

## 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, gratin dauphinois ou de potimarron, légumes anciens rôtis...

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 2h10 à 2h20.

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

### **ATTENTION : DATES LIMITES POUR PASSER LES COMMANDES**

- **POUR NOËL : samedi 14 DECEMBRE,**  
(pour le gibier : **dimanche 8 décembre**)  
sous réserve de disponibilité des marchandises jusqu'à ces dates
- **POUR LE 31 DECEMBRE : SAMEDI 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 malaises 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

☎ 02.57.23.02.59

Email : [faisandore@wanadoo.fr](mailto:faisandore@wanadoo.fr)

Site internet : [faisandore.fr](http://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 retrait de 10h à 12h

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 ou « Le Bocager » prête à cuire 21,60/kg  
Dinde fermière des Landes prête à cuire 23,50/kg

Chapon fermier de Bretagne prêt à cuire 19,80/kg  
Chapon fermier des Landes prêt à cuire 20,50/kg  
Chapon fermier de Challans prêt à cuire 19,60/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 17,50/kg  
Poularde fermière de Challans (4 à 6 p.) prête à cuire 17,50/kg  
Poularde fermière des Landes (4 à 6 p.) prête à cuire 17,50/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.) 23,90/kg  
Chapon de pintade des Landes prêt à cuire (6 à 8 p.) 24,40/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 : 17,50/kg ou raisins/cognac : 17,50/kg  
ou foie gras-cèpes : 28,80/kg ou morilles : 19,80/kg

### • VOLAILLES DESOSSEES FARCIES

Pintade désossée farcie (env. 1/1,1 kg) farce cèpes/bolets 28,80/kg  
Pintade désossée farcie pommes caramélisées calva 28,60/kg  
Pintade désossée farcie farce aux morilles 28,90/kg

Poirine de pintade (cuisse désossée farcie cèpes/bolets 200 g) 28,50/kg  
Dodine de pintade (haut de cuisse dés. farci cèpes/bolets 200 g) 29,80/kg

Poularde désossée farcie, farce au foie gras (1,5 à 1,7 kg) 33,90/kg  
Rôti de poularde, farce aux morilles (800 à 900 g) 33,80/kg  
Rôti de poularde, farce au foie gras (800 à 900 g) 35,20/kg

Rôti de chapon, farce forestière (1,1 à 1,3 kg) 35,80/kg  
Rôti de chapon, farce au foie gras (1,1 à 1,3 kg) 36,90/kg

• Marrons entiers, bocal 420 gr net 10,00/u

### • GIBIER

Rôti de cuissot de sanglier (env. 800 gr) 41,30/kg  
Viande à civet de sanglier (par 1 kg) 33,50/kg  
Cuissot de chevreuil (env. 2 kg) 36,50/kg  
Rôti de cuissot de chevreuil (env. 800 gr) 45,50/kg  
Noisette de filet de chevreuil (4 x 50 gr) 102,50/kg  
Viande à civet de chevreuil (par 1 kg) 39,80/kg  
Rôti de cuissot de cerf (env. 800 gr) 38,50/kg  
Pavé de filet de cerf (2 x 160 gr) 75,60/kg  
Viande à civet de cerf (par 1 kg) 28,50/kg

**(chevreuil, cerf et sanglier à commander pour le 8 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 250 gr (4 à 6 personnes) 56,90/u  
Foie gras de canard au torchon :  
pain de 300 gr : 206,80/kg, 400 gr : 202,80/kg, 600 gr : 199,50/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, gelée au piment d'Espelette

### • Sélection « Jean-Yves Bordier » \*

Beurre de baratte ½ 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, vanille  
**Nouveauté : beurre à la truffe noire du Périgord**

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

### • Caviar d'Aquitaine : Caviar de France et Maison Prunier\*

\* Consulter les tarifs sur notre site [www.faisandore.fr](http://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**

Nov 2024 **Infos sur notre site [www.faisandore.fr](http://www.faisandore.fr)**