







**NOM :**

**Tél :**



**BON DE COMMANDE  
VOLAILLES - DIRECT PRODUCTEUR  
Guillaume LOYER (72 360 Sarcé)**

DESIGNATION	INFORMATIONS	Nombre Commandé
<p><b>POULETS</b> issus de la race cou nu noir à croissance très lente, qui est réputée pour ses qualités gustatives, sa peau très fine qui laisse apparaître sa chair, non grasse.</p>	<p>Environ de 2kg à 3kg Le prix est de 9€80 le Kg</p> 	
<p><b>PINTADES</b> Son goût raffiné s'approche des saveurs du gibier et de la volaille de basse cour.</p>	<p>Environ de 1,5kg à 1,8kg Le prix est de 11€85 le Kg</p> 	
<p><b>COQS</b> Le coq est un poulet mâle qui a atteint l'âge adulte, sa chair devient plus ferme et se cuisine très bien au vin ou également à la bière.</p>	<p>Poids : 3 kg à 3,5 kg Le prix est de 10€20 le Kg</p> 	
<p><b>POULES</b> Les poules sont issues de la même race que les poulets. Ceci permet d'avoir une poule de chair chargée de viande La chair est plus ferme et demande à être mijotée (poule au pot).</p>	<p>Environ de 1,8kg à 2,5kg Le prix est de 8€90 le Kg</p> 	

**Conseil de cuisson du producteur: Faire dorer à 160°C ou Th 5-6, une fois dorée descendre la température du four à 120-140°C ou Th 4-4,5 et compter 1 heure/Kg de cuisson au minimum.**

**Au P'tit Marché Degréen  
1 route du Mans-72550 DEGRE**

**SIGNATURE ET DATE:**

