

FERME DE LA COUTURE TARIFS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022 (valable du 04 mai au 02 octobre 2022)

www.fermedelacouture.com / contact@fermedelacouture.com / Tél : 01.34.66.32.05

BÊTES ENTIÈRES	Prix/kg	Petit	Moyen	Gros - T. Gros
Poulet	9.30 €			
Poule *	7.70 €			
Pintade	10.90 €			
Lapin	11.90 €			
Coq *	8.00 €			
Canard	9.60 €			
Canette	10.20 €			

*: selon disponibilités

N.B. : bêtes coupées à la demande

	Prix/Pièce	Quantité
Cailles	4.10 €	
Pigeonneaux	12.90 €	
Coquelets	6.90 €	

DÉCOUPES

N.B. : indiquer en nombre de pièces ou en poids

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	12.90 €	
Suprêmes de Poulet	12.90 €	
Escalopes de Poulet	19.90 €	
Ailerons de Poulet	7.50 €	
Cuisses de Pintade	16.90 €	
Suprêmes de Pintade	16.90 €	
Cuisses de Canard	11.90 €	
Filets de Canard	22.90 €	
Cuisses de Dinde	7.10 €	
Oso Bucco de Dinde	11.90 €	
Escalopes de Dinde	13.90 €	
Filet de Dinde entier (pièces d'env.1kg-1,5g)	12.90 €	
Cuisses, Râbles et Epaules de Lapin	17.90 €	
Foies de Volailles	6.90 €	
Gésiers de Volailles	6.90 €	

SPECIALITES DU SUD-OUEST

	Prix/ Pièce	Quantité
Graisse de Canard 350gr	6.90 €	
Gésiers de Canard Confits 400gr	9.90 €	

PÂTÉS SERVIS EN TRANCHES

	Prix/ Kg	Quantité
Pâté en croûte de Canard Forestier (part d'env.150-200gr)	31.90 €	
Terrine de Volailles à l'estragon (part d'env.200-250gr)	24.90 €	
Terrine de Lapin au Romarin (part d'env.200-250gr)	27.90 €	

TERRINES

	Prix/Pièce	Quantité
Rillettes de Canard (200gr)	8.90 €	

Passez vos commandes avant le : / /2022

Pour une livraison le : / /2022

Cochez cette case si vous avez commandé des produits au verso:

FACTURATION

SOCIETE:	NOM:
Représentée par:	Poste/tél:

SAUTÉS DE DINDE (filet de dinde)	Prix/kg	Quantité
Sauté de Dinde Tandoori (épices indiennes) New	17.90 €	
Sauté de Dinde Thym-Romarin	17.90 €	
Sauté de Dinde Primavera (marinée à base de tomates séchées et herbes aromatiques)	17.90 €	

FOIES GRAS	Prix/ Pièce	Quantité
Foie Gras de Canard Entier Nature (200gr)	29.90 €	
Foie Gras de Canard Entier Nature (340gr)	49.60 €	

RÔTIS NATURES (env.1200gr/6 pers.)	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde dans la Cuisse	12.90 €	
Rôti de Dinde dans le Filet	16.90 €	

RÔTIS COMPOSES	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde au beurre d'escargot (env.1200gr/6pers)	16.90 €	
Rôti de Dinde orloff (environ 1200gr/ 6pers)	18.50 €	
Rôti de Dinde Tomato-Mozzarella (env.1200gr/6pers)	20.50 €	
Rôti de Filets de Poulet Chèvre-Ciboulette (env.1200gr/6 pers)	20.50 €	
Rôti de Filets de Poulet au Comté (env.1200gr/6 pers)	20.50 €	

RÔTIS FARCIS	Prix/kg	Quantité
Rôti de Pintade forestière (1400gr/6pers)	20.50 €	
Rôti de Pintade aux noix et raisins (1400gr/6pers)	20.50 €	
Rôti de Canette aux oranges (1600gr/6-7 pers)	20.50 €	
Rôti de Canette aux figues et au miel (1600gr/6-7pers)	20.50 €	

PRODUITS INDIVIDUELS

	Prix	Quantité
Cordons Bleus (prix/pièce) New	3.90 €	
Nuggets de Poulet (prix au kg, compter 5 pièces/pers.) New	17.90 €	
Paupiettes de Dinde Orloff (prix au kg)	22.50 €	
Paupiettes de Dinde Tomato-Mozzarella (prix au kg)	22.50 €	
Paupiettes de Dinde forestières (prix au kg)	22.50 €	
Paupiettes de Pintade aux noix et raisins (prix au kg)	22.50 €	
Cuisses de Pintade aux Mirabelles (prix au kg)	22.50 €	
Paupiettes de Poulet au chèvre et à la ciboulette (prix au kg)	22.50 €	
Roulades de Poulet au Comté (prix au kg)	22.50 €	
Paupiettes de Filet de Canard aux pêches (prix au kg)	26.90 €	

	Prix/kg	Quantité
FARCE DE VOLAILLES (à assaisonner soi-même)	13.50 €	

LES ŒUFS

	Prix/ boîte	Quantité
La boîte de 6 œufs Poules élevées en plein air / DLC : 3 à 4 semaines	2.40 €	
Œufs de Caille (la boîte de 18 œufs)	3.90 €	

Pensez à inscrire votre nom au recto et au verso. Merci

☐ L'équipe de la Ferme de la Couture reste à votre disposition pour tout renseignement

