

## NOS VOLAILLES FESTIVES PRIX AU KILO

	cru	rôti		cru	rôti
Dinde fermière Label Rouge P.A.C	25,20 €	37,20 €	Pintade fermière Label Rouge P.A.C	16,50 €	21 €
Dinde fermière Label Rouge farcie	25,65 €	39,20 €	Pintade fermière Label Rouge farcie	18 €	22,70 €
Chapon fermier jaune Label Rouge P.A.C	21,10 €	33 €	Canette de Barbarie P.A.C	17,40 €	21,90 €
Chapon fermier jaune Label Rouge farcie	22,20 €	35,10 €	Canette de Barbarie farcie	20,40 €	24,90 €
Poularde fermière Label Rouge P.A.C	18,30 €	29,60 €	Rôti de canard assaisonné	38,50 €	47 €
Poularde fermière Label Rouge farcie	19,80 €	30,90 €	Rôti de canard nature / orange / figue	34,70 €	43 €
Chapon de pintade fermier Label Rouge P.A.C	25,10 €	37,30 €	Rôti de filet de canette nature / orange / figue	34,70 €	43 €
Chapon de pintade fermier Label Rouge farcie	26,60 €	37,70 €			
Oie P.A.C	28,50 €	40,10 €	Dinde de Bresse effilé	23,90	34,90
Oie farcie	29,90 €	43,20 €	Pintade de Bresse effilé	23,10	34,10
Rôti de Chapon	34,80 €	49 €	Chapon de pintade de Bresse effilé	26,70	36,80
Rôti de Poularde	34,80 €	49 €	Poularde de Bresse au torchon	37,20	51,40
Paletot de Chapon	33,60 €	48 €	Chapon de poularde de Bresse au torchon	51,80	61,70
Paletot de Poularde	28,40 €	46 €	Poulet de Bresse effilé		22,40
Paletot de Pintade	28,90 €	46 €	Farce nature		18,50 €
Paletot de Canette	26,40 €	46 €	Farce aux marrons, figues ou pruneaux		19,50 €

## NOS FOIE GRAS

Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues	100 gr	19,20 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues	210 gr	33,50 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues sous vide	200 gr	31 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues sous vide	300 gr	46 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues sous vide	400 gr	60 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues sous vide	600 gr	88 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond conserve	180 gr	34,40 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues conserve	320 gr	60,60 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues boîte	205 gr	35,70 €
Foie Gras mi-cuit entier Raymond Dartigues boîte	410 gr	63,30 €

## NOTRE CONSEIL DE CUISSON

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6/7) pendant 20 minutes.  
 Temps de cuisson : 40 minutes par kilo

- Mettre votre volaille dans un plat et verser l'équivalent d'un verre d'eau.
- Enfourner
- Arroser régulièrement afin d'obtenir une chair moelleuse
- À mi-cuisson, lorsque la volaille est dorée, la retourner sur des filets dans le jus du plat jusqu'à la fin de cuisson.
- Pour vérifier la cuisson de la volaille farcie, la piquer au milieu, si le jus qui coule est clair, votre volaille est cuite.

**L'ASTUCE DU VOLAILLER** En fin de cuisson, sortir la volaille du four, la recouvrir de papier aluminium et déposer sur le dessus 2 à 3 torchons. Ainsi, elle restera en température jusqu'au service !