



La Carcaillouse.ch



SPECIALITÉS DE VOLAILLES

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



Produits spéciaux mois de décembre

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

Derniers délais de commande le 12.12.2025

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		49.- 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	51.- le kg
Ballottine de chapon marron champignon	env. 180gr	46.- le kg
Suprême de chapon farci morilles	env. 550-600gr	57.- le kg

Dinde

Dinde fermière prête à cuire France	3-4 kg	24.- le kg
Dinde fermière complètement désossée nature ou farcie		51.- 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	42.- le kg
Canette semi désossée farcie cèpes	env. 1.5kg	42.- 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

Il faut compter env. 200 à 250 gr par personne

Choisissez le poids de votre volaille.

Choisissez la farce : Morilles ou marrons.

Un chapon semi- désossé et farci pèsera
entre 3 kg et 3.500 kg environ.
(il reste les os des ailes et des cuisses)

Un chapon désossé complet et farci pèsera
entre 2.5 kg et 3 kg environ.
(il n'y aura plus d'os du tout)

Pour les Dindes

Dinde fermière complètement désossée nature ou farcie

Choisissez le poids de votre volaille.

Choisissez la farce : Morilles ou marrons.

Une dinde complètement désossée et farcie peut peser
de 2.5 kg à 4 kg