VOLAILLE FRANÇAISE

MAÎTRE VOLAILLER DEPUIS 1894

GASTRONOMIE DES VOLCANS

Produits élaborés & Charcuterie de volaille

La volaille, avec sa chair fine et moelleuse, permet de réaliser des préparations gourmandes et savoureuses. La marque Gastronomie des Volcans d'Allier Volailles revisite des classiques de la gastronomie française avec des recettes artisanales et un savoir-faire maîtrisé.

Allier Volailles
MAÎTRE VOLAILLER EN AUVERGNE DEPUIS 1894





PARTAGEONS NOTRE GOÛT DU TERROIR !

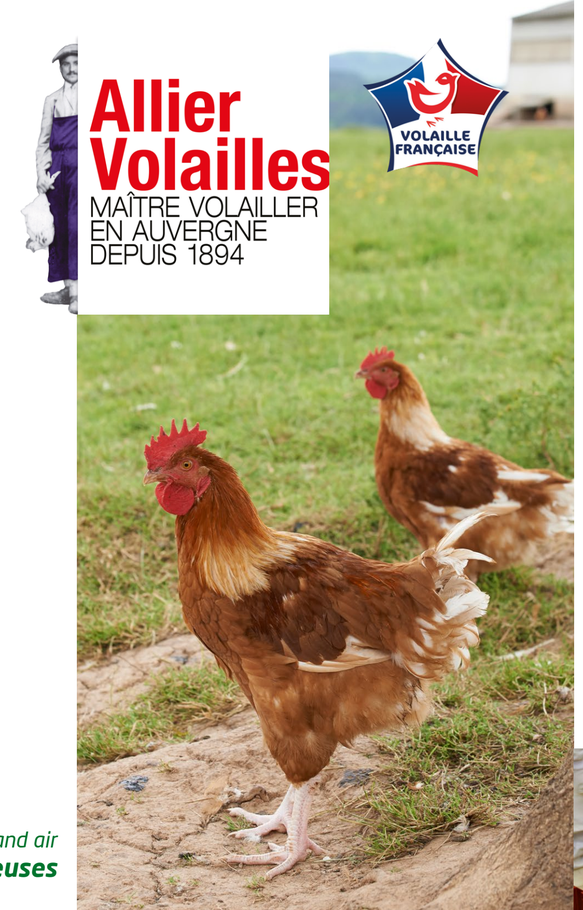
Allier Volailles est implanté dans l'Allier depuis 1894. Depuis, quatre générations se sont succédées pour vous offrir des volailles de qualité, reflet de la richesse du terroir auvergnat.

Allier Volailles propose toute une gamme de volailles entières et découpées : poulet et pintade fermiers Label Rouge, poulet fermier BIO, poulet 100% végétal, poulet fermier du Bourbonnais, lapin, dinde, poule, coq, cane, canard, caille, pigeon, dinde et chapon fermiers Label Rouge et **une gamme de produits élaborés unique sous la marque Gastronomie des Volcans**.

Afin de vous garantir la meilleure qualité de volailles, Allier Volailles répond à une démarche qualité stricte :

- ✓ Nous produisons des volailles **100% françaises** exclusivement nées, élevées et préparées en France
- ✓ Nous respectons **le bien-être animal** et préservons l'environnement aux côtés de nos éleveurs engagés
- ✓ Nous vous garantissons **une sécurité alimentaire maximale** via des productions raisonnées
- ✓ Nous vous garantissons aussi **une traçabilité**, un suivi sécurisé, une identification particulière à chaque étape de production
- ✓ Nous respectons **la chaîne du froid**, au travers de divers procédés de conditionnement conformes au Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Nous maîtrisons **les livraisons** afin de vous garantir la fraicheur des produits, avec nos propres véhicules réfrigérés, dans le cadre de notre organisation logistique intégrée.

C'est parce qu'elles profitent du grand air
que nos volailles sont si savoureuses



Allier Volailles

MAÎTRE VOLAILLER EN AUVERGNE DEPUIS 1894

VOLAILLE FRANÇAISE

GASTRONOMIE DES VOLCANS

MAÎTRE VOLAILLER DEPUIS 1894

La marque Gastronomie des Volcans est née en Auvergne, à la confluence des volcans et de la rivière Allier, au cœur d'une nature généreuse.
Ici, les équipes Allier Volailles façonnent des gammes de produits élaborés et charcuteries de volaille suivant un savoir-faire ancestral.
Entre authenticité et audace, la volaille s'invite à votre table !

