



les fêtes

de fin d'année

AVEC

les poussins SÉRIEUX





on continue la terrine, mais pas que !

Nous revoilà pour une nouvelle fin d'année ! Et on vous présente les poussins sérieux



Pour ceux qui n'ont pas suivi, nous sommes **Pierre et Audrey, les artisans** derrière **Les Terrines de Pierre**. Globalement, on adore boire et manger, on ne triche pas et on travaille des ingrédients frais, naturels et rien d'autre ! Ce qu'on recherche ce sont les produits qui ont vraiment du goût et dont on se souvient.

Nous sommes donc "**pâtéiers**", cuisiniers et **chineurs de bons produits**. Dans ce catalogue spécial fêtes de fin d'année, toutes les terrines et recettes de la cuisine des poussins sérieux sont nos créations. Nos recettes à base de porc sont préparées avec les **cochons fermiers** de la ferme de Monchervet à Amplepuis (69), un élevage familial engagé qui élève ses bêtes dans le respect du bien-être animal et du goût. Nos légumes viennent de chez **Agriz**, une structure qui favorise les pratiques agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement pour remettre le goût au centre des modes de production.

Et puisque notre amour des bonnes choses et notre curiosité ne s'arrêtent pas à la terrine, au fil des années, nous avons rencontré des artisans incroyables qui partagent nos valeurs : **le respect du produit, le travail bien fait** et cette obsession du **goût juste**. C'est en voulant faire découvrir à nos propres clients leurs produits, qu'ont éclos les poussins sérieux : notre drôle de nom pour ce grand terrain de jeu où **l'on continue de cuisiner, mais aussi de dénicher et partager des pépites**.

Ainsi, dans ce catalogue de fêtes, vous retrouverez bien sûr **Les Terrines de Pierre**, nos créations sous le nom "**la cuisine des poussins sérieux**", les artisans de la sauce **Sosu**, les fabuleux vinaigres à la pulpe de fruits du **Moulin de la Bresse**, les délicates charcuteries de la **maison Duculty**, mais aussi des nouveautés pour vous régaler encore plus !

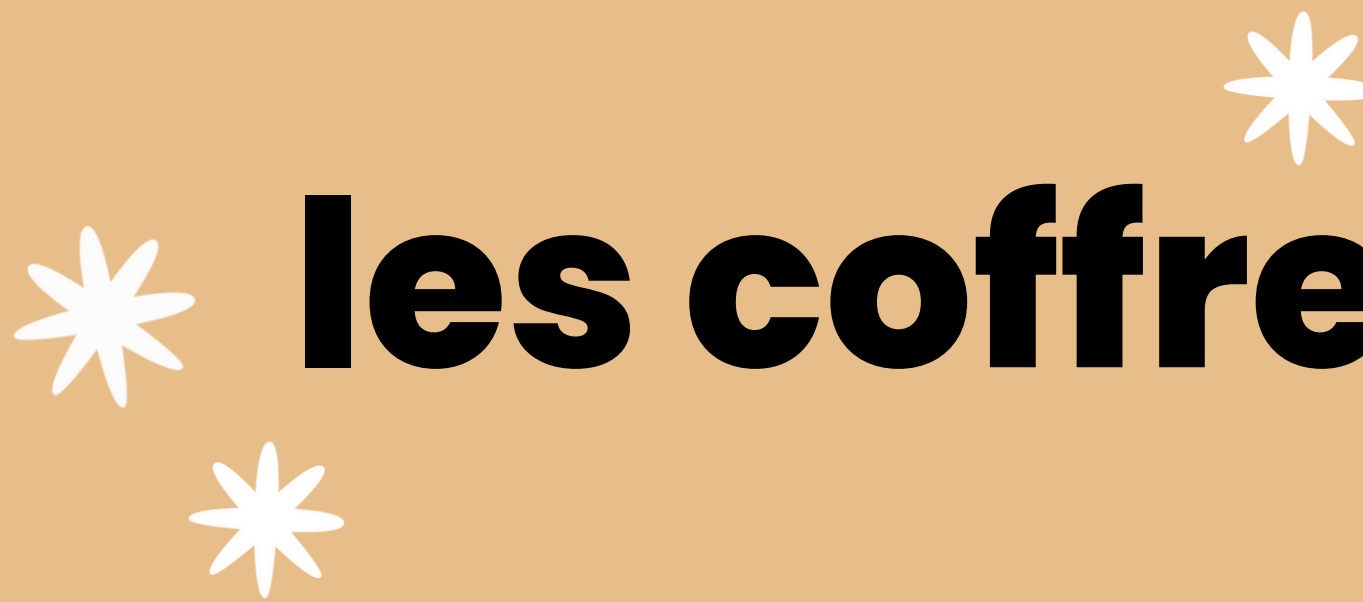
Pour l'apéro, nous avons dégotté **les tartinades de la Cuisine de Manon** : des recettes qu'on connaît tous, simples mais surtout bonnes, cuisinées avec justesse et efficacité. Retrouvez aussi **Le Temps des Oliviers**, qui fabrique une tapenade à l'olive Kalamata ainsi qu'un houmous au citron confit dont vous nous direz des nouvelles. Et sans oublier **la charcuterie préparée à la ferme de Montchervet**, plus rustique que Duculty, avec un goût plus puissant.

