

Noël 2024

AVEC LES

 Volailles
KOERCKEL



Pour éveiller vos papilles



FOIE GRAS MAISON ORIGINE FRANCE 	135,00 €/kg
Foie gras de canard prêt à déguster, origine France 2 tranches (env. 150 g) - petite terrine (env. 250 g) - grande terrine (env. 450 g)	
DEMI MINI PÂTÉ EN CROÛTE	19,30 €/kg
100% poulet, non tranché (env. 500 g)	
DEMI MINI PÂTÉ EN CROÛTE MÉDAILLON	29,95 €/kg
100 % poulet, médaillon de foie gras, non tranché (env. 500 g)	
PÂTÉ EN CROÛTE DE POULET* 100% poulet	20,15 €/kg
PÂTÉ EN CROÛTE DE POULET ET MÉDAILLON*	31,60 €/kg
100 % poulet, médaillon de foie gras	
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF*	35,50 €/kg
Poulet, médaillon de foie gras, pistaches, trompettes de la mort et gelée de myrtilles	
SAUMON BÖMLO® FUMÉ Pièce non tranchée, env. 400 g	46,60 €/kg
FEUILLETÉ DE SAUMON	17,20 €/kg
Saumon Bömlö® et épinards en pâte feuilletée (env. 800g - 4 pers)	

* Tous les grands pâtés en croûte sont vendus par 2 tranches sous vide



« WELLINGTON » DE PINTADE
Viande de pintade, figes, foie gras, porto
4 pers. (env. 1 kg) - 6 pers. (env. 1,6 kg)

28,70 €/kg

Nos feuilletés en fêtes

TOURTE AU POULET 18,70 €/kg

Viande de cuisse de poulet, champignons, flan
2/3 pers. (env. 600 g) - 4 pers. (env. 1 kg) - 6 pers. (env. 1,6 kg)

TOURTE DE NOËL 29,45 €/kg

Viande de cuisse de poulet, foie gras, pommes, calvados
2/3 pers. (env. 600 g) - 4 pers. (env. 1 kg) - 6 pers. (env. 1,6 kg)

JAMBON EN CROÛTE 15,20 €/kg

Jambon de volaille en pâte feuilletée
4 pers. (env. 1,2 kg) - 6 pers. (env. 1,8 kg)

GOURMANDISE DE NOËL **COUP DE COEUR** 21,40 €/kg

Viande de cuisse de poulet, abricots, figes, pommes,
noisettes, pistaches, porto, en pâte feuilletée.
(env. 500g - 2/3 pers)



Conseils de cuisson

Démoulez votre produit, placez-le sur la grille du four à mi-hauteur sur un papier cuisson.

- Tourte 2/3 pers. : 30 min à 180°C
- Tourte 4 pers. : 45 min à 180°C
- Tourte 6 pers. : 1h à 180°C
- Jambon en croûte 4 pers. : 1h à 160°C
- Jambon en croûte 6 pers. : 1h30 à 160°C
- Wellington de pintade 4 pers. : 45 min à 180°C
- Wellington de pintade 6 pers. : 1h à 180°C
- Feuilleté au saumon : 30 min à 180°C
- Gourmandise de Noël : 25 min à 180°C

Chapon... le magnifi'K

Éclos le 1er juillet, les chapons Koerckel sont élevés à Saint Léonard sur un lit de paille, à la lumière naturelle et avec une alimentation sans OGM.

A partir de fin novembre, leur alimentation quotidienne est enrichie de lait cru de la ferme du Noyer de Valff.



CHAPON (VOLAILLE ENTIÈRE)	6/10 pers.	3 à 4,2 kg*	18,50 €/kg
CHAPON DÉSOSSÉ FARCI*	8/12 pers.	3,5 à 4,5 kg*	voir page 7

* Le poids peut varier suivant la croissance naturelle de nos volailles.

SAUCE BOUCHÉE À LA REINE ROYALE	21,25 €/kg
Viande de chapon, quenelles maison, champignons, en sauce saveur truffes 2 pers. (env. 600 g) - 4 pers. (env. 900 g)	



SAUCE BOUCHÉE À LA REINE ROYALE

- Réchauffez tranquillement à feu doux à la casserole, délayez éventuellement avec un peu de lait, jusqu'à obtention de la texture souhaitée.



LINGOT DE NOËL

Le Lingot est un demi chapon entièrement désossé, cuit à basse température et farci à la viande de volaille, morilles et calvados.

LINGOT DE NOËL..... 5/7 pers. env. 1,5 kg* **29,65 €/kg**

2 LINGOTS À GAGNER CETTE ANNÉE !

REMISE EN JEU du lingot 2023 qui n'a pas été retiré !

Retrouvez une des deux fèves cachée dans un Lingot de Noël et soyez l'heureux gagnant d'un véritable LINGOT D'OR d'une valeur de 320€ !

BONBON DE CHAPON

Le Bonbon est un demi chapon entièrement désossé, garni de champignons, présenté dans son papier cuisson prêt à enfourner.

