

Nos conseils de préparation

Les éleveurs ont laissé aux chapons, dindes et oies au moins 5 mois, parfois plus, pour atteindre leur maturité. Prenez votre temps pour les cuire. En règle générale : assaisonnez votre volaille, enfournez, réglez votre four à 150° et comptez de 3 h à 4 h de cuisson. Tournez votre volaille toutes les heures. Vous pouvez aussi pocher votre poularde ou votre chapon, garnis d'un bouquet d'estragon, dans un bouillon de volaille juste frémissant pendant 30 à 45 minutes puis les rôtir environ 2 h. Accompagnez de pommes de terre sautées, champignons, marrons ou gratin dauphinois.

Pour les pintades et canettes désossées farcies, rôtis de poularde et de chapon, comptez au moins 1 h 40 de cuisson au four à 150° (sans préchauffage). Vous pouvez également les cuisiner en cocotte. Pour la poularde désossée farcie, comptez 2 h à 2 h 30.

Le sanglier se sert bien cuit, au four, ou de préférence en cocotte. Le rôti de chevreuil se cuisine comme un rosbif : saisir à 220°/230°, puis abaisser la température à 190°/200 ° et cuire de 10 à 15 min. par livre selon l'épaisseur de la pièce. Laisser reposer 5 à 10 minutes, emballé dans du papier alu, dans le four éteint, porte ouverte, avant de le découper.

Sortez toujours vos produits (surtout les grosses pièces) du réfrigérateur environ 2 h avant de les cuisiner afin de les amener à température ambiante.

ATTENTION : DATES LIMITES POUR PASSER LES COMMANDES

- **POUR NOËL : mercredi 19 DECEMBRE à midi,**
(pour le gibier : **samedi 15 décembre**)
- **POUR LE 31 DECEMBRE : JEUDI 27 DECEMBRE**

Nos volailles fermières sont élevées en plein air ou en liberté avec une alimentation 100% végétale et minérale. Nos gibiers sont d'origine française.

Les épicuriens savent, depuis Plutarque, qu'une « nourriture prise avec plaisir dissipe aussitôt tous les maux et remet la nature en son état ».
N'hésitez pas à nous demander conseil.

Bonnes Fêtes et bon appétit

Jean-Jacques COSTIOU et toute l'équipe du FAISAN DORE à votre service

La volaille, plaisir et tradition



AU FAISAN DORÉ

Vourch Vras - 29860 PLABENNEC

☎ 02.98.40.42.47

Fax : 02.98.40.81.61

Email : faisandore@wanadoo.fr

Site internet : faisandore.fr

Volailles, Foie gras, Gibiers
Volailles de l'agriculture biologique
Produits du Sud Ouest :

Caviar d'Aquitaine, Piment d'Espelette, Saumon fumé

Boutiques et rôtisseries à BREST :
4, RUE DUQUESNE
HALLES St MARTIN
(rôtisserie et plats chauds tous les jours)

Vente au détail à PLABENNEC :
le vendredi 9h.-12h./14h.-18h.

SARL au capital de 121.959 € - RC BREST B 788 116 465

Maison fondée en 1973

VOLAILLES DE FETES

• VOLAILLES ENTIERES

Dinde fermière Challans	PAC 18,40	(effilée 16,30/kg)
Dinde fermière Landes ou « Clos du Roy »	PAC 17,60	(effilée 15,80/kg)
Chapon fermier (Landes ou Challans)	PAC 16,40	(effilé 14,50/kg)
Chapon fermier (Bretagne)	PAC 15,50	(effilé 13,90/kg)
Chapon fermier pattes bleues « Authentique » effilé		15,10/kg
Chapon Fermier de Bourgogne effilé		20,50/kg
Chapon de Bresse (A.O.C.) effilé (3,5/4,5 kg +/-, 6 à 8 pers)		44,50/kg
Poularde fermière des Landes (4 à 8 p.)	PAC 14,10	(effilée 13,10/kg)
Poularde fermière de Challans (4 à 8 p.)	PAC 14,50	(effilée 13,50/kg)
Poularde de Bresse (A.O.C.) effilée (4 à 6 pers)		35,50/kg
Chapon fermier de pintade (6 à 8 p.)	PAC 19,80	(effilé 18,20/kg)
Oie Fermière à rôtir, effilée (4,5 à 6 kg, 8 à 12 pers)		19,90/kg
Pigeon traditionnel (env. 500 gr)		22,50/kg
Caille PAC avec tête (220 à 250 gr)		14,30/kg
Caille crapaudine farcie (farce cèpes/bolets) (env. 150 gr)		28,80/kg
Farces fines : cèpes/bolets - raisins/cognac - foie gras/cèpes - morilles		

