



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 Poule 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 dinde 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 marenzin



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 Poule de Bresse

Souche : Gauloise blanche à pattes bleues
Élevage : En plein air durant 4 mois, finition en épинette 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 épинette 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 épинette
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

★ **Poularde**
poids moyen : 1,5 kg

★ **Chapon de pintade**
poids moyen : 1,1 kg

★ **Pintade**
poids moyen : 0,9 kg

★ **Poulet**
poids moyen : 1 kg

★ **Canette**
poids moyen : 1,1 kg

★ **Caille**
poids moyen : 600 g



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

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 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 pouarde, chapon de pintade mais aussi caille, pigeonneaux, les découpes de chapon et pouarde. Et pour gagner du temps sur la préparation **je recommande chaudement les patelots** !

Mon coup de cœur ? La pouarde !

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



Le Foie Gras prêt à consommer mi-cuit



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



Lingot

nature - au Jurançon

Issu de canard origine France

★ Onctueux et savoureux

★ Pratique et facile à démoluer 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



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.

NOUVEAU

s/v x 1
s/v x 6
seau x 9

Gésier
poids 375 g



Les spécialités



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	nú	3,5/4,0 kg (2,9 kg*)	9 j
Chapon fermier jaune des Landes PAC	330432	nú	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	nú	2,1/2,5 kg (1,8 kg*)	9 j
Chapon de pintade fermier des Landes PAC	330860	nú	1,7/2,1 kg (1,4 kg*)	9 j
Mini chapon fermier Effilé	330671	nú	2,5/2,9 kg (2 kg*)	9 j
Mini chapon fermier PAC	330848	nú	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 Marenzin LR J. Eff.	330001	nú	1,5 / 1,8 kg	8 j
	330002	nú	1,8 kg et +	8 j
Poulet fermier Le Marenzin LR J. PAC	330103	nú	1,2 / 1,5kg	8 j
	330184	nú	1,5 kg et +	8 j
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	nú	460 g	7 j
Pigeonneau PAC	330376	nú	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	nú	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	nú	1,6/2 kg	9 j
Poulet de Bresse Effilé	330013	nú	2/2,4 kg	9 j
★ Découpe et rôtis de volailles festives				
Cuisse de chapon Label Rouge	330871	s/vide x 4	2,2 kg	9 j
Suprême de chapon Label Rouge	330876	s/vide x 4	1,9 kg	9 j
Cuisse de chapon désossée issue de fermier	330803	s/vide x 4	1,5 kg	9 j
Cuisse de poularde Label Rouge	330885	s/vide x 4	1,7 kg	9 j
Suprême de poularde Label Rouge	330888	s/vide x 4	1,3 kg	9 j
Cuisse de poularde désossée issue de fermière	331704	s/vide x 4	1,2 kg	9 j
Cuisse de chapon de pintade Label Rouge	331015	s/vide x 4	1,5 kg	9 j
Suprême de chapon de pintade Label Rouge	331016	s/vide 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/vide	1,9/2 kg	9 j
Paletot de chapon de pintade issu de fermier	331873	s/vide	1,1 kg	9 j
Paletot de poularde issue de fermière	330804	s/vide	1,5 kg	9 j
Paletot de pintade issue de fermière	330645	s/vide	0,9 kg	9 j

* Poids mini selon cahier des charges du produit L.R.

Produit	Code art.	CDT	Poids moyen	DLC/DLUO
Paletot de poulet issu de fermier	330984	s/vide	1 kg	9 j
Paletot de canette	330641	s/vide	1,1 kg	9 j
Paletot de caille	330308	s/vide 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	7 j
Foie Gras déveiné OF	331849	s/v	400 / 550 g	7 j
Escalopes de FG de canard IGP Sud Ouest	330782	s/at x2	120 / 150 g	7 j

★ 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	21 j
	330771	s/v	400 g	21 j
Foie Gras entier mi-cuit Tradition IGP Landes	330755	s/v	475 g	90 j
Foie Gras entier mi-cuit terrine IGP Landes	330762	bq s/v	1,5 / 1,6 kg	21 j
NOUVEAU Foie Gras entier mi-cuit lingot Origine France	332465	bq s/v	1 kg	21 j
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/vide	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	9 j
Magret IGP Landes	330691	s/v	425 g	12 j
Magret de canard frais IGP Sud-Ouest	330680	s/v	425 g	12 j
Magret de canard frais Origine France	331680	s/v	415 g	12 j
Cuisse IGP Landes	330534	s/v	350 g	12 j
Aiguillette IGP Landes	330530	s/v	225 g	10 j
Canard gras sans foie (sur réservation)	330600	nu	4,5 kg	4 j
Pot de graisse de canard	330748	pot	1 kg	20 j

Les confits

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

Gésier de canard confit

330568 s/v 275 g 30 j

★ Les spécialités Origine France

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

★ Les accompagnements

Châtaignes cuites pelées du Sud-Ouest	334002	s/vide	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 !



Cabas fabriqué en Europe à partir de matière recyclée.



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



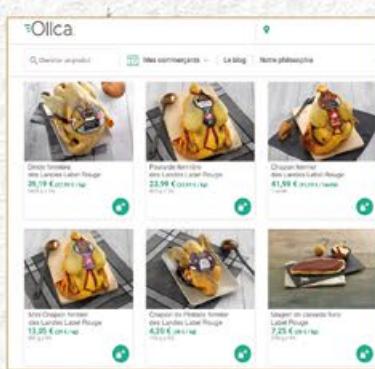
Animez vos boutiques :

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/

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.

Marie Hot travaille localement avec des prestataires qui œuvrent pour la gestion durable de la forêt



Les Fermiers Landais

BP 10026

40502 Saint-Sever Cedex

Tél. : 05 47 59 99 15

www.marie-hot.com

Décembre 2024