Enfin, cette année, on vous propose de mettre au centre de votre table **des viandes qui ont du goût et qui sont bien élevées** : celles de notre ferme partenaire, pour le **cochon** mais aussi pour le **veau** et le **bœuf**, produits en très petite quantité et dotés d'un goût qu'on ne retrouve plus souvent. Et enfin, les plus belles des volailles festives ; **les volailles Mieral**, pionnières de l'AOC volaille de Bresse, symbole de la gastronomie et de l'excellence à la française.

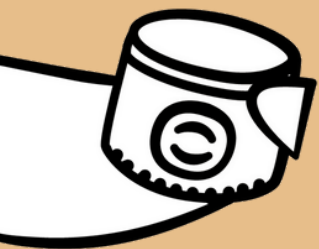
Avec les poussins sérieux, on ne change pas notre manière de faire, on élargit juste le terrain de jeu. C'est notre façon à nous de créer des liens, de défendre une certaine idée du bon et de continuer à vous régaler avec ce qu'on aime vraiment.

Maintenant que vous savez tout, place à la magie de Noël,
toujours avec les terrines et présentés par les poussins sérieux!

Pierre & Audrey



les coffrets



les poussins SÉRIEUX

LES COFFRETS



la pâté box

#jamaissansmonpâté

Chez Les terrines de pierre, on vous propose toute l'année un éventail de saveurs, des classiques aux saisonnières. Dans la pâté box, vous retrouvez 4 parfums, un mix de nos incontournables et de nos créations de saison.

nombre de pâté box	x1	x2	x3 à x5	6 et +
tarifs à l'unité TTC	20.00 €	19.50 €	18.00 €	17.00 €

Pour plus de 30 pâté box, tarifs sur devis

C'est le cadeau parfait pour votre tante, votre sœur, vos amis, vos collègues... bref, pour tous ceux qui aiment bien manger. Mention spéciale à celui qui raffole de pâté — ou qui s'appelle Pierre : c'est le cadeau qui fait toujours mouche.

Selon le budget, c'est un vrai banger pour les **secret santa** !

Entre nous, ça marche aussi pour le reste de l'année, aux anniversaires, aux baptêmes... voire même aux mariages, pour les plus audacieux.

Vous avez une entreprise ?

C'est l'attention parfaite pour faire plaisir à vos clients préférés ou à vos collaborateurs adorés. → **Tarifs dégressifs selon les quantités !**



20 €

les parfums bocaux 90g - dlc 1 an

- campagne
- poivre sauvage
- oignon confit à la bière brune
- abricot & piment doux

Commandez avant le 10 décembre pour être sûr d'avoir tout ce qu'il faut sous le sapin !



LES COFFRETS



les pochettes surprises

pas de doute, vous allez faire d'heureux gourmands !

