

La marque réservée
aux Bouchers, Charcutiers
et Traiteurs !

Catalogue volailles festives



Nos volailles festives affinées aux produits laitiers*



Le Chapon fermier des Landes



Souche : Cou nu à croissance lente

Élevage : En plein air durant 150 jours

Alimentation : 80% de céréales, maïs essentiellement.

Finition aux produits laitiers
les 25 derniers jours d'élevage

Effilé - PAC



La Poularde fermière des Landes

Souche : Cou nu à croissance lente

Élevage : En plein air durant 120 jours

Alimentation : 80% de céréales, maïs essentiellement.

Finition aux produits laitiers
les 20 derniers jours d'élevage

Effilée - PAC



*Hormis dindes et oies



Le Chapon de pintade fermier des Landes

Souche : Rustique à croissance lente

Élevage : En plein air durant 154 jours

Alimentation : 75% de céréales, maïs essentiellement.

Finition aux produits laitiers
les 25 derniers jours d'élevage

Effilé - PAC



Le mini Chapon fermier

Souche : Naine à croissance lente

Élevage : En plein air durant 150 jours

Alimentation : 80% de céréales, maïs essentiellement.

Finition aux produits laitiers
les 25 derniers jours d'élevage

Effilé - PAC



La Dinde fermière

Souche : À croissance lente

Élevage : En plein air durant 150 jours

Alimentation :
80% de céréales

Effilée - PAC



L'Oie fermière d'Anjou

Souche : Blanche d'Anjou

Élevage : Sur parcours durant 222 jours

Alimentation : 80% de céréales

PAC



Nos autres volailles festives

La Pintade fermière Label Rouge

Souche : Rustique à croissance lente
Élevage : Plein air durant 94 jours
Alimentation : 75% de céréales
Effilée - PAC



LE MEILLEUR
DES POULETS



Le Poulet fermier marensin

Souche : cou nu à croissance lente
Élevage : en liberté durant 88 jours minimum
Alimentation : 80% de céréales
 (maïs essentiellement) + finition au maïs grains
Effilée - PAC



La Canette

Souche : Barbarie, issue d'une espèce de canard
 sauvage originaire d'Amérique du Sud
Élevage : 63 à 74 jours
Alimentation : 100% végétale, céréales
 essentiellement
Effilé - PAC



... Sans oublier les Pigeonneaux et les Cailles !

Nos volailles de Bresse



Les volailles de Bresse sont sous AOP "Appellation d'Origine Protégée" depuis 1936 !

La Poularde de Bresse

Souche : Gauloise blanche à pattes bleues
Élevage : En plein air durant 4 mois,
 finition en épinette le dernier mois
Alimentation : Céréales et produits laitiers
Effilée roulée



Le Chapon de Bresse

Souche : Gauloise blanche
 à pattes bleues
Élevage : En plein air durant 8 mois,
 finition en épinette le dernier mois
Alimentation : Céréales dont maïs et
 produits laitiers
Effilé roulé



Le Poulet de Bresse

Souche : Gauloise blanche à pattes bleues
Élevage : En plein air, finition en épinette
Alimentation : Céréales et produits laitiers
Effilé, bague et scellé tricolore

Nos découpes de volailles

idéales pour gagner du temps dans vos préparations



Chapon fermier

- ★ Cuisse : poids moyen : 0,5 kg
- ★ Suprême : poids moyen : 0,475 kg
- ★ Cuisse désossée IF : poids moyen : 0,375 kg

Poularde fermière

- ★ Cuisse : poids moyen : 0,425 kg
- ★ Suprême : poids moyen : 0,325 kg
- ★ Cuisse désossée IF : poids moyen : 0,3 kg

Chapon de pintade fermier

- ★ Cuisse : poids moyen : 0,375 kg
- ★ Suprême : poids moyen : 0,3 kg

Paletots issus de volailles fermières*

★ Chapon
poids moyen : 1,9 kg

★ Poulet
poids moyen : 1 kg

★ Poularde
poids moyen : 1,5 kg

★ Canette
poids moyen : 1,1 kg

★ Chapon de pintade
poids moyen : 1,1 kg

★ Caille
poids moyen : 600 g

★ Pintade
poids moyen : 0,9 kg



Suggestion
de présentation

Nos rôtis

issus de volaille fermière
Juste assaisonnés, bardés et ficelés à la main

Rôti de Poularde

poids moyen : 0,5 kg

Rôti de Chapon

poids moyen : 0,8 kg



*Hormis paletot de canette et cailles

Place au menu de Noël avec Mickaël Chabanon !

Meilleur apprenti de France, Meilleur ouvrier de France,
champion mondial... On ne présente plus Mickaël Chabanon.
À l'approche des Fêtes, entretien festif, gustatif et exclusif !