BONBON DE CHAPON FORESTIER 5/6 pers. env. 1,3 kg* **36,90 €/kg**

BONBON DE CHAPON FORESTIER 5/6 pers. env. 1,3 kg* **46,80 €/kg**
ET FOIE GRAS

BALLOTINES DE CHAPON

NOUVEAUTÉ

Vous préférez le blanc ou la cuisse ?

SUPRÊME FARCIE 2/3 pers. env. 600 g* **38,50 €/kg**
Farce pain d'épices

CUISSE FARCIE 2 pers. env. 500 g* **28,90 €/kg**
Farce saveur truffes



LINGOT DE NOËL

- Ouvrez le sachet puis déposez votre viande avec le jus de cuisson dans un plat et ajoutez un peu de fond de volaille. Enfourez 1h30 à 120°C, puis 30 à 40 minutes à 180°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Arrosez 3-4 fois pendant la cuisson.

BONBON DE CHAPON

- À cuire 1h30 à 180°C emballé dans le papier de cuisson.

BALLOTINES DE CHAPON

- Plongez la ballotine dans l'eau frémissante avec son emballage pendant 45 min.
- Mettez un tablier ;) pour débarrasser le jus pour en faire la sauce.
- Beurrez la ballotine, enfourez à 220°C, position grill, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Réserver le jus de cuisson pour faire la sauce avec un peu de crème épaisse ou du mascarpone.

Les A'Kolytes

VOLAILLES ENTIÈRES

POULARDE KOERCKEL	6 pers.	1,8 à 2,2 kg*	14,95 €/kg
PINTADE FERMIÈRE Label Rouge	3/5 pers.	1,5 kg*	13,65 €/kg
DINDE KOERCKEL	6/10 pers.	3 à 4 kg*	11,20 €/kg

* le poids peut varier suivant la croissance naturelle de nos volailles.

POCHON DE FARCE env. 500 g **16,10 €/kg**

★ nature ★ forestière ★ marrons

Elle est prête à l'emploi pour farcir vous-même votre volaille

FOND DE VOLAILLE KOERCKEL Bouteille 1l **6,80 €**



Conservez les volailles entières enveloppées dans un torchon, entre 0°C et 4°C. Avant de commencer la cuisson, laissez la volaille à température ambiante pendant 1h.

En début de cuisson, mettez la volaille poitrine en bas, puis terminez la cuisson sur le dos pour le dernier tiers du temps. Mettez un peu de fond de volaille dans le plat.

Démarrez la cuisson des volailles au four traditionnel (pas de chaleur tournante) à 200°C pendant 10 min puis baisser à 180°C.

Temps de cuisson	Volailles entières	Volailles farcies	Volailles désossées farcies
Chapon / Poularde Pintade / Dinde	25 min / 500 g	1h10 / kg	1h / kg
Rôti de chapon	1h / kg, en cocotte ou au four		
Rôti de filet de dinde	1h / kg, plutôt en cocotte		

En cours de cuisson, arrosez régulièrement la volaille avec le jus de cuisson. Selon la coloration de la volaille, couvrez-la. Après cuisson, laissez reposer la volaille dans le plat pendant 15 min, sous du papier aluminium. Profitez de ce temps pour préparer votre sauce.



VOLAILLES DÉOSSÉES ET FARCIES

Nous proposons des volailles désossées farcies (forestière ou marrons) avec possibilité d'un médaillon de foie gras en supplément.

**PRÉCISEZ LA FARCE DE VOTRE CHOIX
LORS DE LA COMMANDE**

Forestière ou marrons	Avec médaillon foie gras
--------------------------	-----------------------------

CHAPON	8/12 pers.	23,80 €/kg	34,30 €/kg
POULARDE	6/8 pers.	19,90 €/kg	28,85 €/kg
PINTADE	4/6 pers.	18,80 €/kg	27,85 €/kg
DINDE	10/18 pers.	16,10 €/kg	25,90 €/kg

Les papillotes

PAPILLOTE DES SOUS-BOIS	17,45 €/kg
Escalope de poulet et sa sauce crémeuse aux champignons	
PAPILLOTE « LA MIRA'BELLE »	20,65 €/kg
Cuisse de poulet désossée, farcie au pain d'épice, compotée de mirabelles et éclats de noisettes	
PAPILLOTE « LA SUPRÊME »	27,65 €/kg
Suprême de pintade farci au foie gras sur un lit de confit d'oignons et pommes avec un crumble de pain d'épices	



Papillote des sous-bois et « La suprême », enfournez la papillote avec son emballage et laissez cuire 35 min à 180°C.
Papillote « La mirabelle », enfournez avec son emballage et laissez cuire 1h à 180°C.
Si la papillote gonfle de trop pendant la cuisson, il suffit de la piquer sous l'agrafe.

