



La Carcailleuse.ch



SPECIALITÉS DE VOLAILLES

Rue de Lausanne 31, 1337 Vallorbe - 021 / 909.56.19 lacaracailleuse@lacaracailleuse.ch



Produits spéciaux mois de décembre

Sur commande uniquement par téléphone minimum 1 semaine à l'avance

Chapon

Chapon fermier Ardèche prêt à cuire	2.5-3kg	33.- le kg
Chapon fermier complètement désossé nature ou farci		51.- le kg
Chapon fermier semi désossé nature ou farci		50.- le kg
Cuisses de chapon fermier		40.- le kg
Suprême de chapon fermier		56.- le kg
Rôti de chapon au foie gras et figues	env. 650gr	49.- le kg
Rôti de chapon aux morilles	env. 650gr	47.- le kg
Paupiette de chapon morilles	env. 160-180gr	
Ballottine de chapon marron champignon	env.180gr	46.- le kg
Suprême de chapon farci morilles	env550-600gr	57.- le kg

Dinde

Dinde fermière prête à cuire France	3-4 kg	26.- le kg
Dinde fermière complètement désossée nature ou farcie		54.- le kg
Dinde fermière semi désossée nature ou farcie		53.- le kg
Suprême de dinde		61.- le kg
Cuisse de dinde		42.- le kg

Canard et canette

Canard des Dombes prêt à cuire		32.- le kg
Canette des Dombes prête à cuire France		30.- le kg
Canette semi désossée farcie à l'orange	env.1.5kg	40.- le kg
Canette semi désossée farcie cèpes	env.1.5kg	40.- le kg

Pintade fermière française

Pintade prête à cuire France	env 1.5 kg	30.- le kg
Pintade semi désossée farcie morille armagnac	env. 1.2kg	45.- le kg

Pour les chapons et dindes

Choisissez votre volaille et son poids environ.

Il faut env. 250 gr par personne

Choisissez le désossage.

Complet

Semi désossé (il reste les os des ailes et des cuisses)

Choisissez la farce ;

Raisins, forestière, morilles, marron.