

Les volailles de **Blancafort**



CATALOGUE PRODUITS 2023

PRÉSENTATION

1972 : Création de la société CELAVOL.

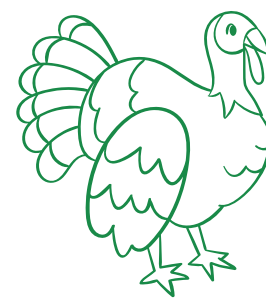
1993 : Rachat par la société COVIDOL, filiale volaille du groupe céréalier TRANSAGRA.

1995 : Le groupe DOUX devient propriétaire.

2012 : Rachat par le groupe SANDERS, une filiale volaille du groupe financier SOFIPROTEOL.

2015 : Rachat par le groupe leader français de la volaille, LDC et création de la société **LES VOLAILLES DE BLANCAFORT**.

2023 : 144 salariés.



-
- Dindes élevées et nourries dans le respect du bien-être animal
 - Traçabilité garantie à chaque étape de production, depuis l'éleveur jusqu'à l'assiette
 - Élevages de dindes situés près du lieu de transformation, afin de limiter toute période de stress chez l'animal et réduire l'impact environnemental de nos activités

Le spécialiste de la **Dinde**



Vente directe



Nous contacter



Les Volailles de Blancafort
Petite route d'argent
18410 Blancafort



02.48.81.51.90



commerce@volailles-blancafort.fr

NOS DIFFÉRENTS PRODUITS

Le blanc de dinde et ses idées recettes



Le rouge de dinde et ses idées recettes



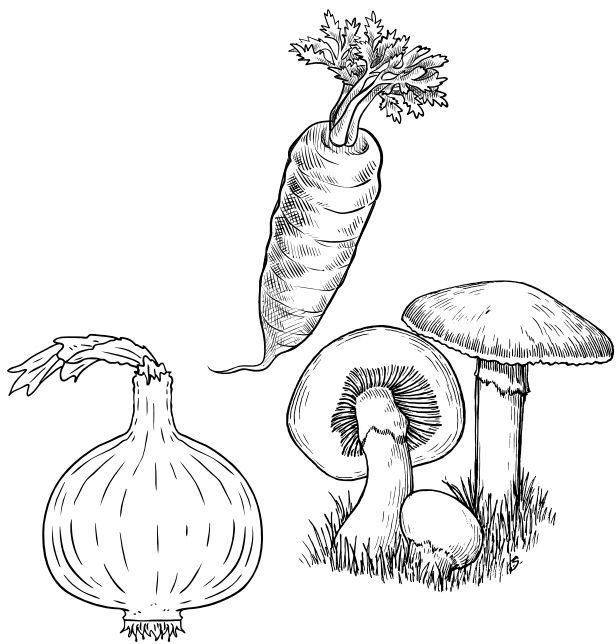
Les autres produits et ses idées recettes



Le blanc et ses idées recettes



Filet de
dinde
mâle



La différence entre le mâle et la femelle, c'est juste le poids !

Filet de
dinde
femelle



Escalopes
de dinde

Nouilles chinoises et son wok de dinde aux légumes



4 personnes

500g de filet de dinde
2 poireaux
1 courgette
2 carottes
1 oignon
Quelques champignons
Nouilles chinoises
Sauce soja
Sel, poivre



