

## Vente aux Particuliers :

**Volailles démarrées et poussins:**  
Mardi matin de 8h00 à 12h00  
Vendredi matin de 8h00 à 12h00

**Volailles prêtes à cuire et découpe:**  
Vendredi matin de 8h00 à 12h00  
Samedi matin au marché d'Epernay

Nous fabriquons notre aliment volailles avec notre production céréalière  
4 sacs de 25 kg achetés le 5ème offert soit 20 % de remise immédiate !



Poules pondeuses rouges et noires 12.00 €  
Poules fermières sussex, cendrées et coucou 13.00 €

## Circuit de production

### Cultures:

- ~ Blé
- ~ Maïs
- ~ Pois
- ~ Orge



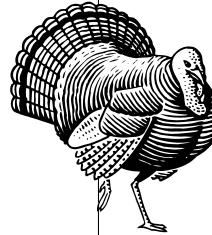
### Fabrique d'aliment:

A la ferme pour toutes les espèces du 1er jour jusque l'abattage.



### Élevage de volailles :

- ~ Poulets
- ~ Pintades
- ~ Canards
- ~ Dindes découpes
- ~ Dindes fermières
- ~ Oies
- ~ Chapons
- ~ Pintades chapons



### Abattoir et découpe :

- ~ Volailles de l'élevage
- ~ Lapins d'élevage extérieur



Transformation à l'extérieur

### Vente :

- ~ Vente à la ferme le Vendredi
- ~ Vente sur le Marché Epernay le Samedi Matin



## **SARL ELEVAGE DAUTEUIL**

Ferme de SARRECHAMPS  
51210 VAUCHAMPS

**Tel :** 03.26.81.21.79  
**Fax :** 03.26.80.74.55

**Mail :** [sebastiendauteuil@elevagedauteuil.fr](mailto:sebastiendauteuil@elevagedauteuil.fr)  
Site et vidéos de l'élevage :  
[www.elevage-dauteuil.fr](http://www.elevage-dauteuil.fr)



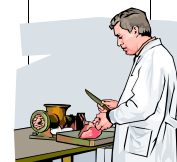
# **Tarifs 2016**

# Volailles entières, découpe, produits transformés

F 51  
596.02  
I.S.V.

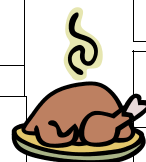
<b>Poulet</b>	<b>Prix</b>
Entier	7.40
<u>Découpé :</u>	
Filets	14.60
Cuisses	9.50
Ailerons	6.20
Foies et gésiers	9.15
<u>Transformé :</u>	
Saucisses <span style="float: right;">€/kg</span>	12.40
Merguez	13.50
Roti farci	19.00
Paupiettes	16.90
Terrine	17.90
Boudin blanc	17.40

<b>Canard</b>	<b>Prix</b>
Entier	8.90
<u>Découpé :</u>	
Filets	18.8
Cuisses	13.00
<u>Transformé :</u>	
Saucisses <span style="float: right;">€/kg</span>	14.60
Roti farci	19.00
Terrine	19.00
Brochettes	18.60
Tournedos	21.00
Aiguillettes	21.40
Filets fumés	29.90



<b>Dinde de découpe</b>	<b>Prix</b>
<u>Découpée :</u>	
Escalopes	14.40
Cuisses <span style="float: right;">€/kg</span>	7.90
Filets	13.40
Ailerons	3.50
Sot L'y Laisse	19.90
Hauts de cuisse	7.90
Steak de cuisse	14.40
Emincé de filet	14.40
Escalope panées	14.40
<u>Transformée :</u>	
Roti filet	15.50
Roti cuisse	19.00
Tournedos	17.30
Terrine	17.60
Filet fumé	23.40

<b>Pintade</b>	<b>Prix</b>
Entière	8.90
<u>Découpée :</u>	
Filets	18.30
Suprêmes	14.90
Cuisses	13.10
Demi pintade	10.20
<u>Transformé :</u>	
Roti farci <span style="float: right;">€/kg</span>	19.00



<b>Lapin</b>	<b>Prix</b>
Entier	9.30
<u>Découpé :</u>	
Devant	9.80
Arrière	13.00
Epaule <span style="float: right;">€/kg</span>	13.60
Râble	14.40
Cuisse	16.60
Foie	16.00
<u>Transformé :</u>	
Saucisses	14.00
Roti farci	19.00
Terrine	19.00
Tournedos	19.90

Œufs gros	Les 6	1.40
Œufs très gros	Les 6	1.80

<b>Noël</b>	<b>Poids</b>	<b>Prix</b>
Dinde	2.5 à 5 kg	11.50
Oie	3 à 6 kg	12.60
Roti d'oie		22.90
Chapon	3 à 5 kg	14.60
Poularde	2 à 3.5 kg	15.90
Pintade Cha- pon	1.8 à 2 kg	16.90