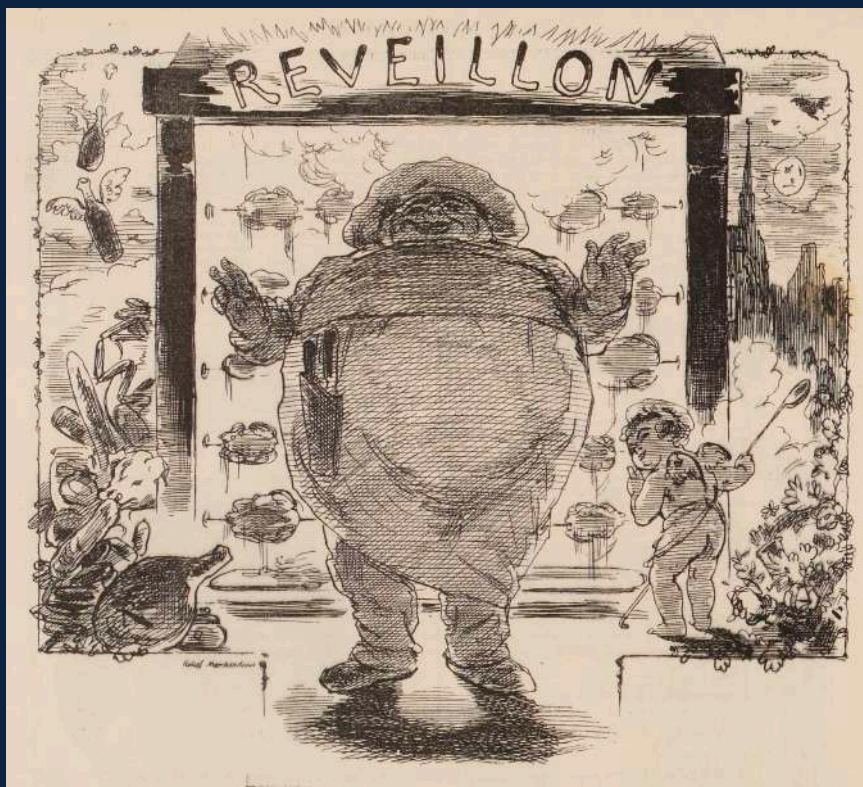


LE PLAT

Volaille & Raclette



VOLAILE 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 les volailles à votre demande. Nous déclinons toute responsabilité si vous souhaitez vider les volailles vous-même si la bile éclate.

VOLAILE DE BRESSE	Parts	Poids net	Prix/Kg
Chapon de Bresse AOP roulé* effilé**	8-10	4kg - 4,5kg	42 euros
Poularde de Bresse AOP roulée effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	33 euros
Poularde de Bresse AOP effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	23 euros
Dinde de Bresse AOP effilé	8-10	4kg - 4,5kg	25 euros
Poulet de Bresse AOP effilé roulé	4-7	2,4kg - 2,8kg	30 euros
Poulet de Bresse AOP effilé	4-7	2,4kg - 2,8kg	19,90 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, le gésier à l'intérieur.

Vous souhaitez une recette ? Demandez-nous !

RACLETTE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Les raclettes sont proposées en plateau ou en sac. Elles peuvent être accompagnées ou non de charcuterie. Une portion classique pour une personne en fromage est de 200gr, pour des gros mangeurs, nous recommandons 300gr.

Le coffret, sans les fromages, est facturé entre 5,5 et 7,5 euros. Le prix des fromages est ensuite ajouté en fonction de votre sélection.

LES PLATEAUX

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

Prix moyen par personne

sur la base de 200g/pers, avec plateau



Les Raclettes

- Savoie Nature
- Savoie Fumée
- Cèpes
- Suisse Nature
- Liqueur de Noix
- Morilles
- Poivre
- Brebis 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