NOS VOLAILLES ENTIÈRES

-Dinde	16,70€/Kg
-Chapon	16,30€/Kg
-Chapon mal chaponné	12,60€/Kg
-Oie	19,20€/Kg
-Dindon	9,90€/Kg
-Poularde	15,60€/Kg
-Canard de barbarie	10,70€/Kg
-Coq découpé	9,50€/Kg
-Pintade chaponnée	18,90€/Kg
-Poulet de Bresse	22,90€/Kg
-Pigeon	27,90€/Kg
-Caille	4,20€/pièce - 40€ les 10 pièces

Nos volailles sont pesées effilées.
Afin de vous rendre service, nous les vidons automatiquement.
Pensez à nous prévenir si vous souhaitez les garder entières.

NOS CHARCUTERIES MAISON

-Boudin blanc nature	17,90€/Kg
-Boudin blanc aux cèpes	18,90€/Kg
-Boudin blanc truffé	29,90€/Kg
-Farce fine de noël (marron, champignon, foie)	18,90€/Kg
-Farce fine de noël au foie gras	23,90€/Kg
-Pâté-croûte de Veau Ris de veau	30,90€/Kg
-Pâté-croûte de Sanglier Pommes / Calvados	30,90€/Kg
-Pâté-croûte de Faisan aux figues	30,90€/Kg
-Cervelas pistaché 3%	15€/Pièce - Les deux 28€
-Cervelas truffé pistaché 3%	25,90€/Pièce

NOS DÉCOUPES ET NOS RÔTIS DE VOLAILLES

CHAPON

-Rôti*	28,90€/Kg
-Cuisse	17,90€/Kg
-Suprême	24,90€/Kg
-Dodine	19,90€/Kg

POULARDE

-Rôti*	28,90€/Kg
-Cuisse	17,90€/Kg
-Suprême	24,90€/Kg

DINDE

-Rôti*	27,90€/Kg
-Cuisse	15,90€/Kg
-Filet	21,90€/Kg
-Sauté	19,90€/Kg

PINTADE CHAPONNEE

-Rôti*	30,90€/Kg
-Cuisse	22,90€/Kg
-Suprême	29,90€/Kg

OIE

-Rôti*	47,90€/Kg
-Cuisse	42,90€/Kg
-Filet	52,90€/Kg

CANETTE

-Rôti*	22,90€/Kg
-Cuisse	13,90€/Kg
-Filet	24,90€/Kg

CANARD

-Rôti*	22,90€/Kg
-Magret	28,90€/Kg

PINTADE

-Rôti*	22,90€/Kg
-Cuisse	16,90€/Kg
-Suprême	19,90€/Kg
-Sauté	22,90€/Kg

*Maximum 2kg pièce

FOIE GRAS

-Foie gras frais éveiné «français»	55,90€/Kg
-Foie gras cuisiné «maison»	
Ballotin de 500gr	44,90€/Pièce
Demi ballotin 250gr	24,90€/Pièce
-Formule 4 verrines:	7,90€/pers.

Bisque de homard - Avocat saumon - Potimaron - Foie gras oignons confits

NOS GIBIERS

*Gibier Français

CERF*

-Civet	22,90€/Kg
-Rôti dans le cuissot	27,90€/Kg
-Rôti dans le filet	55,90€/Kg
-Steack ou pavé	27,90€/Kg
-Cuissot avec os	21,90€/Kg

CHEVREUIL*

-Civet	27,90€/Kg
-Rôti dans la gigue	31,90€/Kg
-Rôti dans le filet	69,90€/Kg
-Gigue avec os	27,90€/Kg

SANGLIER*

-Civet	19,90€/Kg
-Rôti dans le cuissot	25,90€/Kg
-Rôti dans le filet	29,90€/Kg
-Cuissot avec os	19,90€/Kg

LE COIN DU BOUCHER

-Filet de boeuf non bardé	49,90€/Kg
-Filet de boeuf bardé	47,90€/Kg
-Façon tournedos de boeuf	39,90€/Kg
-Gigot d'agneau avec os	27,60€/Kg
-Gigot d'agneau désossé	33,60€/Kg
-Rôti filet d'agneau	33,60€/Kg
-Filet de veau	38,90€/Kg
-Longe de veau sans os	33,90€/Kg

VIANDE POUR PIERRADE 250gr/pers.

-Sélection du boucher	8€/pers.

Boeuf - Veau - Volaille (poulet ou dinde) - Canard

-Formule à la carte	8,50€/pers.

Porc et/ou Volaille puis au choix : Boeuf - Veau - Canard - Agneau - Gibier

NOS PLATS CUISINÉS MAISON

-Pavé de cerf sauce au poivre	9,20€/pers.
-Sauté de cerf au vin blanc	7,90€/pers.
-Sauté de sanglier aux légumes d'antan	6,90€/pers.
-Sauté de chevreuil aux airelles	8,90€/pers.
-Dinde rôtie aux marrons	10,50€/pers.
-Chapon aux girolles	10,20€/pers.
-Sauté de chapon au champagne	11,90€/pers.
-Pintade façon grand mère	8,20€/pers.
-Poularde aux morilles	12,90€/pers.
-Coq au vin sauce Beaujolaise	4,90€/pers.
-Blanquette de veau à la crème	8,20€/pers.
-Filet mignon de veau sauce foie gras	12,90€/pers.
-Poulet à la crème	6,50€/pers.
-Magret de canard à l'orange	9,90€/pers.
-Tagine de cailles	5,20€/pers.
-Vol au vent au foie gras	6,90€/pers.
-Formule enfant:	6,90€/pers.

Aiguillette de poulet à la crème (150gr) + 3 pommes dauphines

NOS GARNITURES MAISON

250gr / personne

-Gratin dauphinois	4,20€/pers.
-Gratin dauphinois aux cèpes	5,50€/pers.
-Gratin de potimaron aux châtaignes	4,50€/pers.
-Gratin de cardons à la moelle	6,20€/pers.
-Pommes dauphines (180gr)	4,50€/pers.

DATES LIMITES DE COMMANDE:

NOËL : 19 / 12 / 2026 au soir
JOUR DE L'AN : 26 / 12 / 2026 au soir

Passé ces dates, rendez-vous directement dans un de nos points de vente.
L'ensemble de nos produits vous sont proposés dans la limite des stocks disponibles.
En cas de ruptures, nos équipes vous préviendront dans les meilleurs délais.
Merci de votre compréhension.



PRODUCTION - NEGOCE

contact@lafermedecollonge.fr

Si un jour vous passez près d'un des 8 parcs de production de la Ferme de Collonge, vous y trouverez une nature sauvegardée et respectée... Mais sachez que partout ailleurs, la nature mérite notre attention

Pascal Bauer

La Ferme de Collonge
Depuis 1979
ÉLEVEUR, PRODUCTEUR, NÉGOCIANT

Noël 2026

Commande en ligne, Promo du moment...

www.lafermedecollonge.fr

04 74 69 41 76

335, chemin de Collonge - 01090 - Francheleins

Toutes nos volailles de Noël sont élevées sur nos 250 ha de parc, puis abattues par nos soins dans notre abattoir agréé de Francheleins.

PORTES OUVERTES

2ème Dimanche de Décembre

à Francheleins avec vos bottes !