Pour ces coffrets, on a mis le paquet. Nous proposons la sélection de **nos coups de cœur** (pour chacun de nos artisans complices) en deux formats : la **pochette découverte** pour faire un petit tour d'horizon des meilleures trouvailles et la **pochette gourmande**, plus dodue pour plus de gourmandise !

la découverte

39 €

3 terrines - **les terrines de pierre** - 190g

- campagne
- poivre sauvage de madagascar
- potimarron & pimentón fumé

1 tapenade d'olives kamata - **le temps des oliviers** - 200g

1 sauce piquante - **sosu** - 110g

1 vinaigre à la pulpe de framboise - **le moulin de la bresse** - 10cl

Les tarifs unitaires et en TTC



la gourmande

55 €

3 terrines - **les terrines de pierre** - 190g

- campagne
- poivre sauvage de madagascar
- potimarron & pimentón fumé

2 vinaigre à la pulpe de fruits - **le moulin de la bresse** - 10cl

- framboise
- fruit de la passion

2 tartinades - **la cuisine de manon** - 100g

- caviar d'artichauts
- caviar d'aubergines grillées

1 tapenade d'olives kamata - **le temps des oliviers** - 200g

1 sauce piquante - **sosu** - 110g

OFFERTES - 2 ficelles apéritives - **la ferme de montchervet** - 50g



Tarifs dégressifs !

-10% dès 5 pochettes surprises commandées
pochettes "la découverte & la gourmande" panachables



LES COFFRETS

coffret 100% personnalisé composez le comme vous voulez !



Terrines, sauces, tartinades, vinaigres, charcuteries sèches... choisissez parmi toutes nos pépites présentes dans les pages suivantes pour composer un cadeau à l'image de ceux que vous gâtez.

Vous choisissez, on prépare en mode coffret !

C'est la bonne idée pour remercier vos collaborateurs ou vos fournisseurs en cette fin d'année !

Les coffrets sont présentés dans des pochettes, ainsi nous recommandons **10 à 12 produits maximum par coffret**, pour que l'emballage supporte le poids des produits

Les produits frais (viandes, porchettas, volailles, etc.) peuvent bien sûr faire partie de votre sélection, mais ils ne seront pas glissés dans le même coffret que les produits secs : ils **seront préparés séparément**, dans un emballage adapté, afin de pouvoir être facilement mis au frais.

Pour **10 coffrets similaires ou plus**, contactez-nous directement à coucou@lespoussinserieux.fr ; nous établirons ensemble un devis sur mesure, taillé pour vous.

comment ça marche ? c'est **SIMPLE** !

1. Direction la section tarifs dans la fin du catalogue
2. Choisissez les produits que vous voulez mettre dans le coffret
3. On fait la somme des tarifs pour vous indiquer le prix final

+ on vous offre l'emballage !

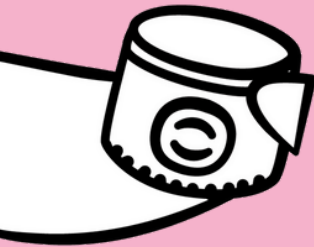
On ne pouvait pas vous laisser repartir les mains vides :

une **terraine 90 g offerte** dès 5 produits
une **terraine 190 g offerte** dès 8 produits et +

C'est notre petit cadeau pour vous remercier de faire plaisir aux autres — et parce qu'un **peu d'auto-gourmandise, ça fait toujours du bien !**

Foies gras disponibles dès le 1er décembre – quantités limitées !
**Commandez avant le 10 décembre pour être sûr d'avoir
tout ce qu'il faut sous le sapin !**





nos fabrications



**toute l'année
et spécial fêtes !**



les poussins SÉRIEUX

NOS FABRICATIONS



le foie gras
cuit au sel

105 €
le kg



le foie gras de canard

Spécialement pour les fêtes, nous préparons le foie gras de canard extra des Landes, choisi pour son goût et sa texture fondante. Cette année retrouvez-le nature comme à son habitude ou avec l'assaisonnement festif. Pour une entrée, comptez 70g/personne. *DLC 10 jours*

le foie gras de canard cuit au sel ±200g	prix au kg	prix indicatif à la pièce
nature sel & poivre noir	105.00 €	21.00 €
festif sel, poivre noir, cognac, piment d'Espelette, noix de muscade & vanille	115.00 €	23.00 €

Informations spéciales foie gras

Les foies gras seront disponibles à la vente à partir du **15 novembre**.

Cette année, **les quantités** que nous pouvons travailler **sont limitées et non renouvelables** : les commandes seront donc honorées dans la limite des stocks disponibles. Nous vous conseillons de réserver votre foie gras dès que possible, quitte à compléter votre commande plus tard. Les premiers arrivés seront les premiers servis.

