

FERME DE LA COUTURE TARIFS PRINTEMPS-ÉTÉ 2023 (valable du 07 juin au 30 septembre 2023)

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

BÊTES ENTières	Prix/kg	Petit	Moyen	Gros - T. Gros
Poulet	9.80 €			
Poule *	7.90 €			
Pintade	12.60 €			
Lapin	12.70 €			
Coq *	8.40 €			
Canard	13.20 €			
Canette	14.50 €			

*: selon disponibilités

N.B. : bêtes coupées à la demande

	Prix/Pièce	Quantité
Cailles	4.70 €	
Pigeonneaux	13.90 €	
Coquelets	6.90 €	

DÉCOUPES

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

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	13.90 €	
Suprêmes de Poulet	13.90 €	
Escalopes de Poulet	21.90 €	
Ailerons de Poulet	7.90 €	
Cuisses de Pintade	18.90 €	
Suprêmes de Pintade	18.90 €	
Cuisses de Canard	15.50 €	
Filets de Canard	26.90 €	
Cuisses de Dinde	8.50 €	
Ossobucco de Dinde	13.50 €	
Escalopes de Dinde	16.90 €	
Filet de Dinde entier (pièces d'env. 1,2kg à 2Kg)	15.90 €	
Cuisses, Râbles et Epaulles de Lapin	18.90 €	
Foies de Volailles	6.90 €	
Gésiers de Volailles	6.90 €	

SPECIALITES DU SUD-OUEST

	Prix/ Pièce	Quantité
Graisse de Canard 350gr	7.20 €	
Gésiers de Canard Confits 400gr	10.90 €	

PÂTÉS SERVIS EN TRANCHES

	Prix/ Kg	Quantité
Pâté en croûte de Canard Forestier <i>(part d'env. 150-200gr)</i>	35.90 €	
Terrine de Volailles à l'estragon <i>(part d'env. 200-250gr)</i>	26.90 €	
Terrine de Lapin au Romarin <i>(part d'env. 200-250gr)</i>	29.90 €	

TERRINES

	Prix/Pièce	Quantité
Rillettes de Canard (200gr)	9.90 €	

Passez vos commandes avant le : / /2023

Pour une livraison le : / /2023

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)	19.90 €	
Sauté de Dinde Thym-Romarin	19.90 €	
Sauté de Dinde Primavera <i>(marinée à base de tomates séchées et herbes aromatiques)</i>	19.90 €	

FOIES GRAS	Prix/ Pièce	Quantité
Foie Gras de Canard Entier Nature (200gr)	34.90 €	
Foie Gras de Canard Entier Nature (340gr)	51.90 €	

RÔTIS NATURES (env. 1200gr/6 pers.)	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde dans la Cuisse	14.20 €	
Rôti de Dinde dans le Filet	17.90 €	

RÔTIS COMPOSES	Prix/kg	Quantité
Rôti de Dinde au beurre d'escargot (env. 1200gr/6pers)	17.90 €	
Rôti de Dinde orloff (environ 1200gr/ 6pers)	19.90 €	
Rôti de Dinde Tomato-Mozzarella (env. 1200gr/6pers)	21.90 €	
Rôti de Filets de Poulet Chèvre-Ciboulette (env. 1200gr/6 pers)	21.90 €	
Rôti de Filets de Poulet au Comté (env. 1200gr/6 pers)	21.90 €	

RÔTIS FARCIS	Prix/kg	Quantité
Rôti de Pintade forestière (1400gr/6pers)	22.90 €	
Rôti de Pintade aux noix et raisins (1400gr/6pers)	22.90 €	
Rôti de Canette aux oranges (1600gr/6-7 pers)	23.90 €	
Rôti de Canette aux figues et au miel (1600gr/6-7pers)	23.90 €	

PRODUITS INDIVIDUELS

	Prix	Quantité
Cordons Bleus (prix/pièce)	4.90 €	
Nuggets de Poulet (prix au kg, compter 5 pièces/pers.)	17.90 €	
Paupiettes de Dinde Orloff (prix au kg)	23.90 €	
Paupiettes de Dinde Tomato-Mozzarella (prix au kg)	23.90 €	
Paupiettes de Dinde forestières (prix au kg)	23.90 €	
Paupiettes de Pintade aux noix et raisins (prix au kg)	24.90 €	
Cuisses de Pintade aux Mirabelles (prix au kg)	24.90 €	
Paupiettes de Poulet au chèvre et à la ciboulette (prix au kg)	23.90 €	
Roulades de Poulet au Comté (prix au kg)	23.90 €	
Paupiettes de Filet de Canard aux pêches (prix au kg)	30.90 €	

	Prix/kg	Quantité
FARCE DE VOLAILLES (à assaisonner soi-même)	13.90 €	

LES ŒUFS

	Prix/ boîte	Quantité
La boîte de 6 œufs <i>Poules élevées en plein air / DLC : 3 à 4 semaines</i>	2.60 €	
Œufs de Caille (la boîte de 18 œufs)	4.60 €	

