

NOTRE CHARTE QUALITE DU BONHEUR GASTRONOMIQUE

Pour faire la fête, dégustez
une volaille élevée dans le Gers
préparée à « l'ancienne »

- Nous choisissons des éleveurs exigeants pour le bien-être de leurs volailles jusque dans les moindres détails (plantation de haies pour la promenade à l'ombre des volailles, par exemple).
- Nous engraissons nos volailles au maïs du Sud-Ouest qui donne les plus beaux foies gras et la chair la plus fine de nos volailles.
- Nous leur donnons le temps nécessaire à une maturation optimale de 5 à 7 mois pour que nos chapons soient bien « couverts ».
- Nous examinons chaque volaille individuellement au bout de 5 mois en les tâtant au niveau de l'aile pour vérifier si elles sont prêtes ou si elles doivent encore « faire du bon gras ».
- Nous plumons nos volailles comme le faisaient nos grand-mères, à sec et en préservant leur parure de plumes naturelles... pour leur beauté, le satin de leur peau et la saveur de leur chair avant de les loger dans leur écrin de présentation.
- Nous appliquons les normes sanitaires les plus strictes (CE et HACCP...) dans le respect scrupuleux de l'environnement.

Nous vous confions notre « joyau culinaire » à cuire en douceur selon la recette de votre choix (nature ou farci).

Nous vous remercions de prendre votre temps pour la déguster en « fin connaisseur » et vous souhaitons l'appétit le plus joyeux.



Xavier Abadie
et son équipe

CONDITIONS GENERALES DE VENTE



Nos conserves sont expédiées toute l'année
aux conditions suivantes :

Livraison - Transport

S'il nous est impossible de livrer directement votre commande, nous vous ferons parvenir celle-ci par un transporteur spécialisé ou par La Poste. Dans ce cas, vérifiez l'état du colis à la réception. S'il vous est présenté abîmé ou si vous constatez des articles manquants, faites des réserves sur le bordereau du transporteur et téléphonez nous immédiatement.

Frais de transport

Si nous expédions directement votre commande :
- ajoutez 17 € pour une participation aux frais de port si votre commande est inférieure à 450 € (envoi en Colissimo suivi J+2 à J+4). Au delà de 450 €, le port est gratuit.
Pensez à regrouper vos achats en une seule commande.

Règlement

Nos expéditions sont payables à la commande par chèque bancaire ou postal à l'ordre de Tradition des Coteaux.

Ce tarif T.T.C. est valable jusqu'au 31 Octobre 2015.



TRADITION DES COTEAUX
La volaille festive d'exception

12, rue Cubet - 32170 MIELAN
Tél. : 05.62.67.59.11 - Fax : 05.62.67.57.86
traditiondescoteaux@wanadoo.fr

WWW.CHAPONS.FR



TRADITION DES COTEAUX
La volaille festive d'exception

T a r i f



Xavier ABADIE et son équipe
*vous présentent leurs produits
qui sentent bon le terroir, le plaisir et
l'amour du travail bien fait.*


WWW.CHAPONS.FR




DES CONSERVES TOUTE L'ANNÉE




Chapon en gelée

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	650 g Boîte métal	4/5 parts	14,80 €
	650 g Bocal verre	4/5 parts	14,90 € <small>pour les particuliers sur place uniquement</small>
Viande de chapon, jus de volaille cuisiné, sel, poivre.			


Pâté de chapon au foie

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	130 g	2/3 parts	7,10 €
Viande de chapon, poitrine de porc, foie-gras de canard 16 %, armagnac 3 %, lait, échalotes, épices, sel, poivre.			
Boîte métal			


Chapon confit

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	650 g	2 cuisses	14,80 €
Viande de chapon confite, graisse de canard, sel, poivre.			
Boîte métal			


Rillettes de chapon

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	190 g	4/5 parts	5,70 €
Viande de chapon, graisse de canard, sel, poivre.			
Boîte métal			

Gésiers de chapon confits

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	400 g	3/4 parts	10,90 €
Gésiers de chapon confits, graisse de canard, sel, poivre.			
Boîte métal			


Terrine de chapon à l'armagnac

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	200 g	4/5 parts	5,70 €
Viande de chapon, gorge de porc, œufs, armagnac 2 %, épices, sel, poivre.			
Boîte métal			

Foie gras de canard

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	180 g	3/4 parts	25,00 €
	300 g	5/6 parts	37,00 €
Foie gras de canard sel, poivre.			
Bocal verre			

Graisse

	Poids	Nombre de parts	Prix TTC
	600 g	-	5,50 €
Graisse de canard.			
Boîte métal			



COLIS CADEAUX

Saveurs de chapon 41,00 €

- Chapon en gelée
- + Pâté de chapon au foie gras
- + Rillettes de chapon
- + Terrine de chapon à l'armagnac

Panier gourmandises 60,00 €

- Foie gras entier 180 g
- + Chapon en gelée
- + Pâté de chapon au foie gras
- + Terrine de chapon à l'armagnac



Tous nos colis cadeaux sont livrés dans un très joli panier avec un torchon bleu de Lectorre.



NOTRE SPÉCIALITÉ

LES VOLAILLES DE NOËL



Chapon Tradition



Chapon cendré Tradition



Mini chapon



Coq vierge



Dinde



Poularde



Pintadou



Chapon Gascon



Chapon Bastide



Chapon Cendré

RETROUVEZ NOS RECETTES EN VIDÉO SUR NOTRE SITE WWW.CHAPONS.FR

Notre savoir-faire :

Le plumage à sec

Ce savoir-faire ancestral préserve la parure de plumes naturelles, valorise la beauté de la volaille, garantit sa qualité et sa fraîcheur, respecte le satin de sa peau et la saveur de sa chair, conserve plus longtemps ses arômes mais nécessite cinq fois plus de main d'œuvre.