



La Ferme de Cabier

Les volailles de fête

DÉSIGNATION	PETIT	MOYEN	GROS	PRIX AU KG
Chapon	3,5 kg	4 kg	4,5 kg	17,50 €
Dinde	3,5 kg	3,8 kg		17,50 €
Oie	3 kg	4 kg	4,5 kg	17,50 €
Pintade chaponnée		2 kg		18,40 €

MODE DE CUISSON DES VOLAILLES ENTIÈRES

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

Nous vous conseillons d'assaisonner la volaille la veille et de la sortir du frigo 2h avant la cuisson.

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

CONGÈS DE FIN D'ANNÉE DU 31 DÉCEMBRE AU 10 JANVIER INCLUS

Lundi 11 janvier pas de vente à la ferme

Les rôtis de fête

DÉSIGNATION	PRIX AU KG
RÔTI DE CHAPON 1,5 kg > 6/8 personnes ou 2 kg > 10/12 personnes	
Nature	41,90 €
Pruneaux	42,10 €
Cèpes	49,70 €
Girolles	49,30 €

MODE DE CUISSON DES RÔTIS

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

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 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.



La Ferme de Cabier

519 chemin du Cabier
47310 LAPLUME

Tél. 05 53 67 11 41

cabier@lafermeducabier.com

www.lafermeducabier.com

Commandes

Vos commandes sont à passer pour les rôtis jusqu'au **lundi 7 décembre**, pour les volailles selon disponibilité sur la ferme et les marchés jusqu'au **20 décembre**.

Les marchés

- **FLEURANCE** Mardi 22 et 29 déc. de 7h à 12h30
- **EAUZE** Jeudi 24 déc. de 7h à 13h

Nous ne serons pas présents sur les marchés de Estillac les 24 et 31 déc. et les marchés de Lectoure les 25 déc. et 1^{er} janvier.

Vente à la ferme

- **Mardi 22 et mercredi 23 décembre** 8h-12h / 14h-18h
- **Jeudi 24 décembre** 8h-12h
- **Mardi 29 décembre** 14h-18h
- **Mercredi 30 décembre** 8h-12h / 14h-18h