# La Ferme de Cabier

*Volailles fermières*
*Conserves maison*

**TARIFS VALABLES AU 1ER NOVEMBRE 2022**

La Ferme de Cabier

## + La ferme

Trois générations de savoir-faire autour de l'élevage et de la transformation des volailles. Implantée en Lot-et-Garonne aux confins du Gers, nous perpétuons la tradition du « bien manger ».

Très attachées à la nourriture saine, nos familles Labadie et Labrousse vous régalent de leurs produits authentiques.

## + L'élevage

Attachée à la qualité nutritionnelle, et au terroir, la ferme cultive 170 hectares en agriculture raisonnée. Ces céréales sont utilisées pour nourrir les volailles.

Arrivées sur la ferme à 1 jour, d'un couvoir français, les volailles sont élevées en plein air au minimum 14 semaines. Les volailles de Noël demandent jusqu'à 7,5 mois d'élevage. La production de volailles : poulet, pintade, canette, coquelet, poule, chapon, dinde, oie, pintade chaponnée.

## + Abattage et découpe

Les volailles sont abattues au sein de la ferme, dans le respect de l'animal. Les volailles ne quittent pas la Ferme, elles sont découpées dans notre laboratoire et transformées par nos soins.

Nous élaborons des plats cuisinés aux recettes traditionnelles et nous proposons à la vente de nombreuses variétés de conserves, de découpes ou de volailles entières prêtes à cuire.

# Infos pratiques

Les rôtis et les paupiettes sont composés : de volailles désossées farcies à la chair de poulet et de leur spécialité selon les recettes (pruneaux, abricot, foie gras...).

Tous nos **produits sont frais**, n'hésitez pas à les congeler.

Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter (nos coordonnées sont au dos de la brochure).

***Cette année, nous subissons les conséquences de la grippe aviaire. Nous sommes au regret de ne pas pouvoir vous proposer toute notre gamme de volailles comme les années précédentes. Nous subissons cette situation et soyez assurés de notre réactivité dès que la situation sera rétablie.***
***Nous sommes contraints de sortir de notre catalogue les canettes entières ainsi que les découpes de filets, cuisses et cuisses confites.***
***Foie gras frais et mi-cuit : selon les stocks disponibles lors de la commande.***
***Découpe de canard gras : selon les stocks disponible lors de la commande.***

# Les volailles entières

| DÉSIGNATION | PETIT | MOYEN | GROS | PRIX AU KG |
|---|---|---|---|---|
| **Poulet** | *1,5 kg* | *2 kg* | *2,5 kg* | **8,60 €** |
| **Pintade** | *1,5 kg* | *1,8 kg* | | **10,30 €** |
| **Canette** PAS DISPONIBLE | | *2 kg* | | **10,90 €** |
| **Coquelet** | | *1 kg* | | **8,70 €** |
| **Poule** | *1,5 kg* | *2 kg* | *à partir de 2,3 kg* | **7,70 €** |
| **Coq** | | | *4 kg* | **7,00 €** |
| **Lapin** | | *1,7 kg* | | **12,60 €** |
| **Pigeon** | *500 g* | | | **21,50 €** |
| **Caille** | *250 g* | | | **3,50 € à la pièce** |

# Les découpes de volailles

| DÉSIGNATION | PRIX AU KG |
|---|---|
| **Poulet** | |
| Cuisses | 12,90 € |
| Escalopes | 21,10 € |
| Ailes | 6,50 € |
| Steaks | 20,00 € |
| Foies | 8,50 € |
| Gésiers | 8,50 € |
| Cœurs | 8,50 € |
| **Pintade** | |
| Cuisses | 15,50 € |
| Suprêmes | 18,10 € |
| **Canette** | |
| PAS DISPONIBLE Filets | 21,80 € |
| PAS DISPONIBLE Cuisses | 12,90 € |
| **Dinde** | |
| Escalopes | 12,35 € |
| **Divers** | |
| Œufs | 2,80 € *la douzaine* |

# Les rôtis

| DÉSIGNATION | PRIX AU KG |
|---|---|
| **Rôti de poulet** | |
| Nature | 19,75 € |
| Abricots | 20,35 € |
| Pruneaux | 20,35 € |
| **Rôti de pintade** | |
| Nature | 20,80 € |
| Girolles | 23,10 € |
| Cèpes | 23,40 € |
| **Rôti de canette** | |
| PAS DISPONIBLE Nature | 20,80 € |
| PAS DISPONIBLE Olives | 21,10 € |
| PAS DISPONIBLE Oranges | 21,10 € |
| **Rôtis cuits** | |
| Poulet | 24,35 € |
| Pintade | 28,20 € |
| PAS DISPONIBLE Canette | 30,50 € |

