



La Ferme de Cabier



*Volailles fermières
Conserves maison*

**TARIFS VALABLES
AU 1^{ER} MAI 2026**



La Ferme de Cabrier

+ La ferme

Implantée en Lot-et-Garonne aux confins du Gers, nous perpétuons la tradition du « bien manger ».

+ 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, 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.

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

Mode de cuisson

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°

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

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.



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.

À la Ferme, la priorité, c'est la qualité. C'est ici que nous élevons nos volailles et que nous fabriquons nos produits, dans notre propre laboratoire. Pour garantir ce niveau d'exigence, nous privilégions la production et la transformation. C'est pourquoi nous ne pouvons pas assurer une vente quotidienne sur place. Pas de vente de volailles le lundi. Réservation conseillée par téléphone 05 53 67 11 41.



Les volailles entières

DÉSIGNATION	PETIT	MOYEN	GROS	PRIX AU KG
Poulet	1,5 kg	2 kg	2,5 kg	9,35 €
Pintade	1,5 kg	1,8 kg		12,10 €
Canette	1,4 kg			13,20 €
Coquelet		1 kg		10,00 €
Poule	1,5 kg	2 kg	à partir de 2,3 kg	9,20 €
Coq			4 kg	8,30 €
Lapin		1,7 kg		13,60 €
Pigeon	500 g			23,00 €
Caille	250 g			3,50 € à la pièce





Les découpes de volailles

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
 <i>Poulet</i> 	
Cuisses	14,60 €
Escalopes	23,10 €
Ailes	8,20 €
Steaks	23,00 €
Foies	9,30 €
Gésiers	9,30 €
Cœurs	9,30 €
 <i>Pintade</i> 	
Cuisses	19,70 €
Suprêmes	21,80 €
 <i>Dinde</i> 	
Escalopes	17,50 €
<i>Divers</i>	
Œufs	3,95 € la douzaine



Les rôtis

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
 <i>Rôti de poulet</i> 	
Nature	24,70 €
Abricots	25,30 €
Pruneaux	25,30 €
 <i>Rôti de pintade</i> 	
Nature	25,80 €
Girolles	28,20 €
Cèpes	28,50 €

Mode de cuisson page 9

Nos spécialités






DÉSIGNATION	PRIX AU KG
 <i>Nos spécialités 100% poulet</i> 	
Saucisse fine nature	18,90 €
Saucisse fine à l'échalote	19,50 €
Saucisse fine pruneaux armagnac	19,95 €
Saucisse fine piment paprika	19,95 €
Saucisse aux poivrons	19,95 €
Chair à saucisse nature	16,90 €
Paupiette de poulet nature	25,15 €
Paupiette de poulet abricot	25,15 €
Paupiette de poulet pruneaux	25,15 €
Galette de poulet	4,10 € pièce
<i>Nos spécialités cuisinées</i>	
Cordon bleu	18,70 €
Lasagne de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	18,70 €
Sauce bolognaise	13,45 €
Gourmand	5,80 € pièce
Hachis parmentier de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	19,50 €
Axoa de poulet spécialité basque pimentée <i>Idéal pour 2 personnes</i>	24,15 €
Blanquette de poulet <i>Idéal pour 2 personnes</i>	24,15 €
Lapin pruneaux <i>Idéal pour 2 personnes</i>	24,15 €
Tajine de pintade <i>Idéal pour 2 personnes</i>	24,15 €
Gésiers confits <i>Sachet de 300 g</i>	20,95 €
Pâté pur poulet cuit en terrine	19,95 €
Pâté pintade cuit en terrine	19,95 €
Pâté foie poulet cuit en terrine	19,95 €

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 €



La Ferme de Cabier

À la ferme

LUNDI

sur rendez-vous

MARDI

14h00 - 18h00

MERCREDI ET JEUDI

9h00 - 12h00 // 14h00 - 18h00

VENDREDI

9h00 - 12h00

Après-midi sur rendez-vous

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



519 chemin du Cabier
47310 LAPLUME



Tél. 05 53 67 11 41



cabier@lafermeducabier.com

www.lafermeducabier.com

Rédaction & création : Agence Intention // Photos : © Joanna Margan