

VOLAILLES prêt à cuire	type de viande	fourchette de poids
POULET	viande serrée	1.8 kg à 2.4 kg
DINDE	viande serrée et goûteuse	3 kg à 4 kg OU + 6 kg
PINTADE	viande serrée goût gibier	1.4kg à 1.7 kg
CHAPON	viande fine,fondante	2.5 kg à 3.5 kg
POULARDE	viande fine,fondante	2 kg à 2.5 kg
PINTADE chaponnée	viande moelleuse	2 kg à 2.2 kg
OIE	chair tendre délicate et juteuse	3 kg à 4 kg
CANETTE	viande ferme fort en goût	2 kg à 2.2 kg

## volailles

NB.		POIDS	PRIX/KG	ACOMPTE
<input type="checkbox"/>	DINDE 3 à 4 kg		13.41	
<input type="checkbox"/>	DINDE +6 kg		13.41	
<input type="checkbox"/>	CHAPON		14.96	
<input type="checkbox"/>	POULARDE		14.60	
<input type="checkbox"/>	PINTADE		9.21	
<input type="checkbox"/>	PINTADE chaponnée		15.59	
<input type="checkbox"/>	POULET		8.54	
<input type="checkbox"/>	OIE		14.88	

## charcuterie

<input type="checkbox"/>	BOUDIN blanc forestier X2	12.19	
<input type="checkbox"/>	BOUDIN blanc nature X2	12.02	
<input type="checkbox"/>	BOUDIN blanc truffé X2	19.00	
<input type="checkbox"/>	MAGRET de canard cru environ 400 g.	20.48	

NOM : .....

PRENOM : .....

ADRESSE: .....

CODE POSTAL : .....

VILLE : .....

VOTRE INTERLOCUTEUR pour le suivi de votre commande

le poids commandé peut varier de 20%

n° réservation: / / 13 . -

TEL 02 35 33 40 38  
FERMETURE à 12H00 les  
24 ET 31 DECEMBRE

tél.: / / / /

**fermé**  
**les 25 décembre**  
**et 1 janvier**

total acpt. versé: €

n°ticket acpt.: .....

dates d'enlèvement	22 déc.	23 déc.	24 déc. jusqu'à 12h
dates d'enlèvement	29 déc.	30 déc.	31 déc. jusqu'à 12h



choisir



réserver



acompte



valider

### ■ cuisson

Sortir la volaille du réfrigérateur ,2 heures avant la cuisson .  
Compter 40 minutes par kg four à 180° .  
Laissez la reposer 15 mn four éteint porte entrouverte.

### ■ conseils

arroser la volaille le plus souvent possible avec le jus de cuisson

conseil de l'éleveur; pour les chapons mettre la volaille le dos en l'air



cuire

■ quantité  
il faut compter 350 g.par adulte

...

Ce bon de réservation est à remplir au magasin ou par téléphone , avec l'aide d'une personne de la ferme , qui saura vous conseiller et qui déterminera le montant de l'acompte dû en fonction des produits retenus.

Votre réservation sera validée à réception de votre acompte (date limite d'enregistrement le **18 décembre**); celui-ci sera déduit du montant de vos achats le jour de l'enlèvement .

