



DES CONSERVES TOUTE L'ANNÉE



Chapon en gelée

Poids	Nombre de parts	Prix TTC
650 g Boîte métal	4/5 parts	14,80 €
Viande de chapon, jus de volaille cuisiné, sel, poivre.		



Pâté de chapon au foie gras

Poids	Nombre de parts	Prix TTC
130 g	2/3 parts	7,20 €
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	5,75 €
Viande de chapon, graisse de canard, sel, poivre.		
Boîte métal		



Terrine de chapon à l'armagnac

Poids	Nombre de parts	Prix TTC
200 g	4/5 parts	5,80 €
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	26,00 €
300 g	5/6 parts	38,00 €
Foie gras de canard sel, poivre.		
Bocal verre		



Graisse

Poids	Nombre de parts	Prix TTC
600 g	-	6,00 €
Graisse de canard.		
Boîte métal		



COLIS CADEAUX

Saveurs de chapon 42,00 €

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

Panier gourmandises 63,00 €

- 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 pastel.

Photo non contractuelle

NOTRE SPÉCIALITÉ LES VOLAILLES DE NOËL



Chapon Tradition



Chapon cendré Tradition

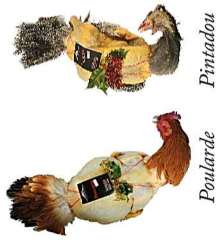


Mini chapon



Dinde

Toutes nos volailles sont disponibles dès fin novembre.



Poularde



Chapon Basile



Chapon Gascon



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.

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 2018.



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

Tarif



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