Facile



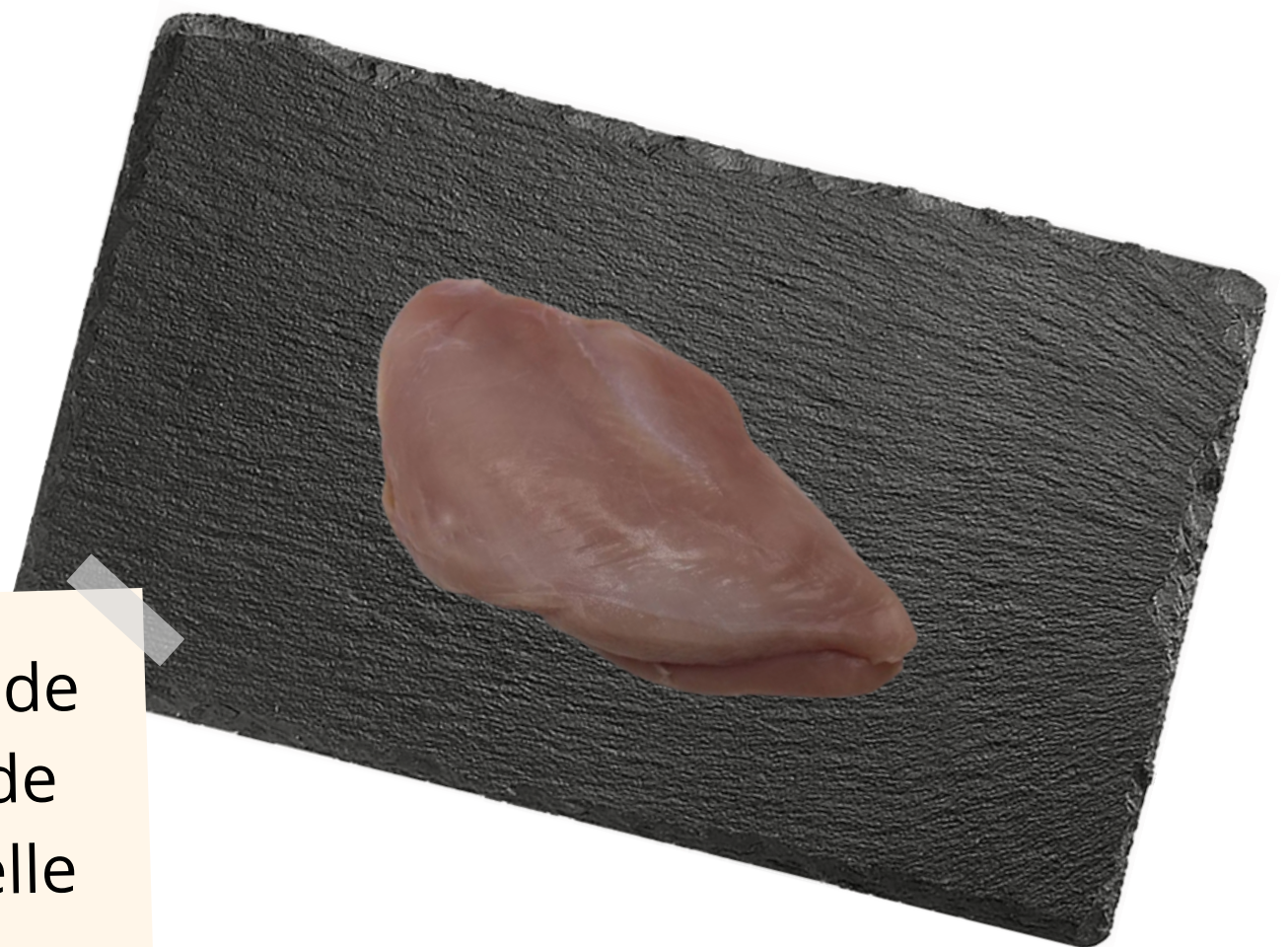
30 min

Pour le wok :

Couper les légumes en rondelles. Émincer la dinde en petits morceaux. Faire revenir la dinde dans la poêle chaude. Au bout de 10 minutes, rajouter les poireaux, carottes, courgette et oignon coupés et couvrir durant 10 minutes. Rajouter les champignons émincés. Assaisonner de sel et poivre.

Pour les nouilles :

Faire bouillir l'eau dans une casserole. Une fois l'eau à ébullition, rajouter les nouilles et laisser cuire pendant 5 min. Rajouter les à la préparation du wok. Rajouter la sauce soja à cette préparation.