*Voir infos pratiques page 3*

# Nos spécialités

| DÉSIGNATION | PRIX AU KG |
|---|---|
| **Nos spécialités 100% poulet** | |
| **Saucisse fine nature** | **15,80 €** |
| **Saucisse fine à l'échalote** | **16,20 €** |
| **Saucisse fine pruneaux armagnac** | **16,40 €** |
| **Chair à saucisse nature** | **13,50 €** |
| **Paupiette de poulet nature** | **20,35 €** |
| **Paupiette de poulet abricot** | **20,35 €** |
| **Paupiette de poulet pruneaux** | **20,35 €** |
| **Galette de poulet** | **3,30 € pièce** |
| **Nos spécialités cuisinées** | |
| **Cordon bleu** | **15,00 €** |
| **Lasagne de poulet** *Idéal pour 2 personnes* | **15,40 €** |
| **Hachis parmentier de poulet** *Idéal pour 2 personnes* | **15,40 €** |
| **Axoa de poulet spécialité basque pimentée** *Idéal pour 2 personnes* | **19,90 €** |
| **Blanquette de poulet** *Idéal pour 2 personnes* | **19,90 €** |
| **Lapin pruneaux** *Idéal pour 2 personnes* | **19,90 €** |
| **Tajine de pintade** *Idéal pour 2 personnes* | **19,90 €** |
| **Boudin** (sang de porc viande de volaille) | **12,50 €** |
| **Cuisses de canette confites** *x2* | **7,00 € le paquet** |
| **2 cuisses et 4 manchons de canette confites** | **10,20 € le paquet** |
| **Gésiers confits** *Sachet de 300 g* | **16,50 €** |
| **Pâté pur poulet cuit en terrine** | **17,60 €** |
| **Pâté pintade cuit en terrine** | **17,60 €** |
| **Pâté canard cuit en terrine** | **17,60 €** |
| **Pâté foie poulet cuit en terrine** | **17,60 €** |

*Voir infos pratiques page 3*

# Autour du canard et du foie gras

*Sous réserve de disponibilité*

| DÉSIGNATION | POIDS | PRIX AU KG |
|---|---|---|
| **Canard frais** | | |
| Foie gras frais | | au cours |
| Magrets de canard gras | *environ 400 g* | au cours |
| Aiguillettes de canard gras | *entre 200 et 300 g* | au cours |
| Cœurs de canard gras | *300 g* | au cours |
| **Bocal** | | |
| Foie gras de canard | *130 g* | 17,50 € la pièce |
| Foie gras de canard | *180 g* | 22,80 € la pièce |
| Foie gras de canard | *300 g* | 32,80 € la pièce |
| **Foie gras mi-cuit** | | |
| Foie gras mi-cuit sous vide au vin blanc moelleux | *200, 400 ou 500 g* | au cours |
| **Divers** | | |
| Graisse de canard | *400 g* | au cours |
| Graisse de canard | *1 kg* | au cours |

***Tarifs variables selon le cours du canard***

# Nos conserves

| DÉSIGNATION | POIDS INDICATIFS | PRIX À LA PIÈCE |
|---|---|---|
| Pâté de canard | *120 g* | 3,50 € |
| Pâté de canard | *190 g* | 4,90 € |
| PAS DISPONIBLE Pâté de canard | *270 g* | 5,60 € |
| Pâté de canard au foie gras | *270 g* | 7,60 € |
| Pâté de poulet | *120 g* | 2,90 € |
| Pâté de poulet | *190 g* | 4,00 € |
| Pâté pur poulet | *120 g* | 4,10 € |
| Pâté pur poulet | *190 g* | 5,70 € |
| Pâté pur poulet | *270 g* | 6,70 € |
| Poulet en gelée | *900 g* | 15,30 € |
| Poulet confit | *1 kg* | 15,80 € |
| Galantine de chapon | *120 g* | 3,50 € |
| Galantine de chapon | *190 g* | 5,05 € |
| Pâté de pintade | *190 g* | 4,35 € |
| Rillette de poulet | *190 g* | 6,50 € |
| Confit de chapon | *900 g* | 18,85 € |
| Confit de dinde | *900 g* | 18,85 € |
| Confit d'oie | *900 g* | 18,85 € |
| Gésiers de volaille | *350 g* | 5,40 € |
| Piment d'Espelette | *50 g* | 6,60 € |
| Bouillon de volaille | *1 L* | 4,20 € |