“Noël c’est **LE moment festif passé en famille** où l’on aime **se faire plaisir à table**. À cette période, nous devons de proposer de bons produits, comme les volailles Marie Hot label rouge. Et pour avoir visité l’élevage de chapon et échangé avec l’éleveur, je garantis leur qualité d’exception !

Chez Marie Hot, je sélectionne des **volailles effilées** avec les abats. **Bien préparées elles ont une très bonne tenue**, pas besoin de les repasser ou de les flamber.... **Je travaille aussi toutes les espèces** : les grosses pièces chapon, dinde, les petites pièces poularde, chapon de pintade mais aussi caille, pigeonneaux, les découpes de chapon et poularde. Et pour gagner du temps sur la préparation **je recommande chaudement les patelots !**

Mon coup de cœur ? La poularde !

Côté organisation ? Dès la fin de l’été, je prévois nos recettes de Noël pour commander tous les ingrédients au plus tôt. Dès que ma carte festive est prête, nous l’imprimons sur des flyers pour la glisser dans le sac de mes clients à partir de fin novembre. Sans oublier, affiche dans nos boutiques, publication sur notre compte Instagram... Nos clients commandant de moins en moins à l’avance, **il est impératif de tout prévoir en amont.**

Durant cette période, **les volailles crues représentent mes plus grosses ventes**. **Prêtes à cuire, déjà farcies, désossées façon rôti** mais aussi **des melons farcis**. Côté cuit, **les cuisses de chapon ou autre farcie vendues à la portion** remportent tous les suffrages !”

*Très bon Noël à vous
avec Marie Hot !*



Le Foie Gras de Canard



Souche : Mulard

Élevage : en plein air, durant 102 jours minimum, gavage 12 jours

Alimentation : 70% de céréales, gavé au maïs grain entier



Souche : Mulard

Élevage : en plein air, durant 91 jours minimum, gavage 12 jours

Alimentation : 70% de céréales, gavé au maïs grain broyé



Foie gras cru

Foie gras Label Rouge

poids moyen : 450/650 g

Foie gras IGP en escalope

poids moyen : 120/150 g

Foie gras déveiné Origine France

poids moyen : 400/550 g

Le Foie Gras prêt à consommer mi-cuit



Lingot

nature - au Jurançon

Issu de canard origine France

- ★ Onctueux et savoureux
 - ★ Pratique et facile à démouler et à trancher
- poids : 200 g

Torchon



Réalisé à partir de Foie Gras entier

- ★ Présentation impeccable
- ★ Saveur et délicatesse exclusives

poids : 400 g - 200 g



Tradition

Produit issu de canard IGP Landes.

- ★ Foie Gras entier mi-cuit
 - ★ Au bon goût du Foie Gras traditionnel
- poids : 475 g



Le Foie Gras prêt à consommer

Terrine et Lingot



Réalisé à base de Foie Gras entier,

★ Jolies tranches marbrées à la coupe

★ Bonne conservation

Terrine 1,5/1,6 kg IGP

NOUVEAU

Lingot 1 kg Origine France



SPÉCIAL
COUPE



Verrine

★ Un fondant incomparable

★ Une présentation traditionnelle

poids : 100 g

conserve

Bocal

★ Qualité extra

★ Coloration uniforme

★ Excellente conservation

poids : 180 g



Viande de canard gras



Découpe fraîche

Magret



Magret

Cuisse

aiguillette



Magret



Confit

Cuisse

Cuisse entière provenant de canard gavé dans le but de produire un foie gras, confite dans la graisse de canard.

s/v x 1

s/v x 6

seau x 9

NOUVEAU

Gésier

poids 375 g





Rôti de magret de canard

Produit issu de canard gavé au maïs, ce produit est composé de deux magrets ficelés à la main comme un rôti et **juste assaisonné ou au piment d'Espelette**.

Rôti de magret de Canard gras

poids moyen : 0,8 kg

Rôti de magret de Canard gras au piment d'Espelette

poids moyen : 0,8 kg

Magret tranché fumé et séché

Séchage rigoureux d'un côté et fumage au bois de hêtre de l'autre

Magret séché - Magret fumé

poids moyen : 90 g



1/2 Magret fourré au foie gras

Produit au goût très fin alliant le Foie Gras (20%) et le magret juste assaisonné.

poids moyen : 225 g

Manchonnade de canard

Véritable produit gastronomique du terroir à base de canard, poivrons, ail, piment

Poids net : 160 g - colis x 6



Figues farcies au Foie Gras

Alliance savoureuse entre le croquant de la figue et le moelleux du Foie Gras

Fourreau x 3 - 150 g



Les accompagnements :

Les châtaignes

Produits d'origine Sud-Ouest cuites et pelées sous vide.

colis de 4 x 400 g



Le confit d'oignon

Pot de 180 g

colis x 6



Données Logistiques

Produit

Code art.