Escalopes de dinde sauce aux champignons et son riz



4 personnes

500g d'escalopes de dinde
1 oignon
150g de champignons
50cl de crème fraîche épaisse
Riz
Sel, poivre



Facile



25 min

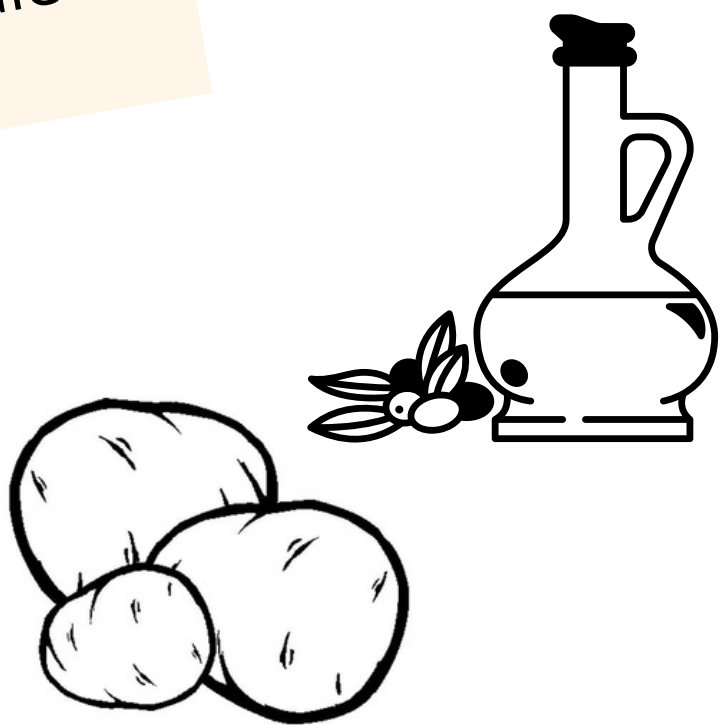
Couper l'oignon en lamelles. Les faire mijoter dans une poêle pendant 5min. Rajouter les escalopes de dindes et laisser cuire pendant 10 à 15 min. Il faut que les deux faces soient dorées. Rajouter les champignons émincés. Laisser cuire 2 à 3 minutes. Rajouter la crème fraîche et laisser mijoter 3min. Assaisonner de sel et poivre.

Servez vos escalopes de dinde sauce champignons avec du riz cuit.

Le rouge de dinde et ses idées recettes



Cuisse de
dinde
mâle



Cuisse de
dinde
femelle



Sauté de dinde à la moutarde



Sauté de
dinde

Cuisses de dinde au four avec ses pommes de terre rôties

4 personnes

1 cuisse de dinde
1 kg de pommes de terre
1 oignon
1 échalote
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Moutarde
Bouillon de légumes
Sel, poivre



Facile



2h - 2h30

Pour la cuisson de la cuisse :

Préchauffer votre four à 180°C. Mettre la cuisse de dinde dans un plat qui va au four. Assaisonner de sel et poivre. Badigeonner la cuisse de dinde de moutarde. Rajouter un fond d'eau dans le plat. Couper l'oignon en lamelles et le rajouter. Ajouter 1 ou 2 bouillon(s) de légumes à la préparation. Enfourner pour 1h30 à 2h selon le poids. Retourner toutes les 20 minutes en arrosant la cuisse de dinde avec le jus de cuisson.

Pour les pommes de terre :

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante et les rajouter dans la préparation de la cuisse les 20 dernières minutes de cuisson.

4 personnes

500g de sauté de dinde
1 oignon
3 gousses d'ail
25cl de vin blanc
50cl de crème fraîche épaisse
Moutarde
Thym
Sel, poivre



Facile



30 min

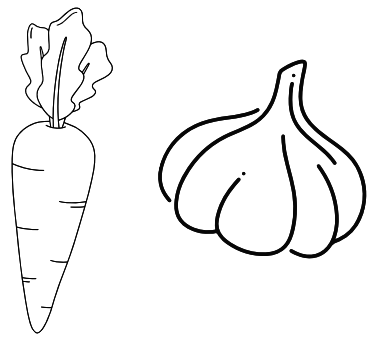
Couper l'oignon en lamelles. Le faire mijoter dans une poêle et ajouter l'ail. Rajouter les morceaux de sauté de dinde et laisser cuire pendant 10 à 15 min. Retirer la préparation et faire bouillir le vin blanc. Laisser réduire. Ajouter la moutarde et le thym. Rajouter la préparation du sauté dans la poêle ainsi que la crème fraîche et laisser mijoter pendant 5 min. Assaisonner de sel et poivre.