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 2023 (valable du 07 juin au 30 septembre 2023)

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

SOCIÉTÉ:	NOM:
Représentée par:	Poste/tél:

GRILLADES (cuisson au barbecue, four ou sauteuse)

FACTURATION

SAUCISSES

	Prix/Kg	Quantité
Saucisses de Volailles	17.20 €	
Saucisses de Volailles aux Fines Herbes	17.90 €	
Saucisses de Volailles au Piment d'Espelette	18.90 €	
Saucisses de Volailles aux Légumes d'Été	20.90 €	
Merguez de Volailles	18.90 €	
Saucisses de Canard aux fines herbes	20.90 €	
Andouillettes de Canard	22.90 €	

BROCHETTES

	Prix/kg	Quantité
Brochettes de Dinde <small>(filet de dinde, cuisse de dinde et poivrons)</small>	19.90 €	
Brochettes de Filet de Canard <small>(filet de canard, tomates cerises)</small>	28.90 €	
Brochettes de Filet et d'Andouillettes de Canard <small>(filet de canard, andouillette de canard et poivrons)</small>	29.50 €	
Brochettes de Dinde aux Agrumes <small>(filet de dinde, cuisse de dinde, citron et orange)</small>	20.90 €	
Brochettes de Dinde Toscane <small>(Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade Toscane)</small>	22.90 €	
Brochettes de Dinde Primavera <small>(Filet de Dinde, Cuisse de Dinde, poivrons, marinade primavera)</small>	22.90 €	
Brochettes de Poulet Calabraise <small>(Filet de Poulet, Cuisse de Poulet, poivrons, marinade Calabraise)</small>	25.90 €	

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 2020 (75cl)	15.90 €	
Beaume de Venise Rouge Bio Domaine Fenouillet 2021 (75cl)	12.90 €	
Rosé "Les terres du Loo" AOC Côteaux Varois 2022 (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 : / /2023

Pour une livraison le : / /2023

MASSALA riche en épices et en goût : poivre, cumin, coriandre, poivron, tomate, oignon et ail.

	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine"	10.90 €	
Caille en "crapaudine"	7.90 €	
	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	16.90 €	
Suprêmes de Poulet	16.90 €	

EUZKADIENNE donne une touche basque avec des notes de tomate, poivron, huile d'olives et plantes aromatiques.

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	16.90 €	
Suprêmes de Poulet	16.90 €	
Filets de Poulet	24.90 €	
Escalopes de Dinde	19.90 €	

TROIS POIVRES Cette marinade aux marquants de poivre rose, vert et noir donnent un goût subtil à la viande.

	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet	24.90 €	
Filets de Canard	29.90 €	
Fricassée de canard	19.90 €	

DIJONNAISE marinade composée de moutarde et moutarde à l'ancienne, d'épices et d'aromates

	Prix/kg	Quantité
Cuisses et Râbles de Lapin *	21.90 €	
Escalopes de dinde	19.90 €	
Ossobucco de Dinde	16.50 €	

OIGNONS-FIGUES séduira les amateurs de sucré-salé

	Prix/kg	Quantité
Ossobucco de Dinde	16.50 €	
Filets de Canard	29.90 €	
Fricassée de Canard	19.90 €	

MIEL-CITRON Le fruité du citron allié à la douceur du miel.

	Prix/kg	Quantité
Filets de Poulet	24.90 €	
Ossobucco de Dinde	16.50 €	
Filets de Canard	29.90 €	
Cuisses et Râbles et Épaules de Lapin	21.90 €	

TOSCANE rappel de la cuisine italienne avec paprika, poivron, curry, oignons et fines herbes.

	Prix/pièce	Quantité
Coquelet en "crapaudine"	10.90 €	
Caille en "crapaudine"	7.90 €	
	Prix/kg	Quantité
Suprêmes de Poulet	16.90 €	
Filets de Poulet	24.90 €	
Cuisses et Râbles et Épaules de Lapin	21.90 €	

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

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	16.90 €	
Filets de Poulet	24.90 €	
Ailerons de poulet	10.90 €	

THYM-ROMARIN Le goût de la provenance dans cette marinade au thym, romarin et oignon.

	Prix/kg	Quantité
Fricassée de Canard	19.90 €	
Filets de Canard	29.90 €	
Cuisses et Râbles et Épaules de Lapin	21.90 €	

AILS DES OURS parfum subtil de cet ail sauvage.

	Prix/kg	Quantité
Cuisses de Poulet	16.90 €	
Escalopes de Dinde	19.90 €	
Ossobucco de Dinde	16.50 €	

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

	Prix/kg	Quantité
Suprêmes de Poulet	16.90 €	
Ossobucco de Dinde	16.50 €	
Escalopes de Dinde	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