Tout simplement

RÔTI DE FILET DE DINDE Farce forestière ou marrons	4/6 pers.	env. 1 kg	17,10 €/kg
BALLOTINE DE POULET Cuisse de poulet désossée, farce forestière	1 pers.	env. 230 g	16,40 €/kg
2 FILETS DE CANETTE MARINÉS Figues et miel	2 pers.	env. 600 g	27,85 €/kg
SAUCE BOUCHÉE À LA REINE Viande de volaille, quenelles de volaille et champignons. 2 pers.(env. 600 g) - 4 pers. (env. 900 g)			13,70 €/kg



- Rôti de filet de dinde : cuire plutôt en cocotte, 1h par kilo, arrosez régulièrement.
- Filet de canette mariné : commencez la cuisson en basse température au four à 60°C pendant 2h (sans chaleur tournante, peau vers le haut). Il faudra ensuite saisir le filet dans une poêle bien chaude 2 min de chaque côté pour terminer la cuisson.





Facilement bon

Accompagnements pour environ 3 personnes, prêts à réchauffer.

CHOU ROUGE CUIT env. 900 g	9,25 €/kg
PURÉE DE PATATE DOUCE env. 900 g	11,40 €/kg
SPAETZLE MAISON env. 700 g	10,20 €/kg
GRATIN DAUPHINOIS env. 900 g	11,20 €/kg
RISOTTO AU PARMESAN env. 700 - 800 g	13,20 €/kg
SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS env. 600 g	8,40 €/kg
VOL AU VENT non garni, fabrication maison	1,40 €/pièce



- Chou rouge et purée : réchauffez tranquillement à la casserole pendant 10 min avec un peu de beurre.
- Spaetzle : faites dorer à la poêle avec un peu de beurre.
- Gratin dauphinois : sortez le gratin de la barquette pour le déposer dans un plat allant au four, réchauffez 15 min à 180°C
- Risotto : plongez le sachet dans de l'eau chaude non bouillante pendant 20 à 25 min. Vous pouvez l'agrémenter à votre convenance, avec des champignons par exemple.

Au p'tit Koerckel

Vous trouverez dans notre magasin de quoi compléter vos menus de fête (vins, fromages, charcuteries fines, légumes frais, escargots...).



Ces produits
sont
disponibles au
p'tit Koerckel



Photo non contractuelle

Fromages & Ko

PETIT PLATEAU DE FROMAGES	5/8 pers.	36,90 €
Chaource fermier, Tomme à la truffe, Munster fermier, Abondance fermière, Étoile de Gatine (chèvre)*		
GRAND PLATEAU DE FROMAGES	9/13 pers.	46,90 €
Chaource fermier, Tomme à la truffe, Munster fermier, Abondance fermière, Étoile de Gatine (chèvre), Affiné de brebis, Fourme d'Ambert*		
PLATEAU RACLETTE	200g/pers.	6 €/pers
Assortiment de fromages à raclette (nature de Savoie, fumée, échalotes, chorizo)*		
PLATEAU CHARCUTERIE	80g/pers.	4 €/pers
Assortiment de charcuteries traditionnelles séchées de porc		
FONDUE SUISSE	200g/pers.	9 €/pers
Râpé moitié Gruyère, moitié Vacherin Fribourgeois*		

*Nous nous réservons le droit de remplacer un fromage par un équivalent en fonction de l'approvisionnement.

Les Ko'quilles

L'ESCARGOT DU NIEDERROTT de Meistratzheim

LA DOUZAINE 10,90 €

Disponible dès le **vendredi 20 décembre**



Vins

Au P'tit Koerckel, nous vous proposons une sélection de vins de producteurs, issus de différentes régions françaises, pour accompagner vos repas.

IGP Côtes catalanes « Over the moon » by Severine BOURRIER - blanc ..	8,50 €/bte
IGP Côtes de Gascogne Domaine MAUBET « Petit Manseng » - blanc	8,50 €/bte
AOP Madiran Cuvée tradition « Château Barrejat » - rouge	8,50 €/bte
AOP Graves de Vayres « Château Ségransan » - rouge	9,20 €/bte
IGP d'Oc Carrière pradal « Domaine de la Massole » - rouge	11,50 €/bte
AOP Rasteau « Domaine MARTIN » - rouge	12,00 €/bte



Paniers Kdo

Vous pourrez également y trouver des cadeaux savoureux et raffinés. Des paniers sont disponibles ou sont à composer selon votre créativité, vos envies et vos goûts.

L'équipe Koerckel vous souhaite de
très belles fêtes de fin d'année

JOYEUX NOËL



Horaires de fin d'année

Lundi	16 déc	8h - 16h	Vendredi	27 déc	8h - 18h30
Du mardi au lundi	17 déc 23 déc	8h - 19h	Samedi	28 déc	8h - 16h
OUVERT DIMANCHE 22 DÉCEMBRE			Lundi	30 déc	8h - 16h
Mardi	24 déc	7h - 13h	Mardi	31 déc	8h - 13h

DATES LIMITES POUR PASSER LES COMMANDES

Pour Noël : lundi 16 décembre à 16h

Pour la Saint Sylvestre : vendredi 27 décembre à 18h30

13, rue de la Léonardsau
SAINT LEONARD - 67530 BOERSCH

Tél : 03 88 95 82 50 - www.koerckel.fr

 Volailles Koerckel