

Comment ça marche ?

La commande

- 🍆 La commande est à envoyer par mail (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)
- 🍆 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 19 Décembre entre 14 à 19h
 - Vendredi 20 Décembre entre 14 à 19h
 - Samedi 21 Décembre entre 8 à 13h
 - Samedi 21 Décembre entre 14 à 19h

- 🍆 Limite de commande :

Nous vous conseillons de passer commande avant le **Dimanche 15 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

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 27 Déc)
commande jusqu'au 17 décembre pour les livraisons uniquement du vendredi et du samedi

Chapon ~~60€~~ (16.22€/Kg)
(Environ 3.7 Kg) (DLC 27 Déc)
commande jusqu'au 17 décembre pour les livraisons uniquement du vendredi et du samedi

Rôti de chapon fourré au foie gras (25%) ~~69€~~ (69€/Kg)
(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 04 Janv.) commande jusqu'au 15 décembre

Rôti de chapon ~~60€~~ (60€/Kg)
(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 04 Janv.) commande jusqu'au 15 décembre

Rôti de pintade fourré au foie gras (25%) ~~69€~~ (69€/Kg)
(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 04 Janv.) commande jusqu'au 15 décembre

Rôti de pintade ~~57€~~ (57€/Kg)
(Environ 1Kg) 5 personnes (DLC 04 Janv.) commande jusqu'au 15 décembre

Les rôtis de chapon et de pintade sont pré-cuits, 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) ~~33€~~ (55€/Kg)
Le magret se cuit à la poêle ou au four — Le foie gras à l'intérieur est déjà cuit)