Les foies gras sont préparés à la commande et ont une DLC de 10 jours. Pensez à commander au moins une semaine avant la date souhaitée pour être sûr de l'avoir à temps... s'il en reste !

le magret de canard séché

Un classique que vous adorez : le magret de canard séché. Le secret ? L'amour bien sûr, mais aussi des canards bien élevés et un soigneux séchage pour conserver tout son goût et sa tendreté. Chaque pièce pèse environ 300g. *DLC 60 jours*

	prix au kg	prix indicatif à la pièce
magret de canard séché ±300g	45.00 €	13.50 €
<i>Tous les tarifs sont TTC</i>		



NOS FABRICATIONS

la porchetta aux herbes

Une version revisitée d'une recette italienne, préparée avec des cochons fermiers. On masse la poitrine avec un mélange d'herbes, d'épices et d'huile d'olive, on la roule sur elle-même, puis on cuit ce gâteau roulé de cochon au four, d'abord très chaud pour caraméliser le gras, puis on baisse, pour une cuisson lente et douce.

DLC 50 jours

	prix indicatif
morceau de porchetta ± 300g	9.30 €
1/2 porchetta ± 600g	18.60 €
porchetta entière ± 1.2kg	37.20 €

Tous les tarifs sont TTC

À déguster comme un jambon : chaud ou froid, à l'apéro ou en plat, en tranche, en chiffonade, en petit dès, c'est vous qui décidez !



Nous assurons la disponibilité de tous les produits, à l'exception du foie gras (quantité limitée), **commandés avant le 10 décembre**. Passé cette date, certaines références pourront être temporairement en rupture ou indisponibles.

31 €
le kg



la porchetta
aux herbes



NOS FABRICATIONS



les terrines de pierre

de l'amour, des cochons fermiers, des produits frais & aucun additif.

les classiques

190g

campagne	6.50 €
foie de volaille	
poivre sauvage de Madagascar	6.90 €
baie rose de Madagascar	
abricot & piment doux	

les saisons

190g

potimarron & pimentón fumé	
oignon confit à la bière brune	6.90 €
piment d'Espelette	

les grands formats

prix au kg

prix indicatif à la pièce

½ terrine de campagne ±1kg	24.50 €	24.50 €
terraine de campagne entière ± 2.2kg	22.50 €	45.00 €

Tous les prix sont nets TTC.



Toutes les commandes passées avant le 1er décembre pourront être récupérées ou expédiées à partir du 10 décembre, à la date de votre choix.

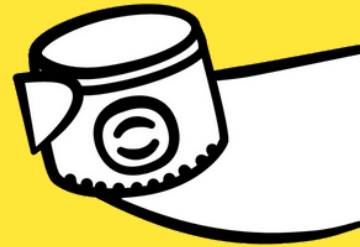


les produits



de nos artisans
complices

les poussins **SÉRIEUX**



LES VOLAILLES FESTIVES

Cette année pour mettre au centre de vos tables, voici les volailles de la maison Mieral !

comment choisir ma volaille ? répondez à 3 QUESTIONS

1. AOP, Excellence ou Label Rouge ?

Question de goût... et de budget ! Si vous aimez la volaille, foncez sur l'AOP ou l'Excellence : goût unique et chair exceptionnelle. Si vous en mangez plus occasionnellement, le Label Rouge est un excellent choix, rapport qualité/plaisir assuré.

2. PAC, effilé ou roulé ?

P.A.C. : prête à cuire, plumée et vidée - simple et pratique | DLC 5-8j

Effilée : entière avec tête et pattes - à vider soi-même | DLC 10-15j

Roulée : plumée, entière et emmaillotée dans un linge plusieurs jours pour répartir uniformément le gras - à vider soi-même | DLC 10-15j

3. Lequel de ces volatiles choisir ?

Comptez environ 300g/pers. (sur un P.A.C.).

La poulette est fine et délicate, le poulet plus ferme et goûtu, la poularde moelleuse et persillée, le chapon fondant et riche. La pintade a un goût plus prononcé, la dinde est douce et moelleuse, et la canette bien marquée en saveur.

