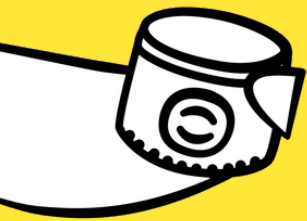


les poussins SÉRIEUX

la sélection produits
tarifs pro | été 26

tarifs en HT, valables jusqu'au 31/08/2026



pourquoi choisir les poussins SÉRIEUX



le goût qui fait la différence

Des produits choisis pour ce qu'ils apportent dans l'assiette, pas pour remplir un catalogue.



des produits bien sourcés

une liste d'ingrédients propre, des produits travaillés avec exigence. Du brut comme du fini, toujours avec du goût.



des histoires à raconter

Des structures à taille humaine, des artisans engagés, du savoir-faire; et des produits qui ont quelque chose à dire.



des produits qui se vendent

On sélectionne des produits qui tournent, qui plaisent, et qui font revenir les clients.



la mise en place chez vous

À partir de 800€ HT : on se déplace, on implante, on travaille le facing et le discours; pour que ça parte.



une réponse rapide, sans intermédiaire

Un besoin, une réponse. Simple, direct, efficace.



tarifs pro HT | été 26

À travers ce catalogue, vous découvrirez nos recettes et productions maison (terrines, porchettas, saucisses) ainsi que notre sélection des meilleurs produits des artisans complices : saucissons, sauces, vinaigres à la pulpe de fruits, viandes fermières, et bien plus.

Si vous souhaitez en savoir plus et accéder aux catalogues complets de nos partenaires, il suffit de nous le demander.

Tous les tarifs sont HT.



p.2 | passez commande

commandes
conditions de livraison



p.3 | la charcuterie

les terrines de pierre
la cuisine des poussins sérieux
maison duculty
la ferme de montchervet



p.6 | les produits de la mer

sea frais



p.7 | les petits biscuits

les mordus



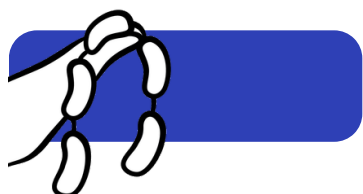
p.8 | les tartinades & huiles d'olive

la cuisine de manon
le temps des oliviers
Galantino



p.12 | les sauces & assaisonnements

sosu
le moulin de la bresse
le Paulmier



p.15 | les viandes & volailles

la ferme de montchervet
mieraal
volailles thomas
le domaine de Limagne

on régale | on rigole

mais sérieusement !

passez commande

Une commande ? Une question ? Un devis ?

Appelez directement **Pierre** au **06 77 12 42 73**

Ou envoyez un mail à **pierre@lespoussinserieux.fr**

Si vous voulez en voir un peu plus, c'est par ici -> **www.lespoussinserieux.fr**

deux façons de commander, selon vos besoins

commandes récurrentes

choisissez la sérénité.

- **Livraisons automatiques les mardis matin**
- **Ajout de commande jusqu'à 12h la veille**

Nous définissons ensemble un rythme fixe :
chaque semaine ou toutes les deux semaines,
vous recevez la quantité adaptée à vos besoins.

Votre livraison arrive automatiquement chaque
mardi, sans avoir besoin de repasser commande.

Si vous souhaitez compléter, il suffit de
transmettre votre ajout avant lundi 12h.

Service disponible pour Lyon intra-muros.

commandes ponctuelles

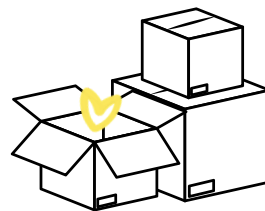
commandez quand vous en avez besoin.

Sous réserve de disponibilité des produits nous
livrons vos commandes :

→ dans **Lyon intra-muros** :
sous 4 jours ouvrés

→ **hors Lyon (-40 km)** :
sous 8 jours ouvrés

→ **au-delà de 40 km** :
livraison organisée sur devis



Nos agriculteurs et artisans produisent avec soin et en petites séries. Cette exigence de fraîcheur peut parfois allonger légèrement les délais de livraison.

tarifs dégressifs

Retrouvez de nombreux produits qui bénéficient de tarifs adaptés à votre façon de commander :

- À l'unité, pour tester ou compléter vos besoins
- Au colis, avec un prix unitaire réduit



conditions de règlement & frais de livraison

La première commande est à régler comptant par virement bancaire. La livraison est organisée dès réception du règlement ou de la preuve de virement.