CDT

Poids moyen

DLC/DLUO

★ Volailles festives Label Rouge

Chapon fermier jaune des Landes Effilé	330430	nu	3,5/4,0 kg (2,9 kg*)	9 j
Chapon fermier jaune des Landes PAC	330432	nu	2,6/3,2 kg (2,5 kg*)	9 j
Poularde fermière des Landes Effilée	330451	nue	2,2/2,6 kg (1,95 kg*)	9 j
Poularde fermière des Landes PAC	330453	nue	1,7/2,1 kg (1,65 kg*)	9 j
Chapon de pintade fermier des Landes Effilé	330864	nu	2,1/2,5 kg (1,8 kg*)	9 j
Chapon de pintade fermier des Landes PAC	330860	nu	1,7/2,1 kg (1,4 kg*)	9 j
Mini chapon fermier Effilé	330671	nu	2,5/2,9 kg (2 kg*)	9 j
Mini chapon fermier PAC	330848	nu	2,0/2,5 kg (1,7 kg*)	9 j
Dinde fermière Effilée	330417	nue	3,6/4,2 kg (2,7 kg*)	9 j
Dinde fermière PAC	330419	nue	2,7/3,3 kg (2,3 kg*)	9 j
Oie d'Anjou Label Rouge	331708	nue	3,1/4,8 kg	9 j

★ Autres volailles festives

Pintade fermière Effilée	330069	nue	1,6 kg et +	8 j
Pintade fermière PAC	330162	nue	0,925/1,4 kg	8 j
Pintade Tradition Effilée	331669	nue	1,8 kg et +	8 j
Poulet fermier Le Marensin LR J. Eff.	330001	nu	1,5 / 1,8 kg	8j
Poulet fermier Le Marensin LR J. PAC	330002	nu	1,8 kg et +	8j
	330103	nu	1,2 / 1,5kg	8j
	330184	nu	1,5 kg et +	8j
Caille standard vrac x 10 - 200 g et +	330442	nue	2 kg	7 j
Caille Tradition vrac x 10 - 240 g et +	331282	nue	2,4 kg	9 j
Pigeonneau plein	330378	nu	460 g	7 j
Pigeonneau PAC	330376	nu	380 g	7 j
Canette Effilée	332440	nue	1,7/2,1 kg	8 j
Canette PAC	332441	nue	1,3/1,8 kg	8 j

★ Volailles de Bresse

Chapon de Bresse Effilé roulé dans un torchon	330433	nu	3,4/4,0 kg	9 j
Poularde de Bresse Effilée roulée dans un torchon	330441	nue	1,8/2,3 kg	9 j
Poulet de Bresse Effilé	330012	nu	1,6/2 kg	9 j
Poulet de Bresse Effilé	330013	nu	2/2,4 kg	9 j

★ Découpe et rôtis de volailles festives

Cuisse de chapon Label Rouge	330871	s/vidé x 4	2,2 kg	9 j
Suprême de chapon Label Rouge	330876	s/vidé x 4	1,9 kg	9 j
Cuisse de chapon désossée issue de fermier	330803	s/vidé x 4	1,5 kg	9 j
Cuisse de poularde Label Rouge	330885	s/vidé x 4	1,7 kg	9 j
Suprême de poularde Label Rouge	330888	s/vidé x 4	1,3 kg	9 j
Cuisse de poularde désossée issue de fermière	331704	s/vidé x 4	1,2 kg	9 j
Cuisse de chapon de pintade Label Rouge	331015	s/vidé x 4	1,5 kg	9 j
Suprême de chapon de pintade Label Rouge	331016	s/vidé x 4	1,2 kg	9 j
Rôti de chapon issu de fermier	330829	Bq s/at	800 g	8 j
Rôti de poularde issue de fermière	330841	Bq s/at	500 g	8 j

★ Les prêts à assembler

Les paletots

Paletot de chapon issu de fermier	330833	s/vidé	1,9/2 kg	9 j
Paletot de chapon de pintade issu de fermier	331873	s/vidé	1,1 kg	9 j
Paletot de poularde issue de fermière	330804	s/vidé	1,5 kg	9 j
Paletot de pintade issue de fermière	330645	s/vidé	0,9 kg	9 j

* Poids mini selon cahier des charges du produit LR.

