

## Comment ça marche ?

### La commande

- 🍆 La commande est à envoyer par mail ([contact@ungoutdici.fr](mailto:contact@ungoutdici.fr)) en précisant votre adresse et votre numéro de téléphone portable et le jour de livraison souhaité
- 🍆 Le paiement sera effectué à la livraison
- 🍆 Vous pourrez compléter votre commande à domicile la semaine de la livraison en commandant sur le site internet ([www.ungoutdici.fr](http://www.ungoutdici.fr))
- 🍆 Si votre commande est inférieure à 50€, il faudra compléter avec une commande sur le site internet.
- 🍆 Chaque produit est pesé au moment de la préparation de commande, le prix est calculé et est susceptible d'être légèrement différent de celui affiché.
- 🍆 Le reste des produits festifs ne nécessitant pas de précommande seront disponibles sur le site internet.

### La Livraison

- 🍆 Vous pouvez choisir parmi les livraisons suivantes
  - Jeudi 21 Décembre entre 14 à 19h
  - Vendredi 22 Décembre entre 14 à 19h
  - Samedi 23 Décembre entre 8 à 13h
  - Samedi 23 Décembre entre 14 à 19h

- 🍆 Limite de commande :

Nous vous conseillons de passer commande avant le **Mercredi 6 décembre**

Passé ce délai, le document sera mis à jour avec les produits restants à la commande.

- 🍆 Pour plus d'infos appelez nous au 05 82 95 03 10

## Poulet de Noël Certifié AB

Elevé à Saint-Urcisse en plein air et certifié AB. Nourri avec les céréales de la ferme

### Roti farci à la châtaigne et aux fruits secs **31€** (36.47€/Kg)

(Environ 850g) 3 à 4 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet et porc, lard de porc, châtaigne, oignon confit, figue séchée, abricot sec, raisin sec, miel, thym, laurier, cannelle, vinaigre balsamique, pain de mie, barde de lard demi-sel

### Roti farci au foie et à la châtaigne **31€** (36.47€/Kg)

(Environ 850g) 3 à 4 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet et porc, lard de porc, châtaigne, oignon confit, foie de volaille, pomme, pain de mie, échalotte, muscade, laurier, cognac, barde de lard demi-sel

Les rôtis de poulet farcis certifiés AB sont à cuire au four.

### Poulet farci châtaigne et aux fruits secs **90€** (30€/Kg)

(Environ 3Kg) 8 à 12 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet et porc, lard de porc, châtaigne, oignon confit, figue séchée, abricot sec, raisin sec, miel, thym, laurier, cannelle, vinaigre balsamique, pain de mie

### Poulet au foie et à la châtaigne **90€** (30€/Kg)

(Environ 3Kg) 8 à 12 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet et porc, lard de porc, châtaigne, oignon confit, foie de volaille, pomme, pain de mie, échalotte, muscade, laurier, cognac

### Poulet farci châtaigne/fruits secs 100%Poulet **89€** (29.67€/Kg)

(Environ 3Kg) 8 à 12 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet ; châtaigne, oignon confit, figue séchée, abricot sec, raisin sec, miel, thym, laurier, cannelle, vinaigre balsamique, pain de mie

### Poulet farci foie/châtaigne 100%Poulet **89€** (29.67€/Kg)

(Environ 3Kg) 8 à 12 personnes (DLC 25 Déc.) commande jusqu'au 18 décembre  
Chair à saucisse poulet, châtaigne, oignon confit, foie de volaille, pomme, pain de mie, échalotte, muscade, laurier, cognac

## Volailles de Noël

Elevées à Vacquiers/ Lapeyrouse Fossat en plein air, durée d'élevage 120 jours  
Nourries au grain, avec des céréales de la ferme.

### Pintade **22€** (11€/Kg)

(Environ 2Kg) (DLC 26 Déc)  
commande jusqu'au 14 décembre pour les livraison du vendredi et du samedi uniquement

### ~~Chapon **60€** (16.22€/Kg)~~

~~(Environ 3.7 Kg) (DLC 26 Déc) commande jusqu'au 6 décembre~~

### ~~Roti de chapon fourré au foie gras (25%) **69€** (69€/Kg)~~

~~(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 05 Janv.) commande jusqu'au 17 décembre~~

### ~~Roti de chapon **60€** (60€/Kg)~~

~~(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 05 Janv.) commande jusqu'au 17 décembre~~

### ~~Roti de pintade fourré au foie gras (25%) **69€** (69€/Kg)~~

~~(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 05 Janv.) commande jusqu'au 17 décembre~~

### ~~Roti de pintade **57€** (57€/Kg)~~

~~(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 05 Janv.) commande jusqu'au 17 décembre~~

Les rôtis de chapon et de pintade sont précuits, il faut juste les réchauffer.

Pour une belle présentation, trancher froid sans retirer la ficelle et réchauffer au four entouré d'un aluminium ou à l'étouffé en cocotte

### ~~Magret fourré au foie gras (25%) (Environ 600g) **30€** (50€/Kg)~~

~~Le magret se cuit à la poêle ou au four — Le foie gras à l'intérieur est déjà cuit)~~