Par la suite, un prélèvement automatique est mis en place :

- Commandes ponctuelles : prélèvement à J+15
- Commandes récurrentes : une facture récapitulative est éditée en fin de mois, puis prélevée à la date d'émission.



- **Retrait à l'atelier**
dès 1€ de commande, pas de franco !
- **Livraison offerte dès 300€ HT**
*ou 12€ de frais de livraison pour les livraison dans **Lyon intra-muros***
- **Commandes hors de Lyon intra-muros :**
-40km : livraison offerte dès 800€HT, en dessous facturation au coût réel
+40km : livraison sur devis personnalisé

les terrines de Pierre

nées & produites à Lyon depuis 2010

les bocaux



campagne

12 x190g | bocaux

4.60 €



foie de volaille

12 x190g | bocaux

4.70 €



abricot & piment doux

12 x190g | bocaux

4.95 €



poivre sauvage de Madagascar

12 x190g | bocaux

4.85 €

des bocaux cuits comme le faisaient nos grands-mères



piment d'Espelette AOP

12 x190g | bocaux

4.85 €

saïson



citron confit au sel & thym

12 x190g | bocaux

4.85 €

saïson

bocaux à conserver entre 0 et 4°C. DLC 1 an

les terrines à trancher

prix au kg

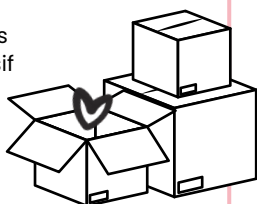
terrines de campagne entière ± 2.2kg	16.90 €
1/2 terrine de campagne ± 1kg	17.90 €
terrines du moment entière ± 2.2kg	18.50 €
1/2 terrine du moment ± 1kg	19.50 €
tranche unitaire sous vide ± 100g	28.00 €

conditionnées sous vide. DLC 50 jours – à conserver entre 0 et 4°C



nos tarifs dégressifs

Nous proposons un tarif dégressif en fonction du nombre de cartons commandés.



valables uniquement pour les bocaux 190g

% de remise	2%	5%	8%
tarif base HT	5 à 9 cartons	10 à 14 cartons	15 cartons et +
4.60 €	4.51 €	4.37 €	4.23 €
4.85 €	4.75 €	4.61 €	4.46 €
4.95 €	4.85 €	4.70 €	4.55 €

la cuisine des poussins sérieux

nos recettes, cuisinées avec de la viande fermière

	format	prix kg
porchetta aux herbes 	± 1.5kg	27.00 €

conditionnés sous vide – conservation 0 à 4°C.

DLC : porchetta 40 jours, saucisses 10-18 jours selon recette.

de retour pour la rentrée
(septembre 2026)



la ferme de Montchervet

élevage & transformation à la ferme – Amplepuis (69)

saucissonnerie	format	colisage	prix unitaire	prix kg
ficelle	±50g	x20	1.12 €	22.39 €
saucisson sec 	±360g	x1	7.41 €	20.61 €
rosette 	±1kg	x1	-	22.40 €
jambon sec avec os	±6kg	x1	102.18 €	17.03 €
jambon sec sans os	±6kg	x1	118.20 €	19.70 €
saucisson fumé	±360g	x1	8.53 €	23.71 €
chorizo	±350g	x1	8.67 €	24.79 €
morceau jambon sec	±1kg	x1	-	25.39 €

prix unitaire estimatif à titre informatif

charcuterie tranchée – 500g minimum

	prix kg
saucisson sec tranché	22.82 €
rosette tranchée	24.78 €
jésus tranché	24.78 €
chorizo sec tranché	27.43 €
jambon supérieur tranché	22.23 €
jambon supérieur tranché aux herbes	25.18 €
roti sec tranché	22.80 €
graton	21.96 €