+ la notice pour une cuisson parfaite

on vous donne toutes les astuces pour réussir votre cuisson !

Les commandes devront être passées au plus tard le **mercredi 10 décembre** pour garantir leur disponibilité.

→ **Attention à la DLC** : 5 à 8 jours pour les volailles PAC, et 10 à 15 jours pour les effilées.



les catégories

Label Rouge : les volailles grandissent lentement, entre 80 et 100 jours, en plein air.

AOP volaille de Bresse : au moins 120 jours à courir dans l'herbe (10m2 par volaille minimum) et à se nourrir de maïs, de lait et de ce que la nature lui offre.

Les poulardes, chapons et dindes terminent leur vie en épinette afin de se reposer, pour une chair fondante et persillée.

Excellence : il n'y a que les poulets, chapons et dindes qui peuvent bénéficier de l'AOP, parce que c'est comme ça... Alors Miéral a créé ce label pour les autres volailles qui sont élevées de la même façon que l'AOP volaille de Bresse.

À titre de comparaison, un poulet standard, élevé en batterie, ne voit pas le jour et est abattu en 35 à 40 jours...

LES VOLAILLES FESTIVES



Les volailles sont facturées au poids.

Les tarifs à la pièce sont donnés à titre indicatif, ils ne correspondent pas au tarif qui sera facturé car il dépendra du poids du produit lors de la récupération de votre commande.



		AOP volaille de Bresse		Excellence		Label Rouge "Prince des Dombes"	
		prix au kg	prix indicatif à la pièce	prix au kg	prix indicatif à la pièce	prix au kg	prix indicatif à la pièce
poulet de Bresse	PAC	22.00 € 1.6-2.5kg	44.00 €	-	-	14.00 € 1.3-1.9kg	22.40 €
	effilé	20.00 € 2.1-3kg	50.00 €	-	-	11.30 € 1.6-2.6kg	23.70 €
	roulé	30.00 € 3-3.5kg	90.00 €	-	-	-	-
poulette de Bresse	PAC	22.00 € 1.2-1.3kg	28.60 €	-	-	-	-
	effilé	21.10 € 1.5-1.8kg	35.90 €	-	-	-	-
poularde de Bresse	PAC	30.00 € 1.7-2kg	57.00 €	-	-	-	-
	effilé	23.00 € 1.9-2.4kg	50.60 €	-	-	-	-
	roulé	34.40 € 2.2-2.7kg	86.00 €	-	-	-	-
chapon de Bresse	PAC	-	-	-	-	22.00 € 2.5-3.5kg	66.00 €
	effilé	-	-	-	-	17.60 € 3.5-4.5kg	70.40 €
	roulé	45.00 € 3-5kg	180.00 €	-	-	-	-
pintade de Bresse	PAC	-	-	-	-	17.50 € 1.4-1.7kg	26.30 €
	effilé	-	-	20.20 € 2-2.5kg	44.50 €	14.00 € 1.6-2kg	25.20 €
dinde de Bresse	PAC	32.50 € 3-4kg	113.80 €	-	-	24.20 € 2.5-3.5kg	72.60 €
	effilé	24.10 € 3.5-4.5kg	96.40 €	-	-	18.70 € 3.5-4.5kg	75.00 €
oie - entière et plumée		-	-	24.80 € 5-7kg	149.00 €	-	-
canette barbarie	PAC	-	-	-	-	15.60 € 1.5-2kg	26.60 €
	effilé	-	-	18.50 € 2.3-3kg	50.00 €	12.10 € 2-2.6kg	27.80 €
pigeonneau	PAC	-	-	37.10 € 370-430g	14.80 €	-	-
	effilé	-	-	31.00 € 470-530g	15.50 €	-	-

Tous les prix sont nets TTC.