## Les volailles de fête

| DÉSIGNATION | PETIT | MOYEN | GROS | PRIX AU KG |
|---|---|---|---|---|
| Chapon | *3,5 kg* | *4 kg* | *4,5 kg* | 16,70 € |
| Dinde | *3,5 kg* | *3,8 kg* | | 16,70 € |
| Oie | *3 kg* | *4 kg* | *4,5 kg* | 16,70 € |
| Pintade chaponnée | | *2 kg* | *2,3 kg* | 16,70 € |

## Les rôtis de fête

**Pour mieux vous servir, il est préférable de commander vos rôtis avant le 14 décembre 2020.**

| DÉSIGNATION | PRIX AU KG |
|---|---|
| *Rôti de chapon*<br>**1,5 kg > 6/8 personnes ou 2 kg > 10/12 personnes** | |
| Nature | 38,60 € |
| Pruneaux | 39,80 € |
| Cèpes | 47,40 € |

# Mode de cuisson

Les modes de cuisson sont approximatifs, à moduler en fonction de votre four et à adapter au poids de votre volaille.

## LES RÔTIS

Pour une plus jolie présentation nous vous conseillons de faire cuire les rôtis la veille, de les trancher à froid, avant de les servir, les faire réchauffer dans leur jus de cuisson : soit au four avec du papier alu à basse température (environ 100°C) ou au micro onde avec du film alimentaire.

### Rôti de poulet Pintade – Canette

**1KG**
**5 personnes**
*soit 200 g par pers.*

**1H15 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *1h15 à 150°C*

*L'arroser et le tourner régulièrement.*

**1,5 KG**
**7 personnes**
*soit 200 g par pers.*

**1H45 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *1h45 à 150°C*

*L'arroser et le tourner régulièrement.*

### Rôti de chapon

**1,5 KG**
**7 personnes**
*soit 200 g par pers.*

**2H DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *30 min à 60°C*
- *30 min à 100°C*
- *1h à 150°C.*

*L'arroser et le tourner régulièrement.*

**2 KG**
**11 personnes**
*soit 200 g par pers.*

**2H45 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *45 min à 60°C*
- *45 min à 100°C*
- *1h15 à 150°C.*

*L'arroser et le tourner régulièrement.*

## LES VOLAILLES ENTIÈRES

### Poulet

**DE 1,8 À 2,2 KG**
Pour un **poulet**
*de 2 kg*

**1H30 DE CUISSON**

- *Pour des blancs moelleux, cuire le poulet à l'envers*
- *Départ four froid*
- *1h30 à 165° > 5 min à 275°*

### Chapon

**DE 3 À 4,5 KG**
Pour un **chapon**
*d'environ 4 kg*

**3H15 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *45 min à 60°C*
- *1h15 à 120°C*
- *1h15 à 1h30 à 150°C*

### Dinde

**- UNIQUEMENT EN FIN D'ANNÉE -**

**DE 3 À 3,8 KG**
Pour une **dinde**
*de 3,5 kg*

**2H45 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *1h à 60°C*
- *1h à 120°C*
- *45 min à 150°C*

### Oie

**DE 3,5 À 5 KG**
Pour une **oie**
*de 4,5 kg*

**3H45 DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *1h15 à 60°C*
- *1h15 à 120°C*
- *1h15 à 150°C*

### Pintade chaponnée

**DE 2,3 À 2,5 KG**
Pour une **pintade**
*de 2,3 kg*

**2H DE CUISSON**

- *Départ à four froid*
- *1/2h à 60°C*
- *1h à 120°C*
- *1/2h à 150°C*

# Les points de vente

## À la ferme

Ouvert du lundi au vendredi
8h - 12h // 14h - 18h

## À la boutique
## Les volailles de Cabier & Cie

17 Avenue de Bigorre - 47550 BOÉ

Ouvert du mardi au jeudi
9h30 - 12h30 // 14h00 - 19h
Les vendredi et samedi : 9h30 - 18h30

Tél. 05 40 40 17 97

## Les marchés

**FLEURANCE** le mardi matin de 7h à 12h30
**EAUZE** le jeudi matin de 7h à 13h
**ESTILLAC** le jeudi après-midi de 16h à 19h30
**LECTOURE** le vendredi matin de 8h à 13h

# La Ferme de Cabier

519 chemin du Cabier
47310 LAPLUME

Tél. 05 53 67 11 41
Fax 05 53 66 74 96

cabier@lafermeducabier.com

www.lafermeducabier.com

*Rédaction : Elie conseil // Photos : © Joanna Margan - © Thierry Le Breton*

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION -

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE