

FERME DE LA COUTURE TARIFS PRINTEMPS-ÉTÉ 2016 (valable du 13 avril 2016 au 02 octobre 2016)

www.fermedelacouture.com / contact@fermedelacouture.com / Tél : 01.34.66.32.05 / Fax : 01.34.42.85.08.

BÊTES ENTIÈRES	Prix/kg	Petit	Moyen	Gros - T. Gros
Poulet	8,00 €			
Poule *	6,90 €			
Pintade	9,50 €			
Lapin	9,40 €			
Coq *	7,40 €			
Canard	9,00 €			
Canette	9,50 €			

*: selon disponibilités

N.B. : bêtes coupées à la demande

	Prix/Pièce	Quantité
Cailles	3,70 €	
Pigeonneaux	12,20 €	
Coquelets	5,50 €	

DÉCOUPES

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

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	9,50 €	
Suprêmes de Poulet	9,50 €	
Ailerons de Poulet	6,50 €	
Cuisses de Pintade	14,90 €	
Suprêmes de Pintade	14,90 €	
Cuisses de Canard	10,70 €	
Cuisses de Dinde	6,50 €	
Osso Bucco de Dinde	9,50 €	
Cuisses, Râbles et Epaules de Lapin	15,00 €	
Filets de Lapin	24,80 €	
Filets de Canard	20,90 €	
Escalopes de Poulet	17,00 €	
Escalopes de Dinde	13,00 €	
Filet de Dinde entier (pièces d'env.1kg-1,5g)	12,50 €	
Foies de Volailles	6,90 €	
Gésiers de Volailles	6,90 €	

SPECIALITES DU SUD-OUEST

	Prix/ Pièce	Quantité
Graisse de Canard 350gr	5,50 €	
Gésiers de Canard Confits 400gr	8,90 €	
Canard confit aux pommes sarladaises (600gr/2 pers.)	12,90 €	

PÂTÉS SERVIS EN TRANCHES

	Prix/ Kg	Quantité
Pâté en croûte de Canard Forestier (part d'env.150-200gr)	28,50 €	
Terrine de Volailles à l'estragon (part d'env.200-250gr)	21,80 €	
Terrine de Foies de Volailles à l'Ancienne (part d'env.200-250gr)	21,50 €	

TERRINES

	Prix/Pièce	Quantité
Rillettes de Canard (200gr)	7,90 €	
Galantine de Lapin infusée au thym (200gr)	8,60 €	

FACTURATION

SOCIÉTÉ:	NOM:
Représentée par:	Poste/tél:

SAUTÉS DE DINDE (filet de dinde)	Prix/kg	Quantité
Sauté de Dinde aux Morilles	17,90 €	
Sauté de Dinde Thym-Romarin	16,00 €	
Sauté de Dinde Primavera (marinée à base de tomates séchées et herbes aromatiques)	16,00 €	

FOIES GRAS	Prix/ Pièce	Quantité
Foie Gras de Canard Entier Nature (200gr)	24,50 €	
Foie Gras de Canard Entier Nature (340gr)	41,60 €	
Confits d'Oignons Frais (110gr/3-4parts)	6,00 €	
Confits de Figues Frais (110gr/3-4parts)	6,10 €	

RÔTIS NATURES (env.1200gr/6 pers.)	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde dans la Cuisse	11,10 €	
Rôti de Dinde dans le Filet	15,10 €	

RÔTIS COMPOSES	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde au beurre d'escargot (env.1200gr/6pers)	15,50 €	
Rôti de Dinde orloff (environ 1200gr/ 6pers)	16,90 €	
Rôti de Filets de Canard au Roquefort (env.1000gr/4pers)	26,50 €	
Rôti de Dinde Tomate-Mozzarella (env.1200gr/6pers)	18,50 €	
Rôti de Filets de Poulet Chèvre-Ciboulette (env.1200gr/6 pers)	19,50 €	
Rôti de Lapin Tomate-Mozzarella (env.1500g/6pers)	21,90 €	

RÔTIS FARCIS	Prix/kg	Quantité
Rôti de Pintade forestière (1400gr/6pers)	18,50 €	
Rôti de Pintade aux noix et raisins (1400gr/6pers)	18,50 €	
Rôti de Lapin forestier (1500gr/6-7pers)	18,90 €	
Rôti de Lapin aux pruneaux (1500gr/6-7pers)	18,90 €	
Rôti de Canette aux oranges (1600gr/6-7 pers)	18,90 €	
Rôti de Canette aux figues et au miel (1600gr/6-7pers)	18,90 €	

PRODUITS INDIVIDUELS

	Prix	Quantité
Cailles farcies (prix à la pièce)	5,90 €	
Paupiettes de Dinde Orloff (prix au kg)	18,90 €	
Paupiettes de Canard à l'orange (prix au kg)	24,90 €	
Cuisses de Pintade aux mirabelles (prix au kg)	19,90 €	
Paupiette de Poulet au chèvre et à la ciboulette (prix au kg)	20,50 €	
Cuisses de Canard farce aux Pêches (prix au kg)	19,90 €	
Pavés de Canard au Roquefort (prix au kg)	28,00 €	
Roulades de Poulet au Comté (prix au kg)	20,50 €	
Paupiettes de Dinde Tomate-Mozzarella (prix au kg)	20,50 €	
Paupiettes de Dinde forestières (prix au kg)	19,90 €	

FARCE DE VOLAILLES (à assaisonner soi-même)

	Prix/kg	Quantité
	12,10 €	

LES ŒUFS

	Prix/ boîte	Quantité
La boîte de 6 œufs Poules élevées en plein air / DLC:4 semaines	2,10 €	
Œufs de Caille (la boîte de 18 œufs)	3,20 €	

Passez vos commandes avant le : / /2016

Pour une livraison le : / /2016

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

Retrouvez tous nos produits avec les indications de cuisson, idées recettes, visuels et composition sur notre site:

www.fermedelacouture.com

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 2016 (valable du 13 avril au 02 octobre 2016)

www.fermedelacouture.com / contact@fermedelacouture.com / Tél : 01.34.66.32.05 / Fax : 01.34.42.85.08.

SOCIETE:	NOM:
Représentée par:	Poste/tél:

GRILLADES <i>Cuissons au barbecue, four ou sauteuse.</i>

FACTURATION

SAUCISSES

	Prix/Kg	Quantité
Saucisses de Volailles	15,90 €	
Saucisses de Volailles aux fines herbes	16,50 €	
Saucisses de Volailles au Piment d'Espelette	17,10 €	
Saucisses de Lapin aux fines herbes	17,00 €	
Saucisses de Lapin à la Provençale	17,30 €	
Merguez de Volailles	17,10 €	
Saucisses de Canard au Roquefort	19,90 €	
Andouillettes de Canard	18,50 €	

BROCHETTES

	Prix/kg	Quantité
Brochettes de Dinde <small>(filet de dinde, cuisse de dinde et poivrons)</small>	15,50 €	
Brochettes de Filet de Canard <small>(filet de canard, tomates cerises)</small>	23,50 €	
Brochettes de Filet et d'Andouillettes de Canard <small>(filet de canard, andouillette de canard et poivrons)</small>	23,90 €	
Brochettes de Dinde "salées-sucrées" <small>(filet de dinde, cuisse de dinde, citron et orange)</small>	15,60 €	
Brochettes de Dinde Olive et Citron <small>(Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade olive et citron)</small>	18,50 €	
Brochettes de Dinde Primavera Nouveauté <small>(Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade primavera)</small>	18,50 €	
Brochettes de Poulet Sévillanes <small>(Filet de Poulet, Cuisse de Poulet, poivrons, marinade Sévillane)</small>	19,90 €	

Champagne et Vins direct producteurs

	Prix/bouteille	Quantité
Champagne brut Devaux "Grande Réserve" (75cl)	22,50 €	
Côtes du Rhône Rouge "Beaumes de Venise" 2013(75cl)	8,50 €	
Saumur Champigny AOC Château du Hureau 2012 (75cl)	10,30 €	
Rosé "Les terres du Louu" AOC Côteaux Varois 2015 (75cl)	9,00 €	

PRODUITS DU VEXIN

	Prix/bouteille	Quantité
HUILERIE AVERNOISE		
Huile de Colza (1l)	8,00 €	
Huile de Colza (50cl)	4,50 €	
Huile de Colza (Vapo rechargeable 20cl)	3,50 €	
Huile de Sésame (50cl)	5,50 €	
Huile de Sésame Torréfiée(50cl)	5,50 €	
Huile de Sésame(Vapo rechargeable 20cl)	3,50 €	
BIÈRES DU VEXIN		
Bière ambrée (75cl)	3,80 €	
Bière Blonde (75cl)	3,80 €	
Bière Ambrée (33cl)	2,20 €	
Bière Blonde (33cl)	2,20 €	
Bière Blanche (50cl)	2,20 €	
Vélocasse <i>Bière ambrée au miel</i> (75cl)	4,00 €	
Vélocasse <i>Bière ambrée au miel</i> (33cl)	2,20 €	

TEX MEX

Marinade au goût de piment très piquant qui séduira les amateurs de viandes relevées.

