

LE PLAT

Volaille & Raclette



VOLAILLE DE BRESSE

Domaine de la Perouse, 01960 Saint-André sur Vieux-Jonc

GAEC familial entre père et fils, la famille Merle propose de la volaille de Bresse de son exploitation. Le GAEC est reconnu comme un des meilleurs producteurs en France. Un produit d'exception.

Nous pouvons vider et préparer vos volailles sur demande. Si vous choisissez de le faire vous-même, nous déclinons toute responsabilité en cas d'incident, notamment si la bile venait à éclater.

VOLAILLE DE BRESSE	Parts	Poids net	Prix/Kg
Chapon de Bresse AOP roulé* effilé**	8-10	4kg - 4,5kg	49 euros
Poularde de Bresse AOP roulée effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	39 euros
Dinde de Bresse AOP effilée	8-10	4kg - 4,5kg	35 euros
Poulet de Bresse AOP effilé	4-7	2,4kg - 2,8kg	30 euros



Ce chapon est effilé roulé. Mais qu'est-ce que ça signifie ?

*Roulé : Roulés dans une toile afin de permettre une répartition plus homogène des graisses.

**Effilé : L'intestin a été enlevé, il reste uniquement le coeur, le foie (avec la bile), le gésier à l'intérieur.

Vous souhaitez une recette ? Demandez-nous !

VOLAILLE FERMÈRE

Maison Dandieu, 40700 Hagetmau, France

Maison Olivier Dandieu élève des volailles fermières dans les Landes, en plein air, avec une alimentation aux céréales de la ferme et des durées d'élevage longues. Une maison familiale dont le savoir-faire garantit des volailles savoureuses, généreuses et d'une grande constance.

Pour les fêtes, aucune de nos volailles sont cuites à la rotissoire. Nous vous les préparons pour les cuire chez vous.

VOLAILLE FERMÈRE CRU	Parts	Poids net	Prix/Kg
Poulet fermier de Normandie	3-4	1,4-1,6kg	14 euros
Chapon fermier	7-8	Env 3,8kg	19,90 euros
Pintade fermière	5-6	Env 2,6kg	22 euros
Dinde fermière	7-8	Env 3,8kg	24 euros

RÔTI DE CHAPON FERMIER*	Parts	Poids net	Prix/Kg
Rôti de chapon aux marrons	4-5	Env 1,2kg	39,90 euros
Rôti de chapon aux foie gras	4-5	Env 1,2kg	46 euros

OPTION FARCE ET MARINADE

Marinade de Noël	_____	+ 5 euros
Farce aux marrons	_____	22 euros/kg
Farce nature	_____	22 euros/kg

***Nos rôtis sont préparés directement à la ferme, dans un véritable travail artisanal.**



ACCOMPAGNEMENT TRAITEUR

La Charcuterie par Maison Olivier, 84000 Avignon, France

Pour ce Noël, nous vous proposons plusieurs accompagnements festifs et gourmands. Nous vous invitons à les réserver, les quantités étant limitées.

Pour profiter pleinement du repas, prévoyez au minimum 200 g par personne; 250 g représentent la portion idéale pour un service confortable.

ACCOMPAGNEMENTS

Prix/Kg

Purée de pommes de terre	19,90 euros
Purée de pomme de terre à la truffe noire	40 euros
Gratin dauphinois	19,90 euros
Purée de patates douce aux épices de Noël	25 euros
Purée de butternut aux noisettes	19,90 euros
Haricots verts à l'alsacienne	19,90 euros
Choucroute traditionnelle (René Werber et Fils, provient d'Alsace)	7,00 euros



Notre déjà emblématique purée de pomme de terre, au beurre et au beurre.

RACLETTE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Nos raclettes sont proposées en plateau ou en sac, avec ou sans charcuterie. Pour une portion classique, comptez 200 g de fromage par personne ; pour les bons mangeurs, nous recommandons 300 g.

Vous souhaitez une présentation en plateau ? C'est tout à fait possible : n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître les tarifs.

LES PLATEAUX

100% Fromage	_____	8,00 euros
Fromage & Charcuterie	_____	12,00 euros

Prix moyen par personne

sur la base de 200g/pers



Les Raclettes

- Savoie Nature
- Savoie Fumée
- Suisse Nature
- Poivre Rose
- Herbes Sauvages
- Chimichuri
- Ail des Ours
- Bacon fumé
- Brebis Nature
- Chèvre Nature
- Morbier

Charcuterie

- Jambon blanc
- Jambon cru 14 mois
- Jambon cru 26 mois
- Coppa
- Rosette
- Chorizo
- Pastrami
- Viande de Boeuf séché
- Saucisson à l'ail

Retrouvez plus de choix en jambon à
la charcuterie Maison Olivier