



Catalogue Gavand Prudent

*Partenaire des Bouchers
Charcutiers Traiteurs depuis 50 ans*



Volailles d'exception

www.gavandprudent.com





Présentation de Gauvand Prudent	5
Volailles de l'Ain - Entières	6
Volailles de l'Ain - Découpes	7
Volailles de la Dombes - Entières	8
Volailles de la Dombes - Découpes	9
Volailles Top Qualité - Entières	10
Volailles Top Qualité - Découpes	11
Volailles de Bresse	12
Volailles de 100 jours Pattes Bleues	13
Poulets Bio	14
Poules / Coqs	15
Canettes / Canards	16
Canards Gras	17
Dinde	18
Petites volailles	19
Élaborés été	20
Élaborés hiver	21
Lapins	22
Gibiers	23
Œufs	24
Charcuterie	25
Porc Ibérique	26
Quenelles	27







Gavand Prudent

le goût de la tradition volaillère depuis 50 ans.

L'Entreprise

Composée de 50 salariés, Gavand Prudent est une entreprise à taille humaine, qui perpétue avec passion l'héritage et le savoir-faire familial de ses fondateurs.

Fiers de notre ancrage au cœur de la Bresse, nous certifions à nos clients que nos productions de volailles sont élevées sur le territoire régional dans des conditions idéales à leur développement.



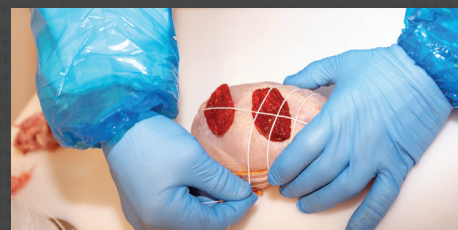
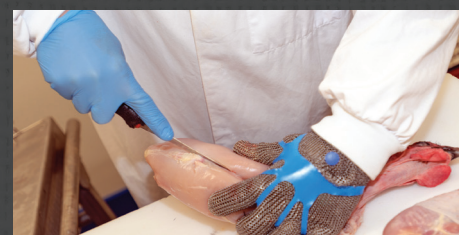
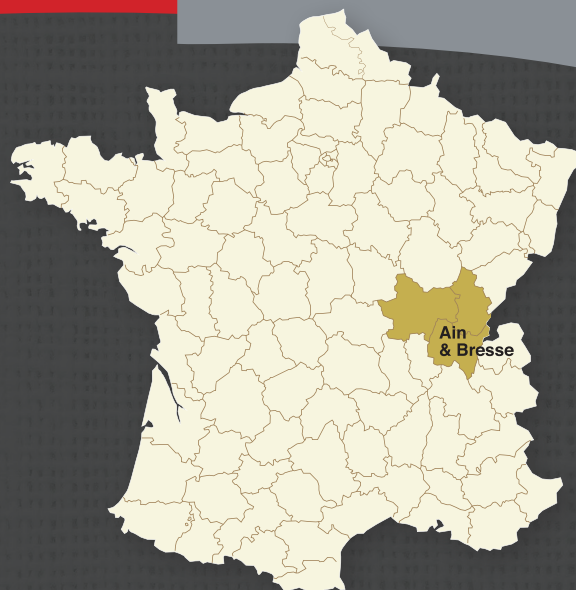
La Volaille, notre passion

Les volailles Gavand Prudent, sélectionnées avec soin pour leur qualité de chair et de présentation, sont issues de partenariats régionaux. Notre abattoir, ancré au cœur des territoires exceptionnels de la Bresse, de l'Ain et de la Dombes, perpétue un savoir-faire traditionnel. Il est composé d'une chaîne manuelle permettant d'exprimer au mieux tout le potentiel de nos volailles.

Notre cadence lente privilégie la qualité à la quantité et se démarque des méthodes industrielles actuelles. Elle permet un respect du produit, ainsi qu'une hygiène et une traçabilité parfaites.

Gavand Prudent vous propose une gamme complète de produits entiers et de découpes traditionnelles :

- Poulet de Bresse AOC
- Volailles fermières Label Rouge
- Poulet JA Top Qualité
- Volailles festives : Chapons, Poulardes et Dindes de Bresse
- Autres produits traditionnels : Canettes, Poules, Coqs, Pigeons, Cailles, Coquelets, Lapins,...



