

Notre sélection
LES VOLAILLES

LES DINDES

Dindes fermières du Pays prêtes à cuire	3,5 à 12,0 kg	le kg	30.00
Dindes de Bresse effilées	3,2 à 4,0 kg	le kg	39.00

LES CHAPONS

Chapons de Bresse AOC effilés roulés	3,5 à 4,0 kg	le kg	81.00
Chapons fermiers des Landes prêts à cuire	3,0 à 3,5 kg	le kg	32.00
Mini-Chapons des Landes prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	le kg	35.00
Suprêmes de Chapons des Landes	350 à 450 g	le kg	45.00

LES POULARDES

Poulardes de Bresse effilées	2,0 à 2,2 kg	le kg	39.00
Poulardes de Bresse effilées roulées	2,0 à 2,2 kg	le kg	57.00
Suprêmes de Poulardes des Landes	280 à 300 g	le kg	45.00

LES POULETS ET COQUELETS

Poulets de Bresse AOC prêts à cuire	1,2 à 1,7 kg	le kg	39.00
Poulets fermiers blancs prêts à cuire	1,4 à 1,6 kg	le kg	24.00
Poulets fermiers maïs prêts à cuire	1,3 à 1,5 kg	le kg	26.00
Poulets français Bio prêts à cuire	1,6 à 1,8 kg	le kg	30.00
Poulets 100 jours prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	le kg	24.00
Coquelets maïs prêts à cuire	450-550 g	le kg	24.00
Coquelets blancs prêts à cuire	450-550 g	le kg	22.00

LES PINTADES

Chapons de pintades des Landes prêts à cuire	1,7 à 2,0 kg	le kg	39.00
Pintades de Bresse effilées	1,5 à 2,2 kg	le kg	39.00
Suprêmes de Pintades des Landes	200-300 g	le kg	45.00

LES CANARDS

Canards de France prêts à cuire	2,5 à 2,8 kg	le kg	29.00
Canettes de Bresse effilées	1,8 à 2,2 kg	le kg	29.00
Magrets de canard des Landes	300-380 g	le kg	48.00

LES OIES ET PIGEONS

Oies de Bresse effilées	4,0 à 4,5 kg	le kg	39.00
Pigeons de Bresse effilés	500-600 g	le kg	49.00
Faisans de France prêts à cuire	500-700 g	le kg	49.00

LES CAILLES

Cailles avec os		le kg	28.00
Cailles sans os		le kg	65.00
Cailles farcies raisins, épinards, figues, foie gras, champignons		le kg	65.00

**CHOISIR
SA VOLAILLE**

Prête à cuire (PAC) ou effilée ?

Comptez 600 g par personne pour une volaille effilée (avec tête et pattes) qui perdra 10 à 15% lorsque nous l'apprêterons pour votre cuisson
Comptez 500 g par personne pour une volaille prête à cuire (PAC).
Cuisson au four à 150°C, durée en fonction de la volaille choisie.