

## GAMME RESTAURATION COLLECTIVE

Prise de commande du lundi au jeudi de 6h à 11h  
Livraison du mardi au vendredi de 5h à 11h

### GAMME POULET permanente

Origine France



- Poulet PAC\* (calibré 1 kg à 1.8 kg)
- Découpe de poulet calibrée : Cuisse, haut de cuisse, pilon, pilon d'aile, sauté, émincé, escalope, aiguillette, aile, aileron, bréchet, foie, gésier, cœur.
- Charcuterie de poulet : knack, saucisse, merguez, farce forestière, chipolatas, saucisse fumée, produits farcis, paupiette.

### GAMME POULET FERMIER IGP

Label rouge de l'AIN ou autres régions



- Poulet fermier PAC\* (calibré)
- Découpe : escalope, cuisse, émincé, ailes.
- Boulettes de volaille (Siebert)
- Burger de volaille (calibré) avec poulet

### GAMME PINTADE IGP

Label rouge origine AIN, AUVERGNE, VENDÉE



- Pintade entière PAC\*
- Découpe de pintade (non calibrée) : cuisse, escalope.

### GAMME PINTADE (plein air PAC)

Origine France, région VENDÉE



- Pintade entière PAC\*
- Découpe de pintade (calibrée) : cuisse, escalope.

### GAMME DINDE

Origine France, région BRETAGNE & VENDÉE

- Découpe de dinde (calibrée) : filet, escalope, sauté, émincé, osso bucco, steak, tournedos, sot ly laisse, roti.
- Charcuterie de dinde : brochette, saucisse, merguez, chipolatas, cordon bleu, escalope viennoise, paupiette, nuggets.

### GAMME QUENELLES

Origine France, région LYONNAISE

Maître-Artisan DESMARIS

- 40 ou 120 gr
  - Nature
  - Volaille
  - Veau
  - Brochet

### GAMME CANARD/CANETTE

Origine France, région SAÔNE ET LOIRE



- Découpe de canard : filet, aiguillette, cuisse, sauté de canard
- Découpe de canette : cuisse, filet.

### GAMME LAPIN

Origine France, région SAÔNE ET LOIRE



- Cuisse, émincé, sauté.