FERME DE LA COUTURE TARIFS PRINTEMPS-ÉTÉ 2022 (valable du 04 mai au 02 octobre 2022)

www.fermedelacouture.com / contact@fermedelacouture.com / Tél : 01.34.66.32.05

SOCIETE:	NOM:
Représentée par:	Poste/tél:

GRILLADES (cuissons au barbecue, four ou sauteuse)

FACTURATION

SAUCISSES	Prix/Kg	Quantité
Saucisses de Volailles	16.90 €	
Saucisses de Volailles aux Fines Herbes	17.60 €	
Saucisses de Volailles au Piment d'Espelette	18.50 €	
Saucisses de Volailles aux Légumes d'Été	19.90 €	
Merguez de Volailles	18.50 €	
Saucisses de Canard aux fines herbes	19.90 €	
Andouillettes de Canard	18.50 €	

BROCHETTES	Prix/kg	Quantité
Brochettes de Dinde (filet de dinde, cuisse de dinde et poivrons)	16.90 €	
Brochettes de Filet de Canard (filet de canard, tomates cerises)	24.90 €	
Brochettes de Filet et d'Andouillettes de Canard (filet de canard, andouillette de canard et poivrons)	25.50 €	
Brochettes de Dinde aux Agrumes (filet de dinde, cuisse de dinde, citron et orange)	17.90 €	
Brochettes de Dinde Olive et Citron (Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade olive et citron)	19.90 €	
Brochettes de Dinde Primavera (Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade primavera)	20.90 €	
Brochettes de Poulet Calabraise (Filet de Poulet, Cuisse de Poulet, poivrons, marinade Calabraise)	22.90 €	

Champagne et Vins direct producteurs	Prix/bouteille	Quantité
Champagne brut Devaux "Grande Réserve" (75cl)	23.90 €	
Quincy Blanc Domaine des Bruniers 2021(75cl)	12.90 €	
Saumur Champigny Rouge Château du Hureau 2019 (75cl)	15.90 €	
Beaume de Venise Rouge Bio Domaine Fenouillet 2020 (75cl)	12.90 €	
Rosé "Les terres du Louu" AOC Côteaux Varois 2021 (75cl)	12.90 €	

* : Précisez le(s) morceau(x) choisi(s) dans la case quantité
 Cochez cette case si vous avez commandé des produits au verso: ☐
 Passez vos commandes avant le : / /2022
 Pour une livraison le : / /2022

MASSALA riche en épices et en goût : poivre, cumin, coriandre, poivron, tomate, oignon et ail.	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine"	9.90 €	
Caille en "crapaudine"	7.20 €	
Cuisses de Poulet	Prix/kg	Quantité
Suprêmes de Poulet	15.90 €	
Ailerons de poulet	10.50 €	

EUZKADIENNE donne une touche basque avec des notes de tomate, poivron, huile d'olives et plantes aromatiques.	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	15.90 €	
Suprêmes de Poulet	15.90 €	
Filets de Poulet	22.90 €	
Escalopes de Dinde	17.90 €	

OLIVE ET CITRON Le goût du sud avec cette marinade à la note dominante d'huile d'olive avec une pointe de citron et d'herbes aromatiques.	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	15.90 €	
Filets de Canard	25.90 €	
Cuisses et Râbles de Lapin *	19.90 €	

DIJONNAISE marinade composée de moutarde et moutarde à l'ancienne, d'épices et d'aromates	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine"	9.10 €	
Cuisses et Râbles de Lapin *	Prix/kg	Quantité
Escalopes de dinde	19.90 €	
Osso-Bucco de Dinde	17.90 €	
	14.90 €	

OIGNONS-FIGUES séduira les amateurs de sucré-salé	Nouveauté	Prix/kg	Quantité
Cuisses et Suprêmes de Pintade		19.90 €	
Osso-Bucco de Dinde		14.90 €	
Filets de Canard		25.90 €	
Fricassée de Canard		15.90 €	

KELIBIA rappel de la cuisine moyen-orientale avec tomate, poivron, cumin, et plantes aromatiques.	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine"	9.90 €	
Suprêmes de Poulet	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet	15.90 €	
Épaules de Lapin	22.90 €	
	19.90 €	

CALABRAISE Un concentré de soleil aux dominants d'herbes, de tomates et d'oignons.	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	15.90 €	
Filets de Poulet	22.90 €	
Ailerons de poulet	10.50 €	

THYM-ROMARIN Le goût de la provenance dans cette marinade au thym, romarin et oignon.	Prix/kg	Quantité
Fricassée de Canard	15.90 €	
Filets de Canard	25.90 €	
Épaules de Lapin	19.90 €	

TWEEDY avec un savant mélange de poivron rouge d'épices et d'ail.	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	15.90 €	
Escalopes de Dinde	17.90 €	
Ailerons de Poulet	10.50 €	

PRIMAVERA Les saveurs de la Sicile dans cette marinade à base de tomates séchées et d'herbes aromatiques.	Prix/kg	Quantité
Suprêmes de Poulet	15.90 €	
Osso-Bucco de Dinde	14.90 €	
Ailerons de Poulet	10.50 €	
Escalopes de Dinde	17.90 €	

MIEL-CITRON Le fruité du citron allié à la douceur du miel.	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet	22.90 €	
Osso-Bucco de Dinde	14.90 €	
Filets de Canard	25.90 €	
Cuisses et Râbles de Lapin *	19.90 €	

Pensez à inscrire votre nom au recto et au verso. Merci

Retrouvez tous nos produits avec les conseils de cuisson, idées recettes, visuels et composition sur notre site : www.fermedelacouture.com