



La Ferme de Cabier



*Volailles fermières
Conserve maison*

**TARIFS VALABLES
AU 1^{ER} MARS 2025**



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 régaleront 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).



Les volailles entières

DÉSIGNATION	PETIT	MOYEN	GROS	PRIX AU KG
Poulet	1,5 kg	2 kg	2,5 kg	8,90 €
Pintade	1,5 kg	1,8 kg		11,50 €
Canette	1,4 kg			12,50 €
Coquelet		1 kg		9,50 €
Poule	1,5 kg	2 kg	à partir de 2,3 kg	8,70 €
Coq			4 kg	7,90 €
Lapin		1,7 kg		12,90 €
Pigeon	500 g			21,90 €
Caille	250 g			3,50 € à la pièce




Les découpes de volailles

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
 <i>Poulet</i> 	
Cuisses	13,90 €
Escalopes	22,00 €
Ailes	7,80 €
Steaks	21,90 €
Foies	8,80 €
Gésiers	8,80 €
Cœurs	8,80 €
 <i>Pintade</i> 	
Cuisses	18,80 €
Suprêmes	21,00 €
 <i>Dinde</i> 	
Escalopes	16,50 €
<i>Divers</i>	
Œufs	3,50 € la douzaine



Les rôtis

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
 <i>Rôti de poulet</i> 	
Nature	23,50 €
Abricots	24,10 €
Pruneaux	24,10 €
 <i>Rôti de pintade</i> 	
Nature	24,50 €
Girolles	26,80 €
Cèpes	27,10 €
<i>Rôtis cuits</i>	
Poulet	28,95 €
Pintade	29,50 €

Mode de cuisson page 9

Nos spécialités



Nos spécialités 100% poulet



DÉSIGNATION	PRIX AU KG
Saucisse fine nature	18,00 €
Saucisse fine à l'échalote	18,50 €
Saucisse fine pruneaux armagnac	19,00 €
Saucisse fine piment paprika	19,00 €
Saucisse aux poivrons	19,00 €
Chair à saucisse nature	16,00 €
Paupiette de poulet nature	23,95 €
Paupiette de poulet abricot	23,95 €
Paupiette de poulet pruneaux	23,95 €
Galette de poulet	3,90 € pièce

Nos spécialités cuisinées



Cordon bleu	17,80 €
Lasagne de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	17,80 €
Sauce bolognaise	12,80 €
Gourmand	5,50 € pièce
Hachis parmentier de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	18,50 €
Axoia de poulet spécialité basque pimentée <i>Idéal pour 2 personnes</i>	23,00 €
Blanquette de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	23,00 €
Lapin pruneaux <i>Idéal pour 2 personnes</i>	23,00 €
Tajine de pintade <i>Idéal pour 2 personnes</i>	23,00 €
Boudin (sang de porc viande de volaille)	15,00 €
Gésiers confits <i>Sachet de 300 g</i>	19,95 €
Pâté pur poulet cuit en terrine	18,95 €
Pâté pintade cuit en terrine	18,95 €
Pâté foie poulet cuit en terrine	18,95 €

Voir infos pratiques page 3

**PÂTÉ DE PINTADE
LAURÉAT 2020 ET 2023**



Nos conserves

DÉSIGNATION	POIDS INDICATIFS	PRIX À LA PIÈCE
Pâté de poulet	120 g	3,50 €
Pâté de poulet	190 g	4,80 €
Pâté pur poulet	120 g	4,80 €
Pâté pur poulet	190 g	6,80 €
Pâté pur poulet	270 g	8,00 €
Poulet en gelée	900 g	18,50 €
Poulet confit	1 kg	19,00 €
Galantine de chapon 	120 g	4,80 €
Galantine de chapon	190 g	6,00 €
Pâté de pintade	120 g	3,80 €
Pâté de pintade 	190 g	5,50 €
Rillettes de poulet	120 g	6,00 €
Rillettes de poulet	190 g	7,90 €
Confit de chapon	900 g	23,00 €
Confit de dinde	900 g	23,00 €
Confit d'oie	900 g	23,00 €
Gésiers de volaille confits	350 g	6,50 €
Piment d'Espelette	50 g	7,50 €
Bouillon de volaille	1 L	5,00 €
Pâté de pur poulet aux pruneaux	120 g	6,00 €
Pâté de pur poulet aux pruneaux	190 g	7,90 €



Les volailles de fête

DÉSIGNATION	PETIT	MOYEN	GROS	PRIX AU KG
Chapon	3,5 kg	4 kg	4,5 kg	16,95 €
Dinde	3,5 kg	3,8 kg		16,95 €
Oie	3 kg	4 kg	4,5 kg	16,95 €
Pintade chaponnée		2 kg		17,80 €

Les rôtis de fête

Pour mieux vous servir, il est préférable de commander vos rôtis avant le 8 décembre 2024.

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
<i>Rôti de chapon</i>	
1,5 kg > 6/8 personnes ou 2 kg > 10/12 personnes	
Nature	40,00 €
Pruneaux	40,20 €
Cèpes	47,80 €
Giroles	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 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

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

- UNIQUEMENT EN FIN D'ANNÉE -

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

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.

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.

Rôti de chapon



La Ferme de Ramon

Autour du foie gras

Sous réserve de disponibilité

DÉSIGNATION	POIDS	PRIX À LA PIÈCE
<i>Bocal</i>		
Foie gras de canard	100 g	16,50 €
Foie gras de canard	180 g	26,80 €
Foie gras de canard	280 g	38,50 €
<i>Foie gras mi-cuit</i>		
Foie gras mi-cuit sous vide	200 g	29,50 €
Foie gras mi-cuit sous vide	300 g	35,50 €
Foie gras mi-cuit sous vide	450 g	51,50 €

Tarifs variables selon le cours du canard



Les points de vente

À la ferme

Ouvert du lundi au mercredi

8h00 - 12h00 // 14h00 - 18h00

Judi : 8h00 - 12h00 // 15h00 - 18h00

Vendredi : 8h00 - 12h00 // 15h00 - 17h00

Tél. 05 53 67 11 41

À la boutique

Les volailles de Cabier & Cie

17 Avenue de Bigorre - 47550 BOË

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



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 -