Nous accordons beaucoup d'importance à privilégier des matières premières locales. L'art de la découpe, des assaisonnements justes et une maîtrise délicate de la cuisson garantissent qualité gustative et authenticité de toutes nos charcuteries et préparations culinaires.

Nous vous proposons de découvrir nos gammes Gastronomie des Volcans :

- **LA CHARCUTERIE** avec notamment les quenelles moulées à la cuillère, les saucisses, les paupiettes, les produits pour l'apéritif, les farces...
- **LES PRODUITS ÉLABORÉS** avec notamment les plats cuisinés comme le fameux coq au vin d'Auvergne, les rôtis, les confits, les melons (recette créée par Allier Volailles)...
- **LES PRODUITS « NUTRITION » ET PAUVRES EN SEL** pour que tout le monde puisse se faire plaisir
- **L'ESTIVAL** avec notamment les saucisses, les merguez, les brochettes...
- **LE FESTIF** avec notamment les boudins blancs, les foies gras, les volailles farcies...



Pour préserver l'authenticité et le goût du terroir, tous nos produits sont élaborés et cuisinés dans notre atelier avec un soin artisanal et selon des recettes traditionnelles.





La Charcuterie

Dans cette gamme, Allier Volailles a su allier rigueur de fabrication et originalité des préparations.
Il y a plus de mille façons de les cuisiner et de les déguster…



Saucisse de volaille
Viandes de volaille et de porc hachées, boyau naturel.
Condit. : Vrac ou barquettes de 5
Calibrage possible : Entre 30 et 120 g env. ou en mini
✓ *Existe aussi : Saucisse de volaille façon Francfort (saison automne/hiver), Saucisse aux herbes, Saucisse Bourbonnaise, Saucisse Paysanne*



Produit D'EXCEPTION !

Quenelle de volaille
Moulée à la cuillère, pure beurre avec 30% de filet de poulet.
Condit. : Vrac ou barquettes par 8, ou sous vide par 4



Andouillette de canard
Elaborée avec 50% de volaille dont 30% de canard.
Condit. : Sous vide par 4
Calibrage : 160 g env.



Saucisson de volaille à cuire fumé
(saison automne/hiver)
Elaboré façon Morteaux avec de la viande de volaille, de porc et du vin rouge.
Condit. : 1 saucisson fumé
Calibrage : 380 g env.

Recette originale !



Ballotine de pintade aux cèpes
70% de pintade : pintade entièrement désossée, farcie avec de la pintade, du porc, des cèpes (1.5%).
Condit. : Sous vide
Calibrage : 1.6 kg env.



Jambon de dinde
Elaboré à partir de viande de cuisse de dinde.
Condit. : Sous vide
Calibrage : 2 kg env. ou TRANCHÉ par 4 tranches



Paupiettes de volaille
Viande de volaille et de porc hachée, recouverte d'une escalope de volaille, en crépine.
Condit : Vrac, barquette de 3 ou 6 ou sous vide par 6
Calibrage possible : Entre 100 et 180 g env.
✓ *Existe aussi : Paupiette de volaille forestière*

Dans la gamme charcuterie, nous vous proposons également : Crépinette de volaille, Crépinette de volaille forestière.

La Charcuterie

Pour l'apéritif



Filet de canard fumé
Filet de canard fumé au bois de hêtre et séché.
Condit. : Sous vide par 1
ou TRANCHÉ sur plaquettes de 120 g env.



Rillette 100% volaille
Elaborée avec 100% de viande de volaille et graisse de canard.
Condit. : Verrine
Calibrage : 180 g env.

Les farces



Conditionnées sous vide
Calibrage possible : 500 g ou 1 kg env.
- Farce de volaille
- Farce de volaille forestière
- Farce de volaille aux fruits secs – *en période de fêtes*
- Farce de volaille pauvre en sel



Pâté croûte à la volaille
Elaboré à partir de viande de volaille et de porc haché fin, avec des foies de volaille, des filets de poulet entier et des pistaches.
Condit. : Sous vide
Calibrage : 1.5 kg env. ou TRANCHÉ par 2 tranches

UN CLASSIQUE !



