

Nos conseils de préparation

Les éleveurs ont laissé aux chapons et dindes 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 au moins 3h30 à 4 h de cuisson. Tournez votre volaille toutes les heures en la laissant sur les filets la dernière heure. 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 désossées farcies, rôtis de poularde et de chapon, comptez environ 1h45 à 2h. de cuisson au four à 150° (sans préchauffage). Vous pouvez également les cuisiner en cocotte. Pour la poularde désossée farcie, comptez 2h15 à 2h30.

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 : EN RAISON DE PROBLEME D'EFFECTIF, NOUS NE PRENONS PLUS DE COMMANDES QUE POUR LE 24 DECEMBRE
DATES LIMITES POUR PASSER LES COMMANDES

- **POUR NOËL : dimanche 10 décembre,**
- **POUR LE 31 DECEMBRE : JEUDI 21 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



AU FAISAN DORÉ

Vourch Vras - 29860 PLABENNEC

☎ 02.98.40.42.47

Email : faisandore@wanadoo.fr

Site internet : faisandore.fr

Volailles, Foie gras, Gibiers
Volailles de l'agriculture biologique

Produits du Sud Ouest :

Caviar d'Aquitaine, Saumon fumé Barthouil

Boutiques et rôtisseries à BREST :

4, RUE DUQUESNE

HALLES St MARTIN

(rôtisserie et plats chauds tous les jours)

Vente au détail à PLABENNEC :

Sur commande, le vendredi 9h.-12h./14h.-17h.

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

Maison fondée en 1973

La volaille, plaisir et tradition

VOLAILLES DE FETES

• VOLAILLES ENTIERES

Dinde fermière de Challans prête à cuire 21,50/kg
Dinde fermière des Landes ou « Le Bocager » prête à cuire 21,50/kg

Chapon fermier de Bretagne prêt à cuire 19,30/kg
Chapon fermier des Landes prêt à cuire 19,30/kg
Chapon fermier de Challans prêt à cuire 19,30/kg

Chapon Fermier de Bourgogne prêt à cuire 27,80/kg
Chapon de Bresse (A.O.C.) effilé (4/4,5 kg +/-, 6 à 10 pers) 55,30/kg

Poularde fermière de Bretagne (4 à 6 p.) prête à cuire 17,30/kg
Poularde fermière de Challans (4 à 6 p.) prête à cuire 16,90/kg
Poularde fermière des Landes (4 à 6 p.) prête à cuire 16,60/kg
Poularde de Bresse (A.O.C.) effilée (4 à 6 pers) 45,90/kg

Chapon de pintade de Challans prêt à cuire (6 à 8 p.) 23,60/kg
Chapon de pintade des Landes prêt à cuire (6 à 8 p.) 23,60/kg

Pigeonneau traditionnel (env. 500 gr) 28,50/kg
Caille prête à cuire avec tête (220 à 250 gr) 17,80/kg

Farces fines : cèpes/bolets : 16,50/kg ou raisins/cognac : 16,50/kg
ou foie gras : 28,80/kg ou morilles : 19,80/kg

• VOLAILLES DESOSSEES FARCIES

Pintade désossée farcie (env. 1/1,1 kg) farce cèpes/bolets 28,60/kg
Pintade désossée farcie pommes caramélisées calva 28,40/kg
Pintade désossée farcie farce aux morilles 28,80/kg

Poirine de pintade (cuisse désossée farcie) cèpes/bolets (200 g) 28,30/kg
Dodine de pintade (haut de cuisse désossé farci – 200 g) 29,50/kg

Poularde désossée farcie, farce au foie gras (1,5 à 1,7 kg) 33,80/kg
Rôti de poularde, farce aux morilles (800 à 900 g) 33,30/kg
Rôti de poularde, farce au foie gras (800 à 900 g) 34,60/kg

Rôti de chapon, farce forestière (1,1 à 1,3 kg) 35,50/kg
Rôti de chapon, farce au foie gras (1,1 à 1,3 kg) 36,90/kg

• Marrons entiers, bocal 420 gr net 9,95/u

• GIBIER

Rôti de cuissot de sanglier (env. 800 gr) 38,80/kg
Viande à civet de sanglier (par 1 kg) 31,20/kg
Cuissot de chevreuil (env. 2 kg) 36,50/kg
Rôti de cuissot de chevreuil (env. 800 gr) 44,50/kg
Viande à civet de chevreuil (par 1 kg) 38,50/kg
Rôti de cuissot de cerf (env. 800 gr) 36,80/kg
Viande à civet de cerf (par 1 kg) 26,50/kg
(chevreuil, cerf et sanglier à commander pour le 10 décembre)

• **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 maïs grain entier
Terrine fraîche 500 gr (8 à 12 personnes) 98,50/u
Terrine fraîche 250 gr (4 à 6 personnes) 55,90/u
Foie gras de canard au torchon :
pain de 300 gr : 206,80/kg, 400 gr : 202,80/kg, 600 gr : 197,50/kg
Foie gras de canard au torchon (à la tranche s\|v) 226,50/kg

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

• Sélection « Jean-Yves Bordier » *

Beurre de baratte 1/2 sel – sélection de fromages en libre service
Beurres parfumés : algues, sel fumé, piment d'Espelette, oignon de Roscoff, ail des ours & poivre de Kampot, yuzu, huile d'olive citronnée, sarrasin

• Saumon fumé à l'ancienne « Maison Barthouil » *

• Caviar d'Aquitaine : Caviar de France *

* Consulter les tarifs sur notre site www/faisandore.fr

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