LES VIANDES

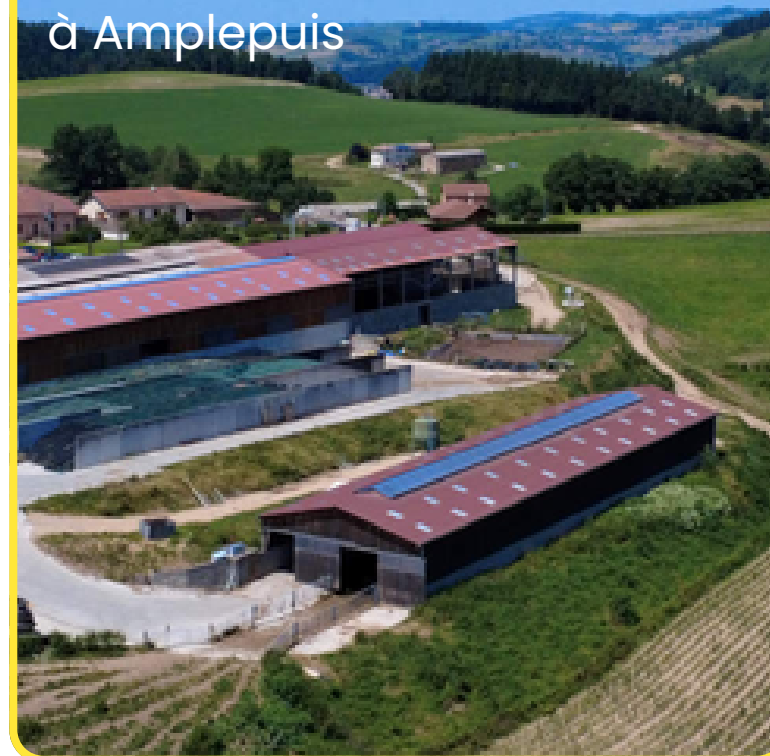
Toutes les viandes proposées sur cette page, à l'exception du magret de canard, proviennent de la **ferme de Montchervet** qui est une exploitation familiale basée à Amplepuis. Ce sont eux également qui nous fournissent la viande pour nos terrines. Parce qu'il n'y a pas que le poulet, nous vous proposons une sélection de leur viande qui a du goût !
Pour le veau et le bœuf, très peu de bêtes sont abattues alors réservez bien à l'avance avant qu'il n'y ait plus rien !

Toutes les viandes et saucisses sont conditionnées sous vide.

boeuf	prix au kg
filet - commande au poids	42.00 €
onglet - commande au poids	33.00 €
tournedos - commande au poids ou à la pièce	44.00 €
veau	
carré - commande au poids, minimum 3kg	24.50 €
noix - commande au poids	33.20 €
quasi - commande au poids	34.60 €
rôti dans le cuisseau - commande au poids	33.20 €
filet - commande au poids	45.00 €
cochon	
filet mignon - commande au poids ou à la pièce $\pm 0.7\text{kg}$	23.00 €
porcelet désossé farci - commande au poids	23.00 €
jambon de porcelet - commande au poids	17.00 €
rôti dans l'échine - commande au poids	14.00 €
joue - commande au poids ou à la pièce	14.40 €
autres	
boudin blanc aux cèpes - commande à la pièce, minimum 2	18.40 €
lard salé, fumé et découenné - commande au poids	13.50 €
chair à saucisse assaisonné - commande au poids	12.00 €
oeufs plein air calibre L - vendu par 30	12.30 €
magret de canard Alain François (44) - commande à la pièce $\pm 400\text{g}$	24.00 €

Tous les prix sont nets TTC.

la ferme de Montchervet à Amplepuis



**et bien d'autres
morceaux
sur demande !**



LES TARIFS PRODUITS

Retrouvez tous les produits disponibles à l'unité ici. Pour la viande et les volailles, référez-vous aux deux pages précédentes.

Tous nos coups de cœur, ceux qui sont des immanquables, sont symbolisés par un petit cœur.

Tous les prix sont nets TTC.

les coffrets	prix unitaire
la pâté box	20.00 €
la pochette découverte	39.00 €
la pochette gourmande	55.00 €
sôsu - les artisans de la sauce	prix unitaire
mayo poivre fumé - 140g	5.50 €
aïoli - 140g	
piquante - 100ml	
super piquante - 100ml	6.90 €
worcester - 100ml	
le moulin de la bresse - vinaigre à la pulpe de fruits - 10cl	prix unitaire
vinaigre à la pulpe d'ail	
vinaigre à la pulpe de framboise	
vinaigre à la pulpe de fruit de la passion	6.90 €
vinaigre à la pulpe de cassis nois de bourgogne	
vinaigre à la pulpe de kalamansi	
vinaigre à la pulpe de clémentine corse	
la cuisine de manon - 100g	prix unitaire
caviar d'aubergines	
caviar d'artichauts	
caviar de tomates séchées	5.50 €
provençale de légumes	
tapenade noire	