Servir avec l'accompagnement de votre choix.

Les autres produits et ses idées recettes



Sot-l'y-laisse de dinde



Sot-l'y-laisse façon blanquette

-  4 personnes
- 800g de sot-l'y-laisse
 - 2 carottes
 - 200g de champignons de Paris
 - 1 oignon
 - Thym
 - Laurier
 - 50cl de crème fraîche épaisse
 - Bouillon de légumes
 - 70g de beurre
 - 70g de farine
 - Sel, poivre

 Facile

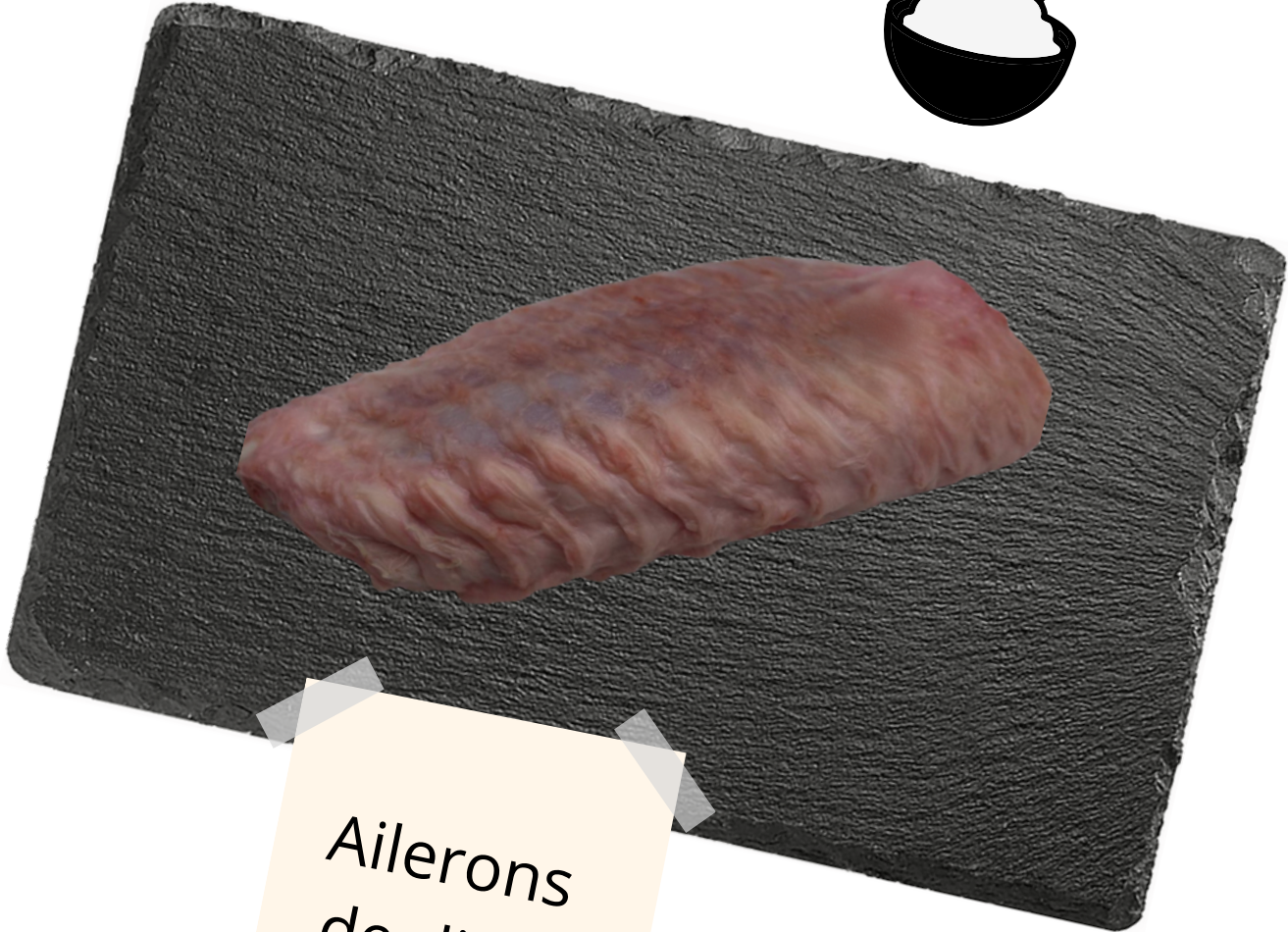
 2h - 2h30

Pour la cuisson du sot-l'y-laisse :

Mettre les morceaux de sot-l'y-laisse dans une casserole d'eau froide. Ajouter les carottes, l'oignon, le thym et le laurier. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 1 heure. Retirer la viande et la maintenir au chaud. Conserver le bouillon très chaud.

Pour la sauce :

Dans un casserole, mettre le beurre ainsi que la farine. Rajouter 1 litre de bouillon très chaud en portant à ébullition la préparation et en remuant constamment. Ajouter les champignons. Laisser réduire en ajoutant la crème fraîche. Remettre les morceaux de viande.



Ailerons de dinde

-  4 personnes
- 8 ailerons de dinde
 - Quelques gousses d'ail
 - 1 oignon
 - 1 échalote
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Piment d'Espelette
 - Moutarde
 - Sel, poivre

 Facile

 2h - 2h30

Pour la marinade des ailerons:

