



LA FERME AVICOLE DE L'OGELHEIM



VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



NOS CHAPONS FERMERS

CHAPON ENTIER MOYEN 22,20 €/kg
2,5 À 3,5 KG

CHAPON ENTIER GRAND 22,20 €/kg
2,5 À 4,5 KG

NOS PRÉPARATIONS

CHAPON EN CROÛTE
AUX PLEUROTES
MOYEN POUR 4-5 PERSONNES 38,00 €
la pièce

CHAPON EN CROÛTE
AUX PLEUROTES
GRAND POUR 8-10 PERSONNES 72,00 €
la pièce

NOS VOLAILLES SUPÉRIEURES ÉLEVÉES AU LAIT

COQ LOURD
3 À 4 KG, IDÉAL COQ AU VIN 12,90 €/kg

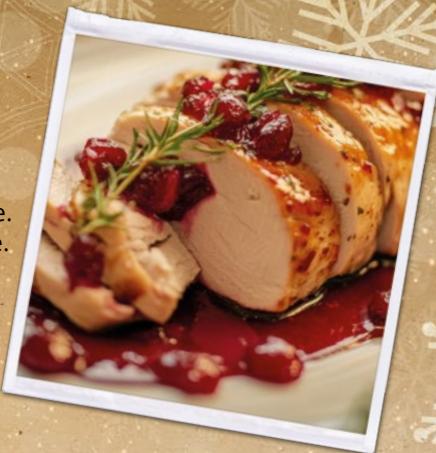
POULE GRASSE
2 À 3 KG, IDÉALE BOUCHÉES
À LA REINE 12,90 €/kg

TOURTE DE VOLAILLE XL
POUR ENVIRON 8 PERSONNES 21,50 €/kg



NOUVEAUTÉ

Nouvelle farce de volaille à 22,50 €/kg :
Pleurote, haché de cuisse, lard fumé et pistache.
Nous pouvons farcir votre volaille sur demande.



NOS CONSEILS DE CUISSON

Cuisson du chapon :

Sortir du frigo environ 6h avant la cuisson.
Cuire au four 1h par kg à 150 °C.

Cuisson du chapon en croûte :

Le moyen 45 minutes à 180 °C
Le grand 1 heure à 180 °C



COMMANDES ET RETRAITS

Date limite des commandes pour les fêtes de fin d'année :

- Jusqu'au jeudi 18 décembre 2025 inclus

Retrait des commandes de Noël :

- À la ferme les 23 et le 24 décembre de 8h à 12h
- Au Cellier des montagnes à partir du 22 décembre aux heures d'ouverture du magasin

Retrait des commandes pour la Saint Sylvestre :

- À la ferme et au Cellier des montagnes le 31 décembre de 9h à 12h

► VENTE À LA FERME DE PRODUITS FERMIERS ◄

TOUTE L'ANNÉE LES MERCREDIS DE 14H À 16H

Pour toute commande, renseignement ou rendez-vous,
contactez-nous uniquement par téléphone ou SMS au

07 65 21 92 93