Terrine de foies de volaille
Elaborée à partir de viande et foies de volaille et de porc.
Condit. : Terrine sous vide
Calibrage possible : 400 g ou 2.8 kg env.
✓ *Existe aussi : Terrine de foies de volaille aux noisettes (en verrine de 180 g env.), terrine de canard aux figues (1.7 kg env.)*



Les produits élaborés

Allier Volailles a revisité des classiques de la gastronomie française. Des recettes artisanales et un savoir-faire maîtrisé...

Les plats cuisinés



Les dodines crues
Cuisse de poulet ou de pintade désossée et garnie d'une farce aux cèpes.
Condit. : Sous film par 2 portions de 260 g env. (poulet) et 220 g (pintade)

Produit D'EXCEPTION !



Cuisse de poulet farcie cuite
Demi cuisse de poulet entièrement désossée garnie avec une farce 100% volaille et des champignons.
Condit. : Sous vide par 4 portions de 140 g env.



UN CLASSIQUE !

Coq au vin d'Auvergne
Cuisiné avec du véritable coq vieux et du vin des Côtes d'Auvergne.
Condit. : Sous vide par 1 kg env. (4 morceaux) ou par 2.4 kg (8 morceaux)



Dans la gamme des plats cuisinés, nous vous proposons également : Choucroute cuite.

Les rôtis



Rôti de dinde cuit
Demi dinde désossée, baratée pour une bonne tenue à la coupe et cuit au four traditionnel.
Condit. : Sous vide par 400 g, par 1.7/1.9 kg ou par 4 tranches de 80 g env.

✓ *Les rôtis crus (ficelés main) :*
Rôti de dinde farci à l'Auvergnate, Rôti de dinde façon kebab, Rôti de poulet à la moutarde, Rôti de dinde forestier aux marrons (en période de fêtes).



Les melons



Melon de poulet aux girolles
Poulet entièrement désossé, farce préparée avec de la viande de volaille et de porc, des girolles et ficelé façon melon.
Condit. : Sous vide 1.3 kg env.
DLC : 10 jours
✓ *Existe aussi : Melon de chapon aux fruits secs (en période de fêtes), Melon de pintade aux figues, Melon à l'Italienne (en période estivale).*

Recette originale !



Les produits élaborés

Les confits



Confit de pintade
Cuisse de pintade confite à la graisse de canard.
Condit. : Sous vide par 2 ou 6 pièces de 180 g env.



Jambonnette de dinde confite
Blanquette de dinde confite à la graisse de canard.
Condit. : Sous vide par 2 pièces de 180 g env.



Foie confit
Foie de volaille confit à la graisse de canard.
Condit. : Sous vide par 300 g ou 1 kg env.



Confit de canard
Cuisse de canard confite à la graisse de canard.
Condit. : Sous vide par 2 ou 6 pièces de 320 g env.
✓ *Existe aussi : Confit de cuisse de poulet (200 g env.)*



Gésier confit
Gésier de volaille confit à la graisse de canard.
Condit. : Sous vide par 300 g ou 1 kg env.



Les produits 'nutrition' & pauvres en sel

Allier Volailles a pensé à tout le monde en élaborant cette gamme de produits sains et équilibrés.
Des produits à faible teneur en matières grasses et/ou pauvres en sel...



Filet de dinde fumé
Filet de dinde fumé au bois de hêtre et séché.
Condit. : Par 600 g env.
ou TRANCHÉ par plaquette de 120 g
Valeur énergétique : 114 kcal/100 g
Teneur en lipides : 0.2 g/100 g



Recette originale !

