

## Volaille pour vos menus Festifs 2019



### CUISSE DE POULET JAUNE FARCE FORESTIÈRE

France, env. 220 gr, cru

**Art. n° 5157, 4,4 kg**

**16.30/kg**

Conseils de préparation: sans décongélation, au four ventilé 180°C env. 50 min; au four à convection ou mixte professionnel 180°C, mixte 25% vapeur, env. 40 min. Conseils: ajouter un peu d'eau avant cuisson, couvrez d'une feuille aluminium dès la coloration, à consommer cuit à cœur.



### FONDANT DE POULET JAUNE FARCI CRU, FARCE

### PETITS LÉGUMES CŒUR COULANT AUX CÈPES

France, env. 30x160 gr, cru

**Art. n° 5161, 4,8 kg**

**18.95/kg**

Conseils de préparation: sans décongélation, au four à convection ou mixte professionnel 180°C, env. 45 min.



### SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CÈPES

France, cru, env. 25x180 gr

**Art. n° 5158, 4,5 kg**

**19.90/kg**

Conseils de préparation: sans décongélation, au four à convection ou mixte professionnel 160°C, env. 60 min.



### CUISSE DE CANETTE CONFITE

France, env. 200 gr

**Art. n° 5191, 4x1,6 kg**

**19.95/kg**

Conseils de préparation sans décongélation préalable: au bain marie (départ eau chaude), 100°C env. 15-20 min; au four mixte (départ four chaud) (vapeur) 100°C, 15-20 min; au four professionnel (départ four chaud) (convection) 180°C 15 min; au micro-ondes 900W 6 min.

**LES PRIX SONT VALABLES JUSQU'AU 31.12.2019 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.**