Vente des produits au kg, commande à partir de 500g

Conditionnées sous vide – conservation 0 à 4°C. DDM : différentes en fonction des produits

maison Duculty

salaison familiale dans les monts du Pilat depuis 1816 – La terrasse sur Dorlay (42)

charcuterie tranchée	format	colisage	prix unitaire
sapidium tranché – coppa	80g	x10	4.11 €
cœur de filet tranché – lonzo	80g	x10	3.78 €
coeur de jambon tranché	80g	x10	4.52 €

conditionné sous vide à plat – conservation 0 à 4°C. DLC : 45 jours

maison Duculty

salaison familiale dans les monts du Pilat depuis 1816 - La terrasse sur Dorlay (42)

saucissonnerie	format	colisage	prix unitaire	prix unitaire au colis
saucisse sèche droite 	200g	x25	4.30 €	4.15 €
saucisson sec	300g	x20	6.00 €	5.90 €
rosette	420g	x3	-	8.23 €
mini saucissons	150g	x12	-	3.50 €
mini saucissons chorizo	150g	x12	-	3.80 €
mini saucissons parmesan	150g	x12	-	3.90 €
saucisson à cuire	450g	x15	-	6.45 €
saucisson à cuire forestier	450g	x15	-	6.90 €
saucisson à cuire pistaché 4%	450g	x15	-	7.95 €

pour les produits proposés au prix unitaire, ce prix unitaire n'est pas indiqué sur le bon de commande.

pièces entières	format	colisage	prix kg
poitrine séchée	±1kg	x1	24.50 €
sapidum - inspiration coppa 	±1.5kg	x1	24.00 €
filet mignon séché	±200g	x1	30.25 €
ovaly - noix de jambon sec	±3kg	x1	30.80 €
coeur de filet - inspiration lonzo	±0.9kg	x1	25.32 €
coeur de jambon sec truffé	±3.5kg	x1	28.93 €

conditionnement, conservation et DDM variables en fonction des produits

catalogue complet disponible sur demande !! 



sea frais

les spécialistes du fumage haut de gamme & original de poissons - Genêts (50)



les sprats

mais qu'est-ce que c'est ?

ce sont des petits poissons sauvages pêchés dans les eaux froides de la mer Baltique. Transformés en Lettonie, où le sprat est une véritable tradition, ils bénéficient d'un savoir-faire unique et d'une technologie de conserve spécifique, inexistante en France.



sprats à l'huile d'olive & citron

12 x120g | conserve

2.70 €



sprats à la provençale

12 x120g | conserve

2.70 €



sprats à l'huile d'olive & piment

12 x120g | conserve

2.70 €



sprats légèrement fumés

12 x120g | conserve

2.70 €



sprats huile d'olive & trois poivres

12 x120g | conserve

2.70 €



sprats à l'huile d'olive

12 x120g | conserve

2.70 €

poids net égoutté 84g. DDM 3 ans - à conserver au sec.

les saumon fumés

	format	colisage	prix au kg	prix indicatif à l'unité
aux copeaux de hêtre & aulne	2 tranches (±100g)	x10	67.50 €	6.75 €
	filet entier (±1.3kg)	x1	43.75 €	56.88 €
aux copeaux de pommier, infusé au calvados	2 tranches (±100g)	x10	72.50 €	7.25 €
aux copeaux de fûts de chêne de whisky, infusé au whisky	2 tranches (±100g)	x10	72.50 €	7.25 €
aux copeaux de cerisier, infusé au gin et aux baies de genévriers	2 tranches (±100g)	x10	72.50 €	7.25 €
aux copeaux de hêtre & aulne, à l'assaisonnement truffe d'été	2 tranches (±100g)	x10	81.25 €	8.12 €

*saumon d'origine Norvège, Ecosse, Îles Féroé ou Islande en fonction des arrivages.
conditionnement sous vide. A conserver entre 0 et 4°C. DLC 29 jours

saumon fumé sur commande.

minimum de commande : 150 € HT.



et encore + de choix sur demande !

les mordus

des biscuits avec plein de beurre AOC Poitou-Charentes et beaucoup de goût ! (85)



toast ail & herbes de Provence

12 x 90g | sachet

2.22 €

au lieu de 2.34€

Prix spécial
DDM courte



parmesan & pavot

12 x 90g | sachet

2.73 €

au lieu de 2.34€

Prix spécial
DDM courte



comté & piment d'Espelette AOP

12 x 90g | sachet

2.87 €



chèvre & romarin

12 x 90g | sachet

2.87 €

les sablés salés

	format	colisage	prix unitaire
comté & piment d'Espelette	90g	x12	2.87 €
	vrac 1kg	x1	22.95 €
emmental & oignon frit	90g	x12	2.87 €
	40g	x24	1.69 €
olive noire & sésame	90g	x12	2.73 € au lieu de 2.87 €
	40g	x24	1.69 €
parmesan & pavot	90g	x12	2.73 € au lieu de 2.87 €
	40g	x24	1.69 €
chèvre & romarin	90g	x12	2.87 €
paprika fumé & cacahuète	90g	x12	2.73 € au lieu de 2.87 €
tomate séchée & noix	90g	x12	2.73 € au lieu de 2.87 €
toast ail & fines herbes	90g	x12	2.22 € au lieu de 2.34 €
toast sésame & pavot	90g	x12	2.22 € au lieu de 2.34 €