Gallichon
Saucisson cuit, 100% viande de volaille : filet de poulet et cuisse de dinde, légèrement aillé.
Condit. : Sous vide 250 g env.
Valeur énergétique : 114 kcal/100 g
Teneur en lipides : 4.1 g/100 g



Paupiette de volaille pauvre en sel
Elaborée avec de la viande noble de volaille hachée, recouverte d'une escalope de volaille et mis en crépine.
Condit. : Vrac ou barquette de 3
Calibrage possible : Entre 100 et 180 g env.
Valeur énergétique : 116 kcal/100 g
Teneur en lipides : 2.5 g/100 g
Teneur en sodium : 0.07 g/100 g



Saucisse de volaille pauvre en sel
Elaborée à partir de viande noble de volaille hachée.
Condit. : Vrac ou barquette de 5
Calibrage possible : Entre 30 et 150 g env.
Valeur énergétique : 121 kcal/100 g
Teneur en lipides : 3.4 g/100 g
Teneur en sodium : 0.08 g/100 g





Terrine de volaille pauvre en sel
Elaborée à partir de viande de dinde, de foies de volaille, de porc.
Condit. : Terrine de 400 g env.
Valeur énergétique : 278 kcal/100 g
Teneur en lipides : 22 g/100 g
Teneur en sodium : 0.099 g/100 g

L'estival

Pour les barbecues estivaux, Allier Volailles a imaginé une gamme de saucisses, merguez et brochettes pour tous les goûts...

Les saucisses



Conditionnées en vrac ou sous vide par 10
Calibrage possible : 70 ou 120 g env.

- Saucisse 100% volaille thym et citron
- Saucisse de volaille tex mex
- Saucisse de volaille à l'Indienne
- Merguez 100% volaille au piment d'Espelette

Les brochettes



Conditionnées en vrac ou sous atmosphère par 10

- Brochette dinde avec poivron
- Brochette dinde sans poivron
- Brochette de volaille curry et paprika

Les poulets



Cuisse de poulet cuite ou crue tex mex
Cuisse de poulet cuite marinée avec du paprika.
Condit. : Sous vide par 2 portions de 250 g env.

Recette originale !



Dans la gamme estivale, nous vous proposons également : Mexican wings, Terrine de volaille saveurs du Sud.



Poulet à la Portuguaise
Poulet semi-desossé façon crapaudine mariné au paprika.
Condit. : En vrac ou sous film
Calibrage : 800 g env.

Le festif

Allier Volailles a pensé cette gamme avec des saveurs classiques des repas de fêtes réussis.
Des produits élaborés dans la pure tradition ou au contraire des produits qui vont surprendre...



Canette farcie au pain d'épices
Canette désossée (sauf le pilon) puis farcie avec un hachis préparé à base de viande de volaille, de porc, de pain d'épices, de cannelle, de noix et de raisins. Bardée et ficelée main.
Condit. : En vrac ou sous film
Calibrage : 1.8 kg env.



Produit d'EXCEPTION !

Boudin blanc de volaille
Recette préparée avec 25% de filets de poulet, du Porto, boyau naturel.
Condit. : Vrac, ou sous vide par 4 ou 12 portions de 120 g env.
DLC : 7 jours
Possibilité de calibrage différent sur demande
✓ *Existe aussi :* ***Boudin blanc de volaille forestier, Boudin blanc de volaille aux morilles***



Pâté croûte au foie gras de canard
Farce élaborée avec un hachis forestier (volaille, porc, champignons), du foie gras (20%) et de la viande de canard.
Condit. : Sous vide 1.5 kg ou par 2 tranches de 100 g env.
DLC : 15 jours



Rôti de dinde forestier aux marrons
Dinde entièrement désossée, farce préparée avec 100% de viande de volaille, des champignons et des châtaignes, ficelée main.
Calibrage. : 1.7 kg env.
DLC : 7 jours



Dans la gamme festive, nous vous proposons également :
Melon de chapon aux fruits secs



Foie gras de canard mi cuit
Foie gras de canard déveiné, assaisonné et cuit sous vide.
Condit. : Par 300 ou 600 g env.
DLC : 30 jours



MAÎTRE VOLAILLER DEPUIS 1894

GASTRONOMIE DES VOLCANS

Une marque d'Allier Volailles

Allier Volailles
MAÎTRE VOLAILLER EN AUVERGNE DEPUIS 1894

Notre équipe commerciale vous répond du lundi au vendredi
de 7H30 à 12H et de 14H à 17H

9 rue David et Pérot – 03 110 Escurolles
Tél. : 04 70 90 50 33 – Fax : 04 70 90 55 96
Email : client@allier-volailles.fr

Découvrez l'ensemble de notre gamme sur :

www.allier-volailles.fr



Crédits Photos : Patrick André, Allier Volailles. Suggestions de présentation.