



DELANOE
VOLAILLES

Pour vous assurer une prestation de qualité,
un service rapide et une préparation soignée,
nous vous demandons de bien vouloir nous
confier vos commandes à l'avance.



Bonnes
fêtes

CARTE
Noël
2024

**Nous n'acceptons plus de commandes
à partir du vendredi 20 décembre 2024.**
*Nous nous réservons le droit de modifier
cette date en fonction du nombre de
commandes. Merci de votre compréhension.*



📍 MARCHÉ DE TALENSAC - NANTES

02 40 35 46 43

volailier-delanoe.fr

DELANOE
VOLAILLES

TRADITION, RAFFINEMENT & CRÉATIVITÉ





Festives

Volailles de Challans

- Chapon noir fermier 16,30 €/kg
- Poularde fermière 15,20 €/kg
- Dinde fermière 16,85 €/kg

Volailles des Landes

- Chapon fermier 17,60 €/kg
- Poularde fermière 17,20 €/kg
- Dinde fermière 16,20 €/kg
- Chapon de pintade 20,85 €/kg

Volailles de Bresse

- Chapon (roulé torchon) 46,90 €/kg
- Poularde (roulée torchon) 38,50 €/kg
- Dinde 24,70 €/kg
- Poulette (sélection Mieral) 22,27 €/kg
- Poularde (non roulée) 25,20 €/pièce

Volailles de l'Ain

- Canette (Excellence Mieral) 18,70 €/kg
- Pintade (Excellence Mieral) 20,50 €/kg

Farces fines

- Porto/Foies de volailles 18,20 €/kg
- Cognac/Châtaignes/Pruneaux 20,75 €/kg
- Foie gras/Figues/Pain d'épices 26,20 €/kg



Toutes nos volailles sont pesées
en volailles effilées



Traditionnelles

Volailles de Challans

- Poulet fermier 8,85 €/kg
- Pintade fermière 11,23 €/kg
- Caille 4,80 €/pièce

Volailles des Landes

- Poulet Marensin 12,10 €/kg
- Poulet fermier 11,85 €/kg
- Poulet bio 13,35 €/kg
- Pintade fermière 12,90 €/kg

Volailles de l'Ain

- Poulet fermier 12,50 €/kg
- Pintade fermière 15,35 €/kg
- Canette des Dombes 13,35 €/kg
- Pigeon de Mesquer 29,80 €/kg

Spécialités maison

Rôtis de Canard 4 personnes

- aux girolles ** 35,70 €/kg
- aux morilles ** 38,50 €/kg
- aux cèpes ** 38,10 €/kg

Rôtis de Chapon 4/5 personnes

- aux cèpes *** 38,20 €/kg
- aux morilles ** 39,10 €/kg
- au foie gras & griottes ** 39,80 €/kg

Rôtis de pintade 2 personnes

- aux pommes * 28,20 €/kg
- aux cèpes *** 30,20 €/kg

Apéro

- 1/2 Magret fourré au foie gras 18,00 €/pièce
- Boudins blancs de volaille 26,10 €/kg
- Paupiettes de canard à l'orange 32,20 €/kg
- Foie gras mi-cuit 170,00 €/kg



les conseils du caviste DES CÔTEAUX DE TALENSAC

- * Vin rond, ample et puissant avec peu de tannins, relativement jeune 2 à 4 ans / base grenache. (vin du Languedoc ou Côtes du Rhône Méridional)
- ** Vin épice et puissant, relativement tannique avec une belle longueur / base syrah ou pinot noir. (Bourgogne ou Côtes du Rhône Septentrional)
- *** Vin charnu et puissant, jeune ou vieux avec du fruit et tannins / base cabernet. (Médoc, Val de Loire, Sud Ouest)