• VOLAILLES DESOSSEES FARCIES

Pintade désossée farcie (env. 1/1,1 kg) (farce cèpes/bolets)		20,80/kg
Pintade désossée farcie (pomme/calva ou noix/pruneaux)		21,90/kg
Pintade désossée farcie (morilles)		22,80/kg
Canette désossée farcie cèpes/bolets (env. 1,3/1,4kg)		21,70/kg
Cuisse de pintade désossée farcie cèpes/bolets (200 g)		20,80/kg
Dodine de pintade (haut de cuisse désossé farci – 200 g)		23,50/kg
Poularde désossée farcie, foie gras et cèpes (1,5 à 1,8 kg)		29,20/kg
Rôti de poularde morilles (0,8 à 1 kg)		27,95/kg
Rôti de poularde foie gras et cèpes (0,8 à 1 kg)		28,95/kg
Rôti de chapon forestier (1 à 1,3 kg)		29,95/kg
Rôti de chapon foie gras et cèpes (1 à 1,3 kg)		32,10/kg
• Marrons entiers, bocal 420 gr net		8,20/u

• GIBIER

Rôti de cuissot de sanglier (1 à 1,4 kg)	28,50/kg
Viande à civet de sanglier (par 1 kg)	22,50/kg
Gigue de chevreuil (2 kg à 2,5 kg)	27,50/kg
Rôti de cuissot de chevreuil (1 à 1,4 kg)	32,90/kg
Viande à civet de chevreuil (par 1 kg)	28,50/kg
Rôti de cuissot de cerf (1 à 1,4 kg)	30,50/kg
Viande à civet de cerf (par 1 kg)	19,80/kg
(chevreuil, cerf et sanglier à commander pour le <u>16 décembre</u>)	
Faisan PAC (0,8 à 1,4 kg)	23,50/kg
Perdreau PAC (300 à 400 gr)	32,50/kg

• **SAUCES castaing**, pour accompagner volailles ou gibiers
Poivre vert, cèpes, Périgueux, morilles, grand veneur, foie gras

• FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRAIS castaing

Canards élevés en élevage traditionnel dans les Landes, gavage au <u>maïs grain entier</u>	
Terrine fraîche 500 gr (8 à 12 personnes)	76,50/u
Terrine fraîche 250 gr (4 à 6 personnes)	42,80/u
Foie gras de canard au torchon (pain de 300/400/600 gr)	158,80 à 162,80/kg
Foie gras de canard au torchon (à la tranche s\√v)	189,50/kg

Pour accompagner le foie gras : confit d'oignons, chutney de figues, confit d'oignons rouges au piment d'Espelette, chutney de mangue au poivre de Sichuan

• Sélection « Jean-Yves Bordier »

Beurre de baratte ½ sel – sélection de fromages en libre service
Beurre parfumés : algues, sel fumé, piment d'Espelette, oignon rosé de Roscoff, Yuzu, huile d'olive citronnée, sarrazin, chocolat !

• Saumon fumé à l'ancienne « Maison Barthouil »

Sauvage (Norvège ou Baltique) BIO (Ecosse) – plaques de 2 ou 4 tranches
Possibilité de bandes entières sur commande
Consulter les tarifs sur notre site www/faisandore.fr

• Caviar d'Aquitaine : tarifs sur notre site www/faisandore.fr

Comme tous les ans et afin de vous assurer le meilleur service, nous vous conseillons de passer vos commandes le plus tôt possible