les sablés sucrés

	format	colisage	prix unitaire
cacahuète & camarel au beurre salé	125g	x12	3.00 € au lieu de 3.16 €
	50g	x24	1.86 €
	vrac 2kg	x1	40.50 €
pur beurre	125g	x12	3.00 € au lieu de 3.16 €
tout choco & riz soufflé	125g	x12	3.00 € au lieu de 3.16 €
noisette	125g	x12	3.00 € au lieu de 3.16 €
spéculoos	vrac 2kg	x1	40.50 €

conservation à température ambiante. DDM 9 mois

la cuisine de Manon

atelier proche de Montélimar, des produits simples mais bons ! - Sauce sur Rhône (26)

les tartinades



houmous

12 x100g | bocaux

2.47 €



caviar d'artichaut

12 x100g | bocaux

2.47 €



caviar d'aubergine

12 x100g | bocaux

2.47 €



trio de poivrons

12 x100g | bocaux

2.88 €



tapenade noire

12 x100g | bocaux

2.98 €



caviar de tomates séchées

12 x100g | bocaux

2.47 €



provençale de légumes

12 x100g | bocaux

2.47 €

DDM 2 ans

les sauces tomates



tomate & basilic

12 x350g | bocaux

3.20 €



tomate & olive

12 x350g | bocaux

3.20 €



tomate cuisinée

12 x350g | bocaux

3.20 €

DDM 2 ans



les marinades

	format	colisage	prix unitaire
tex mex	250ml	X9	3.60 €
provençale	250ml	X9	3.60 €
miel & citron	250ml	X9	3.60 €

DDM 2 ans



catalogue complet disponible sur demande !!

la cuisine de Manon

atelier proche de Montélimar, des produits simples mais bons ! - Saulce sur Rhône (26)

les vinaigrettes



**citron, orange
& clémentine**

6 x25cl | bouteille

3.27 €



**huile d'olive &
balsamique**

6 x25cl | bouteille

3.27 €



**moutarde à
l'ancienne & miel**

6 x25cl | bouteille

3.27 €



thym & citron

6 x25cl | bouteille

3.27 €



**vin rouge &
échalotes**

6 x25cl | bouteille

3.27 €



DDM 2 ans

Galantino

entreprise familiale née en 1926 au coeur des Pouilles (IT), ils sont producteurs et spécialistes de l'huile d'olive ; élégante et très aromatique.

huile d'olives



**huile d'olive extra
vierge**

6 x25cl | mini bidon

8.60 €

Les huiles de chez Galantino sont des huiles de dégustation. Huiles extra vierges, extraites à froid, elles sont le fruit d'années de savoir-faire. **Pour conserver l'excellence du produit, elle est vendue dans des mini-bidons de 25cl** qui permettent au produit de rester à l'abri de la lumière pour un parfum toujours parfait.



**huile d'olive extra
vierge au basilic**

6 x25cl | mini bidon

8.80 €

le temps des oliviers



dénicheurs d'huiles et d'olives & fabricants de tartinades ensoleillées - Corbas (69)

les tartinables



	format	colisage	prix unitaire	prix au kg
houmous au citron confit	200g	x12	2.80 €	-
	1.5kg	x1	16.95 €	11.30 €
tartinaire pimentée de tomates séchées	200g	x12	2.80 €	-
	1.6kg	x1	18.08 €	11.30 €
tapenade d'olives kalamata	200g	x12	3.10 €	-
	1.5kg	x1	20.25 €	13.50 €



antipasti - grands formats



coeur d'artichauts

1 x2.9kg | bocal

43.50 €

15.00€/kg



tomates séchées

1 x2.9kg | bocal

33.35€

11.50€/kg

**fleurs de
câpre
bientôt
disponibles !**

DLC 1 ans à température ambiante et 15 jours après ouverture entre 0 et 4°C.
Les prix écrits en italique sont à titre indicatif

les huiles & vinaigres



	colisage	format	prix unitaire	BIB 10L
olive - espagne	x6	75cl	8.80 €	88.00 €
olive - portugal	x6	50cl	7.75 €	115.00 €
olive - grèce	x6	50cl	7.50 €	110.00 €
olive - france	x6	50cl	13.25 €	205.00 €
huile de tournesol - france	x6	75cl	4.50 €	30.00 €
vinaigre balsamique - italie	x6	75cl	5.70 €	53.00 €
vinaigre de cidre - france	x6	75cl	4.80 €	44.00 €

disponible également en bidon 7L au même prix au L que le BIB 10L.

