Volailles Marie Hot

LABEL ROUGE

Noël 2026

Volailles entières :

Dinde	**19,20€ le kg**
Idéale pour les grandes tablées de fête : 8/10 personnes.	
Chapon	**19,20€ le kg**
La volaille festive par excellence, idéale pour les grands repas festifs : 8/10 personnes.	
Mini chapon	**20,10€ le kg**
Le chapon des petites tablées : 5/6 personnes.	
Poularde	**16,60€ le kg**
La petite sœur du chapon, idéale pour des petites tablées : 5/6 personnes.	
Chapon de pintade	**23,90€ le kg**
La volaille festive à la mode, idéale pour des petites tablées : 5/6 personnes. Goût très fin.	
Pintade	**15,20€ le kg**
Poulet fermier	**14,10€ le kg**
Pigeonneau	**39,30€ le kg**
Élevage très artisanal pour une volaille raffinée, au goût très fin de gibier.	
Cailles	**22,25€ le kg**

Découpe de volailles :

Magret de canard	**39,70€ le kg**
Suprême de Pintade	**24,55€ le kg**
Suprême de Chapon	**28,75€ le kg**
Suprême de Chapon de Pintade	**29,90€ le kg**
Cuisse de Chapon	**21,45€ le kg**
Cuisse de Chapon de Pintade	**23,45€ le kg**
Suprême de poularde	**27,35€ le kg**
Cuisse de poularde	**21,20 le kg**
Rôti de magret de canard au piment d'Espelette	**35,00€ le kg**
Rôti de chapon	**32,20€ le kg**
Rôti de poularde	**30,30€ le kg**

Lobe de Foie gras de Canard cru — *prix selon cours-certifié origine sud ouest*