



Des volailles élevées en plein air



“Les volailles de Combillou” M.Ducasse à Brassac

C'est à Brassac, au Nord-Ouest du Tarn-et-Garonne, que sont élevés poulets et pintades servis dans vos assiettes. Sur plus de 70 hectares, que compte l'exploitation en culture céréalière, les volailles disposent de 4 hectares et profitent ainsi du plein air au quotidien.

Cet éleveur local propose des volailles issues de souches lourdes rustiques à croissance lente, dont l'alimentation est 100 % végétale (dont près de la moitié provient de la ferme), garanties sans OGM, sans traitement d'ionisation, non nourries aux farines animales, et sans allergène.

Il dispose de son propre abattoir, refait il y a un an aux normes européennes.

Il élève jusqu'à 30 000 poulets, 10 000 pintades, 1000 chapons, une centaine de dinde par an, dont la vente s'effectue auprès des collectivités, à la ferme ou sur les marchés.

Les atouts concernant ce poulet de la ferme servi dans vos assiettes :

Volaille élevée localement avec soin, en plein air, dans le respect de la condition animale. Produit de première fraîcheur (poulet abattu dans la ferme la veille de sa livraison à la Cuisine Communautaire). Pas d'intermédiaire et de stockage de longue durée dans des chambres froides : direct de l'éleveur à l'acheteur. Pas de transport sur de longues distances. Respect de l'environnement.



CUISINE COMMUNAUTAIRE DES DEUX RIVES



Nous avons à cœur de vous proposer des menus équilibrés et une cuisine authentique



Un plat à l'honneur en cette saison printanière : le poulet rôti.

Dans la tradition, il vous sera servi chaque premier dimanche du mois

Elaboration du plat :

Cuisson des poulets entiers après assaisonnement au sel fin et poivre noir, au four à 170°C, avec en parallèle confection de la sauce Grand-mère :

- émincer les champignons de Paris et pré-cuisson à la vapeur
- dans un rondau, faire revenir à feu vif avec de l'huile de Tournesol Bio les lardons fumés et les petits oignons grelots blancs, puis y rajouter les champignons de Paris
- déglacer à l'Armagnac, rajouter le fond de sauce à base de jus de poulet. Faire cuire et réduire.

À la fin de cuisson des poulets, les couper en quatre quarts, les conditionner en barquettes et les napper de sauce façon Grand-mère.

Puis, conformément à la réglementation : thermosceller et étiqueter les barquettes, refroidir les barquettes en cellules de refroidissement rapide, de + 63°C à cœur à + 10°C à cœur deux heures maximum, livraison dans nos véhicules réfrigérés entre 0°/+3°C maxi.

Liste des ingrédients pour 300 personnes

75 poulets de la ferme élevés en plein air (d'un poids moyen de 1,800kg pour chacun d'entre eux)

3 kg de lardons fumés

2,5kg de champignons de Paris

2,5kg de petits oignons blanc grelots

Fond de sauce à base de jus de poulet

Huile de Tournesol Bio, Armagnac, sel fin, poivre noir