le temps des oliviers



dénicheurs d'huiles et d'olives & fabricants de tartinades ensoleillées (69)



olives naturelles



		format	colisage	prix colis	prix au kg
olives kalamata entières	saumure	120 g	x12	1.95 €	16.25 €
		3 kg l seau	x1	27.00 €	9.00 €

olives kalamata entières

	huile d'olive	180 g	x12	2.80 €	15.56 €
		2.85 kg	x1	34.20 €	12.00 €

olives kalamata dénoyautées	huile d'olive	180 g	x12	2.90 €	16.11 €
		2.6 kg	x1	33.80 €	13.00 €

olives kalamata dénoyautées

	saumure	100 g	x12	2.10 €	21.00 €
		2.5 kg l seau	x1	28.75 €	11.50 €

olives vertes entières	saumure	180 g	x12	2.45 €	13.61 €
------------------------	---------	-------	-----	--------	---------

olives vertes dénoyautées	saumure	90 g	x12	1.75 €	19.44 €
		2.5 kg l seau	x1	24.00 €	9.60 €

	huile d'olive	2.7 kg	x1	25.65 €	9.50 €

olives kalamata & nocellara entières	saumure	110 g	x12	1.80 €	16.36 €
		3 kg l seau	x1	25.50 €	8.50 €

--	--	--	--	--	--

olives parfumées

(olives dénoyautées)



		format	colisage	prix colis	prix au kg
--	--	--------	----------	------------	------------

olives vertes pimentées	saumure	90 g	x12	1.80 €	20.00 €
	huile d'olive	2.6 kg	x1	32.50 €	12.50 €
	saumure	2.5 kg l seau	x1	24.50 €	9.80 €

--	--	--	--	--	--

olives vertes citron & basilic	huile d'olive	180 g	x12	2.70 €	15.00 €
		2.6 kg	x1	32.50 €	12.50 €

--	--	--	--	--	--

olives vertes ail & thym	huile d'olive	180 g	x12	2.70 €	15.00 €
		2.6 kg	x1	32.50 €	12.50 €

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

olives vertes farcies



		format	colisage	prix colis	prix au kg
--	--	--------	----------	------------	------------

à l'ail	huile d'olive	2.8 kg	x1	37.80 €	13.50 €

aux poivrons	huile d'olive	2.8 kg	x1	37.80 €	13.50 €

au piment jalapeño	huile d'olive	2.8 kg	x1	37.80 €	13.50 €

aux amandes	huile d'olive	2.8 kg	x1	42.00 €	15.00 €

Les prix écrits en italique sont à titre indicatif. Les tarifs sont HT. DDM minimum 1 an, variable en fonction des produits.

et encore + de choix sur demande !



sosu - les artisans de la sauce

né à Lyon, sosu propose des sauces bien goûtées 100% françaises – Sauce sur Rhône(26)

les condiments



piquante

9 x100ml | bouteille

3.90 €



salsa verde

9 x100ml | bouteille

4.10 €



super piquante

9 x100ml | bouteille

3.90 €



worcester

9 x100ml | bouteille

3.90 €



moutarde de Dijon

9 x140g | bocal

2.98 €



moutarde à l'ancienne

9 x140g | bocal

2.98 €

conservation à température ambiante. DDM 2 ans et 1 an pour les moutardes

les bases mayo



aïoli

9 x140g | bocal

3.30 €



mayo persil & citron

9 x140g | bocal

3.60 €



béarnaise

9 x140g | bocal

3.90 €



mayo spicy

9 x140g | bocal

3.80 €



bourguignonne

9 x140g | bocal

3.30 €



rouille

9 x140g | bocal

3.30 €



mayo

9 x140g | bocal

2.69 €



tartare

9 x140g | bocal

3.60 €



mayo poivre fumé

9 x140g | bocal

3.30 €

conservation à température ambiante. DDM 1 an



les bases tomate



bbq

9 x250ml | bouteille

3.60 €



ketchup

9 x250ml | bouteille

3.30 €

conservation à température ambiante. DDM 1 an

catalogue complet sur demande

le moulin de la Bresse

puristes de l'huile vierge non torréfiée & fabricants de vinaigre à la pulpe de fruits - Jayat (01)

