

Nos volailles et viandes

Cette année nous vous proposons Les volailles de Xavier ABADIE

Le Gers s'invite çà votre table

Toutes nos volailles sont **plumées à sec** et **maturées** : Elles sont **élevées rien que** pour les fêtes de fin d'année : Noël et nouvel An **Elevées en plein air** sur un parcours herbeux, ombragé ou dans des champs de maïs. L'alimentation est naturelle et végétale: maïs, blé et soja. **Elevées pendant 5 à 9 mois** pour qu'elles soient bien grasses (*le fameux bon gras, riche en acides gras insaturés, proche de l'huile d'olive*) Elles sont **plumées à sec** pour une qualité gustative intacte ainsi qu'une bonne maturation de la viande. Un savoir ancestral mis aux normes sanitaires d'aujourd'hui. Il consiste à plumer la volaille abattue sans la mouiller à l'eau chaude. Cela permettra de sublimer les arômes de la peau, les saveurs et le fondant de la chair.

Bon appétit .



Nos volailles arrivent le Vendredi 20 Décembre



Nos poulets de Bresse AOP

- Poulet fermier jaune BIO.....1.8 à 2.3 kg.....



Le kg

26.80 €

Dinde du Gers effilée « Tradition des Côteaux »

Notre dinde est élevée depuis mai. Elle est élevée en plein air, en condition fermière. Notre dinde est une volaille rustique, un peu sauvage, qui demande une bonne expérience pour les engraisser.

- Dinde du Gers effilée3.6 à 4.2 kgs.....

26.20 €

Chapon Tradition du Gers effilé« Tradition des Côteaux »

C'est un poulet fermier à croissance lente, rustique, é au mois de juin, élevé pendant 5 à 6 mois. Il a été chaponné (ablation des testicules) dans son jeune âge (4 à 6 semaine) par une opération chirurgicale

- Chapon Tradition du Gers effilé3.9 à 4.2kgs.....

24.60 €

Mini - Chapon du Gers effilé« Tradition des Côteaux »

En effet, le Mini-Chapon est un chapon nain. C'est un coq nain, né en juin, qui a été chaponné. Il plafonne à environ 2.80 kgs, ce qui permet de régaler un réveillon de 4 à 6 personnes.

- Mini-Chapon du Gers effilé2.7 à 2.9kgs.....

27.50 €

Poularde du Gers effilée« Tradition des Côteaux »

La poularde est la « petite sœur de chapon ». Née au mois de juillet, elle est abattue avant ses premières pontes. Sa viande est plus fine et plus gouteuse qu'un chapon. Idéal pour 5 à 7 personnes.

- Poularde du Gers effilée3 kgs

23.80 €

Pintadou du Gers effilé« Tradition des Côteaux »

Notre pintadou est une pintade chaponnée au goût plus marqué. Grâce au chaponnage et à la graisse qui en découle. Son goût exceptionnel qui régale les vrais gastronomes curieux. Idéal pour 4 à 5 pers.

- Pintadou du Gers effilé 2.4kgs.....

19.60 €

Chapon de champagne

Le chapon fermier de Champagne jaune Pac très bonne qualité, Elevé dans la tradition.....

19.20 €

Pour vous garantir vos préparations de Fêtes de fin d'Année
Vos commandes de volailles devront être passées impérativement pour le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le Jour de l'an, au-delà l'on ne pourra pas vous garantir les produits dédiés chez nos fournisseurs
 03 26 68 06 22 ou sur l'email au: contact@deport-traiteur.fr

