

Bon de commande noël

Nom :

Tel :

Liste non exhaustive de tous
nos produits, sous réserve de
disponibilité.
Prix susceptibles d'évoluer

Poissonnerie	Prix de vente	Quantité	Disponibilité	Date de retrait
Huîtres creuses n°3 (24) 2kg	23.90 € la bourriche		19 Décembre	
Huîtres plates Belons n°3 (24) 2kg	23.90 € la bourriche		19 décembre	
Volailles				
Dinde PAC env.3kg	24.60 €/kg		22 décembre	
Pintade PAC env.1,4kg	16.36 €/kg		22 décembre	
Suprême de pintade farci (2) Env.550g	39.11 €/kg		22 décembre	
Chapon PAC env.3kg	25.16 €/kg		22 décembre	
Poularde PAC env. 2.2 kg	22.45 €/kg		22 décembre	
Suprême de chapon (1) env.350g	44.35 €/kg		22 décembre	
Farce forestière env.500g	22.44 €/kg		22 décembre	
Canard PAC env.3kg	19.29 €/kg		20 décembre	

Bonnes fêtes à tous !

Savic Freslon, partenaire historique de Biocoop, fait partie des rares maîtres-volaillers à maîtriser parfaitement toutes les étapes de leur process de travail. Pour nous, ils travaillent main dans la main avec nos Paysans et Paysannes Associé.e.s qui œuvrent toute l'année pour développer une agriculture paysanne équitable française sans OGM ni pesticides.

Conditions d'élevage : en poulailler aéré et lumineux, avec un libre accès à un parcours extérieur où elles trouvent à volonté eau et nourriture.

Alimentation : issue de l'agriculture biologique à partir de céréales et protéagineux bio ; formulée afin de répondre à tous leurs besoins spécifiques.

Soins : uniquement de la prévention avec des produits homéopathiques et à base de plantes.

Les volailles PAC : c'est-à-dire, prête à l'emploi ! Volailles fournies sans abats.

Dinde

la dinde noire est la volaille des fêtes de fin d'année, sa croissance est lente et sa chair maigre. (5/6 personnes)

Chapon

Poulet mâle. Il doit sa chair moelleuse, persillée et sa saveur incomparable à un cahier des charges rigoureux et au savoir-faire de l'éleveur. Souche à croissance lente. (5/6 personnes)

Poularde

jeune poule non destinée à la ponte. Elle est, comme le chapon, un produit de haute qualité C'est une volaille de tradition à la chair fondante et persillée. Souche à croissance lente. (4/5 personnes)

Pintade

Idéale pour les repas de fête des petites familles. (3/4 personnes)

Huîtres

Pour une conservation optimale :

- Pas de choc thermique : maintenir une température constante proche de 7°C.
- L'huître peut être consommé jusqu'à 14 jours après la pêche.
- Placer les huîtres en bas et sous un poids (pour les empêcher de s'ouvrir et de perdre leur eau).

JOYEUX

noël