les vinaigres à la pulpe de fruits



ail

12 x10cl | bouteille

3.41 €



cassis noir de Bourgogne

12 x10cl | bouteille

3.31 €



clémentine de Corse

12 x10cl | bouteille

3.61 €



framboise

12 x10cl | bouteille

3.56 €



fruit de la passion

12 x10cl | bouteille

3.41 €



poire & vanille

12 x10cl | bouteille

3.51 €



abricot

50cl | bouteille

9.50 €



cerise noire

50cl | bouteille

9.50 €

disponible en BIB 5L !

pour tous les parfums sur commande

Exemple :

59€

le BIB 5L de cassis noir de bourgogne

conservation à température ambiante. DDM 2 ans

les huiles vierges



noix

50cl | bouteille

13.50 €

conservation à température ambiante. DDM 2 ans

24 vinaigres 9 huiles vierges à découvrir !

Nous n'avons pas tout mis, alors demandez nous le catalogue entier.



le paulmier

vinaigrierie artisanale au coeur de la Normandie -

balsamique de pommes



la pommée

1 x35cl | bouteille

8.35 €

conservation à température ambiante. DDM 5 ans

Une de nos plus grosses clagues : Le Paulmier. C'est une vinaigrierie artisanale dans le pays d'auge en Normandie. Défenseurs des richesses naturelles de leurs terroirs, ils fabriquent des vinaigres de cidre et ici un balsamique de pommes. Un condiment inhabituel mais terriblement efficace, il trouve sa place dans de multiples mariages. **Un produit rare et exceptionnel à côté duquel il ne faut pas passer !**



la ferme de Montchervet

exploitation familiale de porc, boeuf, veau & poules pondeuses - Amplepuis (69)

porc	prix kg	
araignée	13.85 €	commande au poids, minimum 1kg
côte à la pièce en carré	11.09 €	commande /nombre de côtes, x5minimum
coti	5.40 €	commande pièce ±2kg
épaule	5.38 €	commande pièce ±8kg ou 1/2pièce
joue	13.10 €	commande au poids, minimum 1kg
lard salé fumé découenné	11.30 €	commande au poids, minimum 1kg
poitrine entière découennée avec os 	7.70 €	commande pièce ±6.5kg
rôti dans l'échine (ficelé ou non)	12.12 €	commande au poids, minimum 1kg
sauté	12.12 €	commande au poids, minimum 1kg

boeuf

charolaise-limousine ou charolaise-aubrac ou montbéliarde-limousine

	prix kg	
basse côte 	16.10 €	commande au poids, minimum 1kg
bavette	24.76 €	commande au poids, minimum 1kg
côte de boeuf	22.80 €	commande pièce ±1.3kg
bourguignon	14.56 €	commande au poids, minimum 1kg
joue - sur précommande	13.10 €	commande au poids, minimum 1kg
langue	16.20 €	commande pièce ±1.4kg
onglet 	28.58 €	commande au poids, minimum 1kg
paleron	14.98 €	commande au poids, minimum 1kg
rond de gîte - spécial tartare	21.44 €	commande au poids, minimum 1kg

veau - sur précommande

	prix kg	
blanquette	16.95 €	commande au poids, minimum 1kg
noix	27.49 €	commande au poids, minimum 1kg
carré non désossé minimum 3kg	19.25 €	commande /nombre de côtes, x3minimum
salade de pieds de veau	14.77 €	commande au poids, minimum 1kg
tendrons	16.94 €	commande au poids, minimum 1kg
tête désosée et langue	12.01 €	commande pièce ±1.4kg

toutes les viandes sont conditionnées sous vide.
DLC ± 10 jours en fonction des produits.

oeufs

prix unitaire

oeufs fermiers plein air x30
DDM 28 jours

9.80 € taille L

nous avons accès à l'ensemble des morceaux de porc, bœuf et veau
selon vos besoins.