	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine" Tex Mex	8,50 €	
Pilons ou Hauts de cuisses de Poulet TM *	12,50 €	
Suprêmes de Poulet Tex Mex	12,50 €	
Filets de Poulet Tex Mex	19,90 €	

MEXICAINE

Cette marinade parfume agréablement la viande grâce à la douceur d'un piment plus fruité que piquant.

	Prix/kg	Quantité
Pilons ou Hauts de cuisses de Poulet Mex*	12,50 €	
Suprêmes de Poulet Méxicaine	12,50 €	
Filets de Poulet Méxicaine	19,90 €	
Cuisses et Râbles de Lapin à la Méxicaine*	18,10 €	

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
Pilons ou Hauts de cuisses de Poulet O-C*	12,50 €	
Filets de Canard olive et citron	23,90 €	
Cuisses et Râbles de Lapin olive et citron *	18,10 €	

PLEIN SOLEIL

L'alliance des oignons confits avec un subtil mélange de paprika et de plantes aromatiques dans cette

	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine" Plein Soleil	8,50 €	
Suprêmes de Poulet Plein Soleil	12,50 €	
Cuisses et Râbles de Lapin Plein Soleil*	18,10 €	
Escalopes de dinde Plein Soleil	15,90 €	
Oso-Bucco de Dinde Plein Soleil	12,50 €	

TROIS POIVRES

Cette marinade aux marquants de poivres rose, vert et noir donne un goût subtil à la viande.

	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet aux Trois Poivres	19,90 €	
Cuisses de Canard aux Trois Poivres	14,90 €	

SEVILLANE

La chaleur de l'Espagne dans cette marinade avec le poivron et les épices.

	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine" Sévillane	8,50 €	
Suprêmes de Poulet Sévillane	12,50 €	
Filets de Poulet Sévillane	19,90 €	
Épaules de Lapin Sévillane	18,10 €	

Nouveauté

CALABRAISE

Un concentré de soleil aux dominants d'herbes, de tomates et d'oignons.

	Prix/kg	Quantité
Pilons ou Hauts de cuisses de Poulet calabraise*	12,50 €	
Filets de Poulet Calabraise	19,90 €	
Ailerons de poulet Calabraise	9,50 €	

THYM-ROMARIN

Le goût de la provence dans cette marinade au thym, romarin et oignon.

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Canard au Thym et Romarin	14,90 €	
Filets de Canard au Thym et Romarin	23,90 €	
Épaules de Lapin Thym-Romarin	18,10 €	

T'CHOUPIS

Un enrobage au goût sucré-salé qui raviera les enfants et les plus grands.

	Prix/kg	Quantité
Pilons ou Hauts de cuisses de Poulet T'choupis *	12,50 €	
Escalopes de Dinde T'choupis	15,90 €	
Ailerons de Poulet T'choupis	9,50 €	

PRIMAVERA

Les saveurs de la Sicile dans cette marinade à base de tomates séchées et d'herbes aromatiques.

	Prix/kg	Quantité
Suprêmes de Poulet Primavera	12,50 €	
Oso-Bucco de Dinde Primavera	12,50 €	
Ailerons de Poulet Primavera	9,50 €	
Escalopes de Dinde Primavera	15,90 €	

MIEL-CITRON

Le fruité du citron allié à la douceur du miel.

	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet Miel-Citron	19,90 €	
Oso-Bucco de Dinde Miel- Citron	12,50 €	
Filets de Canard Miel- Citron	23,90 €	
Cuisses et Râbles de Lapin Miel-Citron *	18,10 €	

*** : Précisez le(s) morceau(x) choisi(s) dans la case quantité**

Passez vos commandes avant le : / /2016
Pour une livraison le : / /2016

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

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

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