Couper les oignons et l'échalote en lamelles. Ecraser les gousses d'ail. Mettre les ailerons de dinde dans un bol. Ajouter les oignons, l'échalote et les gousses d'ail. Mélanger. Ajouter 1 à 2 cuillère(s) à soupe de piment d'Espelette selon l'intensité que vous souhaitez. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile ainsi que de la moutarde. laisser mariner 2 heures ou même une nuit entière pour plus de goût.

Pour faire cuire les ailerons :

Faire cuire les ailerons de dinde sur le barbecue en les retournant assez souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux cotés.



Gésiers de dinde



Foies de dinde



BON DE COMMANDE – VENTE AUX PARTICULIERS

Date de la commande :

Nom et prénom :

Adresse :

N° téléphone :

Date enlèvement :

CODE	ARTICLE	Poids moyen	Quantité commandée en pièce	Prix TTC au KG
22092	Filet mâle	Environ 2kg s/v Environ		7,68€/kg
46245	Filet femelle	0.750g s/v Environ		7,68€/kg
72632	Cuisse mâle	1.5kg s/v Environ		4,90€/kg
84119	Cuisse femelle	0.800g s/v		4,90€/kg
2351	Escalopes	10 escalopes s/v		8,90€/kg
48811	Sauté	Environ 2,5 kg s/v		7,40€/kg
18990	Sot-l'y-laisse	Environ 1 kg s/v		8,87€/kg
13809	Ailerons	Vrac carton 10KG		3,00€/kg
72858	Foies	Environ 1 kg s/v		2,55€/kg
72944	Gésiers	Environ 1 kg s/v		2,70€/kg
34650	Croupions	Vrac carton 10KG		1,80€/kg
7404	Cous	Vrac carton 10KG		1,45€/kg
73061	Dinde de découpe mâle	1 dinde poids variable (vrac carton)		5,90€/kg
5225	Dinde de découpe femelle	1 dinde poids variable (vrac carton)		5,90€/kg

Commande à passer minimum 48h à l’avance par mail, téléphone ou à l’accueil.
Retrait des commandes entre 8h et 16h du lundi au vendredi
Email: commerce@volailles-blancafort.fr