les volailles Thomas

élevage & abattage de volailles plein air en Vendée - Saint Martin des Noyers (85)

poulet plein air	prix kg	
aiguillette	15.44 €	<i>vendue par 1kg</i>
ailes	6.18 €	<i>commande au poids, minimum 1kg</i>
cuisse déjointée	8.20 €	<i>±230g vendue par 10 pièces</i>
filet de poulet sans peau	16.56 €	<i>±220g vendu par 10 pièces</i>
pilon	9.13 €	<i>±110g vendu par 10 pièces</i>
suprême	16.19 €	<i>±245g vendu par 10 pièces</i>
poulet PAC	7.80 €	<i>commande pièce ±1.4kg</i>

conditionné sous vide. DLC ±7 jours en fonction des produits.

catalogue complet sur demande

Mieral

volailles d'exception depuis 1919, AOP volailles de Bresse & volailles plein air - Montrevel en Bresse (01)

poulet label rouge - prince des Dombes	prix kg	
cuisse déjointée	12.15 €	<i>vendu par 10 pièces</i>
filet de poulet sans peau	18.99 €	<i>vendu par 10 pièces</i>
suprême	17.47 €	<i>vendu par 10 pièces</i>
poulet PAC	11.50 €	<i>commande pièce ±1.4kg</i>

pintade label rouge - prince des Dombes	prix kg	
suprême	25.45 €	<i>vendu par 10 pièces</i>
cuisse	14.50 €	<i>vendu par 10 pièces</i>

canette - prince des Dombes	prix kg	
filet	21.90 €	<i>vendu par 10 pièces</i>
cuisse	12.72 €	<i>vendu par 10 pièces</i>

volaille de Bresse AOP	prix kg	
poulet de Bresse PAC	17.85 €	<i>commande pièce ±1.5kg</i>
poularde effilée	18.99 €	<i>commande pièce ±2kg</i>

conditionné sous vide sauf volailles entières et volailles de Bresse. DLC ±7 jours en fonction des produits.

catalogue complet sur demande

le domaine de Limagne

regroupement d'éleveurs de canards en plein air d'Auvergne - Chappes (63)

canard - cru

	prix kg	
magret	18.63 €	commande pièce ±420g
magret congelé	16.13 €	commande pièce ±420g
cuisse à confire	7.60 €	commande pièce minimum x6
manchon	4.90 €	commande au poids, minimum 1kg
sauté avec peau, sans os	12.90 €	commande au poids, minimum 1kg
canard entier	7.38 €	commande pièce ±3.5g
cœur	6.30 €	commande par poche ±300g
foie gras extra déveiné congelé	49.38 €	commande pièce ±480g
pépites de foie gras congelé	42.13 €	commande par poche 1kg

Toutes les viandes sont conditionnées sous vide.
La DLC varie en fonction des produits

canard - produits finis

	prix unitaire	prix kg	
magret séché entier	-	34.88 €	commande pièce
saucisse sèche	-	35.38 €	commande pièce ±230g
cuisse confites x6	22.00 €	-	sous vide ±1kg
cuisse confites x12	45.25 €	-	seau ±2kg
gésiers confits entiers	-	19.13 €	commande par poche ±300g
bol de rillettes	-	14.30 €	commande au bol ±2kg
viande éfilochée sous vide	-	22.00 €	commande par poche ±500g
graisse	25.18 €	-	seau 5kg

comme toujours nous avons accès à bien d'autres pièces si vous souhaitez !



la cuisine des poussins sérieux

cuisinée avec de la viande fermière

nos recettes

	format	prix kg
saucisses natures	± 10kg	12.50 €
saucisses du moment	± 10kg	13.30 €
saucisses brasse	± 10kg	12.50 €

conditionnés sous vide - conservation 0 à 4°C.
DLC : porchetta 40 jours, saucisses 10-18 jours selon recette.



www.lespoussinsserieux.fr

les poussins SÉRIEUX



**venez
nous voir
à l'atelier**
(sur RDV)

22 rue de la métallurgie
69003 - Lyon

**pierre
fayard**

commandes & commercial

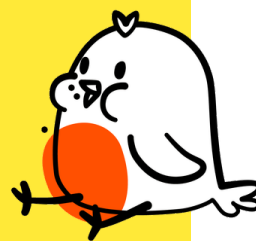
06.77.12.42.73
pierre@lespoussinsserieux.fr



**audrey
pouliquen**

gestion & création

06.500.500.65
audrey@lespoussinsserieux.fr



DISTRIBUTEURS DE BONS PRODUITS