Produit	Code art.	CDT	Poids moyen	DLC/DLUO
Paletot de poulet Issu de fermier	330984	s/vidé	1 kg	9 j
Paletot de canette	330641	s/vidé	1,1 kg	9 j
Paletot de caille	330308	s/vidé x 4	0,6 kg	9 j
Foies de volaille	330722	poche	1 kg	6 j

★ Foie gras cru

Foie Gras LR	330484	s/v	450 / 650 g	7j
Foie Gras déveiné OF	331849	s/v	400 / 550 g	7j
Escalopes de FG de canard IGP Sud Ouest	330782	s/at x2	120 / 150 g	7j

★ Foie gras prêt à consommer

Foie Gras entier mi-cuit lingot nature Origine France	331691	bq	200 g	1 an
Foie Gras entier mi-cuit lingot Jurançon Origine France	331749	bq	200 g	1 an
Foie Gras entier mi-cuit au torchon IGP	330780	s/v	200 g	21j
	330771	s/v	400 g	21j
Foie Gras entier mi-cuit Tradition IGP Landes	330755	s/v	475 g	90j
Foie Gras entier mi-cuit terrine IGP Landes	330762	bq s/v	1,5 / 1,6 kg	21j
NOUVEAU Foie Gras entier mi-cuit lingot Origine France	332465	bq s/v	1 kg	21j
Foie Gras entier mi-cuit verrine Origine France	332397	verrine	100 g	18 m
Bloc foie gras de Canard 50% morceaux Origine France	330736	s/vidé	500 g	21 j
Foie Gras entier conserve Origine France	332396	bocal	180 g	1 an

★ Viande de canard

Le frais



Magret LR	330479	s/v	450 g	9j
Magret IGP Landes	330691	s/v	425 g	12j
Magret de canard frais IGP Sud-Ouest	330680	s/v	425 g	12j
Magret de canard frais Origine France	331680	s/v	415 g	12j
Cuisse IGP Landes	330534	s/v	350 g	12j
Aiguillette IGP Landes	330530	s/v	225 g	10j
Canard gras sans foie (sur réservation)	330600	nu	4,5 kg	4j
Pot de graisse de canard	330748	pot	1 kg	20j

Les confits

Cuisse canard confite	330562	s/v x 1	315 g	30j
NOUVEAU	332464	s/v x 6	1,5 kg	30 j
	330601	seau x 9	4 kg	30j
Gésier de canard confit	330568	s/v	275 g	30j

★ Les spécialités Origine France

Roti de Magret nature	330576	s/v	850 g	10j
Rôti de magret au piment d'Espelette	331237	s/v	800 g	10j
Magret séché tranché	332467	s/v	90 g	50j
Magret fumé tranché	332466	s/v	90 g	50j
Demi magret fourré au Foie Gras	330474	s/v	225 g	20j
Manchonnade de canard	332346	colis x 6	160 g	90j
Figues farcies au Foie Gras	331785	s/v x3	150 g	2 m

★ Les accompagnements

Châtaignes cuites pelées du Sud-Ouest	334002	s/vidé	4 x 400 g	150 j
Confit d'oignon	332019	colis x 6	180 g	2 ans



Marie Hot à vos côtés pendant les fêtes

Gâtez vos clients :

1 dotation offerte
pour l'achat d'1 volaille festive.
Le livret de recettes de 12 pages
spécial volailles festives !

Animez vos boutiques :

Affiches volailles, vitrophanies, PLV de comptoir...
et la vidéo des fêtes de fin d'année à télécharger
sur www.marie-hot.com/espace-pro/espace-pro-telechargements/



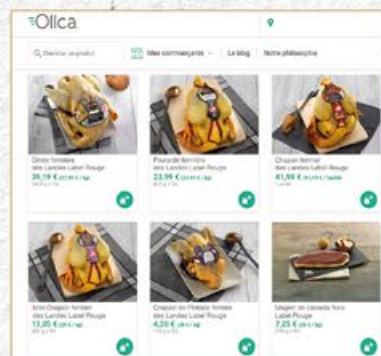
Sac kraft fabriqué
en France, 100%
naturel, recyclable et
biodégradable.

Cabas fabriqué en Europe
à partir de matière recyclée.

Communiquez auprès de vos clients grâce à Marie Hot !

Touchez vos consommateurs sur les réseaux sociaux

Animez vos pages avec les volailles festives
et re-publier les contenus de la page Marie Hot



Prenez vos commandes en ligne pendant les fêtes !

Grâce à notre partenaire OLLCA :
votre boutique en ligne clés en main.
Parlez-en à votre responsable commercial.

Ollca.

Les Fermiers Landais
BP 10026
40502 Saint-Sever Cedex
Tél. : 05 47 59 99 15
www.marie-hot.com
Décembre 2024