le temps des oliviers - 200g	prix unitaire
houmous au citron confit	6.00 €
tartinable de tomate séchée pimentée	
tapenade d'olive violette kalamata	7.00 €
maison duculty	prix unitaire
saucisson à cuire nature - 450g	11.00 €
saucisson à cuire forestier 4% - 450g	11.50 €
saucisson sec - 300g	9.00 €
saucisse sèche droite - 200g	7.00 €
la ferme de montchervet - charcuterie	prix au kg
saucisson sec médaille d'or au salon de l'agriculture paris 2024 - ±375g	26.50 €
rosette - ±1kg	28.80 €
ficelle apéritive - ±50g	28.80 €
la cuisine des poussins sérieux	prix au kg
foie gras de canard cuit au sel nature - ±200g	105.00 €
foie gras de canard cuit au festif - ±200g	115.00 €
porchetta aux herbes	31.00 €
magret de canard séché - ± 300g	45.00 €
les terrines de pierre - 190g	prix unitaire
campagne	6.50 €
foie de volaille	
poivre sauvage de Madagascar	
baie rose de Madagascar	
abricot & piment doux	6.90 €
potimarron & pimentón fumé	
oignon confit à la bière brune	
piment d'Espelette	
les terrines de pierre	prix au kg
½ terrine de campagne ±1kg	24.50 €
terrinerie de campagne entière ± 2.2kg	22.50 €

**passez
commande**



les poussins **SÉRIEUX**

PASSEZ COMMANDE



mercredi 10 décembre

date limite pour garantir la disponibilité des produits commandés



Envoyez nous votre commande par mail à **coucou@lespoussinsserieux.fr** :

- envoyez le bon de commande rempli
- ou
- envoyez un mail avec la liste précise de votre commande

retrait des commandes

→ 22 rue de la Métallurgie – Lyon 3e



Récupération sans rendez-vous à l'atelier le **24 décembre de 10h à 17h**

En dehors du 24 décembre, les commandes seront à retirer sur rendez-vous à l'atelier de production à l'adresse ci-dessus.

Merci de ne pas venir à l'improviste et respecter le créneau que nous conviendrons ensemble, car nous ne serons pas sur place en dehors de ces horaires.

envoi

Pour les expéditions, un **devis personnalisé** sera établi afin de calculer les frais et délais d'envoi. **Un surcoût est à prévoir pour les produits frais**, qui nécessitent un transport réfrigéré adapté.

commandes de viande

Les commandes de **volailles** devront être passées avant le **mercredi 10 décembre** pour garantir leur disponibilité, après le choix sera restreint et changera chaque jour en fonction des demandes
→ **Attention à la DLC** : 5 à 8 jours pour les volailles PAC, et 10 à 15 jours pour les effilées.

Les commandes de **viande auprès de la ferme de montchervet** devront être passées **mardi 16 décembre au plus tard**, passé cette date, nous n'aurons pas de stock, nous ne pourrions donc pas vous proposer de viande. La viande bovine étant en quantité très limitée, **il est conseillé de passer commande le plus en avance possible** afin de garantir la disponibilité de votre commande.

Pour les autres produits, il est recommandé de passer commande avant le 10/12. Passé cette date les commandes seront toujours ouvertes jusqu'au mardi 23 décembre mais nous ne garantissons pas la disponibilité et donc la présence de tous les produits souhaités.

informations spéciales foie gras de canard



Les foies gras seront **disponibles à la vente à partir du 15 novembre**.

Cette année, les **quantités** que nous pouvons travailler **sont limitées et non renouvelables** : les commandes seront donc honorées dans la limite des stocks disponibles. Nous vous conseillons de **réserver votre foie gras dès que possible**, quitte à compléter votre commande plus tard.

Les premiers arrivés seront les premiers servis.

Les foies gras sont préparés à la commande et ont une DLC de 10 jours.
Pensez à commander au moins une semaine avant la date souhaitée pour être sûr de l'avoir à temps... s'il en reste !