - Velouté de poulet (75 cl) : 6.50 euros |
| - Suprême de poulet (blanc de poulet avec le manchon de l'aile) : 21.50 euros/kilo | - Bouillon de poulet (75 cl) : 6.50 euros |
| - Pintades PAC : 15 euros/kilo | - Gésiers confits (250 g) : 15.80 euros |
| - Cuisses de pintade : 19.40 euros/kilo | - Mousse de foie (140 g) : 4.90 euros |
| - Suprême de pintade (blanc de pintade avec le manchon de l'aile) : 25.50 euros/kilo | - Graisse de volaille (250 g) : 4.90 euros |
| - Gésiers (sous vide par 300g) : | |

Tarifs TTC

Suggestion : les volailles doivent être cuite 1 heure par kilo de viande, en raison de sa faible contenance 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

lafermedespetitesplumes@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.lafermedespetitesplumes.com



Prochain abattage prévu février 2026