Ce qui nous différencie

- Grâce à un circuit court intégré, nous nous engageons sur la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits, de la fabrication à la livraison.
- Notre attachement au travail manuel nous permet de personnaliser les commandes pour répondre aux attentes particulières de tous nos clients, même les plus exigeants !
- Pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs, Gavand Prudent a fait le choix du sans OGM sur toute sa gamme Label Rouge*.
- Nos volailles sont régulièrement reconnues au Concours Général Agricole, preuve de notre engagement qualité : 5 médailles sur les 4 dernières éditions.



*Hors Poulet de 100 jours à Pattes bleues en 2020 (en projet à un horizon 2021/2022)





Volailles fermières de l'Ain

ENTIÈRES

Label Rouge depuis 1984, l'Ain est une terre de volaille au savoir-faire authentique.



Les volailles de l'Ain, produites sous IGP, sont exclusivement élevées dans le département de l'Ain et ses cantons limitrophes. Elles sont élevées par des fermiers très attachés à leur territoire et qui perpétuent avec authenticité la tradition volaillière de leurs ancêtres.

La sélection des souches des volailles de l'Ain privilégie la qualité de la chair aux performances de rendement.

- Les poulets, blancs ou jaunes, issus d'une souche « cou nu » rustique à croissance lente (81 jours minimum), sont élevés en

plein air sur de vastes parcours ombragés et avec une alimentation naturelle à base de céréales, de vitamines et minéraux, garantie sans OGM. Cela leur confère une chair tendre, fondante et un goût authentique.

- Les pintades sont élevées dans les mêmes conditions que les poulets sur une durée plus longue de 94 jours minimum.

Certifiées Label Rouge depuis 1984, elles sont façonnées à la main pour une meilleure conservation et une remarquable tenue à la cuisson.

Poulet fermier de l'Ain effilé blanc ou jaune sans OGM

Eviscéré avec abats



Calibres :

-1.60
1.60-1.80
1.80-2.00
2.00-2.20
+2.20

Poulet fermier de l'Ain PAC blanc ou jaune sans OGM

Prêt A Cuire

Calibres :

-1.20
1.20-1.40
1.40-1.60
1.60-1.90
+1.90



Pintade fermière de l'Ain effilée sans OGM

Eviscérée avec abats

Calibres :

-1.40
1.40-1.70
1.70-1.90
+1.90



Pintade fermière de l'Ain PAC sans OGM

Prête A Cuire

Calibres :

-1.20
1.20-1.50
1.50-1.70
+1.70



Volailles fermières de l'Ain

DÉCOUPES



Disponibles en vrac ou sous-vide, nos découpes s'adaptent à tous vos besoins.

Découpes de poulet fermier de l'Ain blanc ou jaune sans OGM

- Filet
- Suprême avec manchon
- Cuisse
- Cuisse désossée avec peau
- Cuisse désossée sans peau
- Emincé de cuisse
- Aile



Découpes de pintade fermière de l'Ain sans OGM

- Filet
- Suprême avec manchon
- Cuisse

*D'autres découpes sont disponibles,
renseignez-vous auprès de votre commercial !*



Volailles Fermières de la Dombes ENTIÈRES

Label Rouge depuis 1991, la Dombes est un territoire unique, baigné d'étangs et riche d'une grande biodiversité.



La Dombes et ses multiples étangs a toujours été un territoire propice à l'élevage. Hommes de cœur et de terroir, les fermiers de la Dombes développent une agriculture durable et responsable. Ils prêtent une attention particulière aux parcours extérieurs des volailles, qu'ils arborent afin d'en faire des lieux idéals pour leur développement.

Les poulets Label Rouge de la Dombes sont élevés dans des conditions garantissant leur

bien-être durant 81 jours minimum, avec une alimentation 100% végétale et minérale garantie sans OGM. Ce respect des animaux se poursuit jusqu'à l'abattage qui se fait proche de leur lieu d'élevage pour minimiser le stress et améliorer la qualité de leur chair.

Les pintades sont élevées dans les mêmes conditions que les poulets, avec une alimentation à base de céréales, de luzerne et de fécule de pommes de terre, sur une durée plus longue de 94 jours minimum.



Poulet fermier Noir de la Dombes effilé sans OGM

Eviscéré avec abats

Calibres :

-1.60
1.60-1.80
1.80-2.00
2.00-2.20
+2.20



Poulet fermier Noir de la Dombes PAC sans OGM

Prêt A Cuire

Calibres :

-1.20
1.20-1.40
1.40-1.60
1.60-1.90
+1.90



Pintade fermière de la Dombes effilée sans OGM

Eviscérée avec abats

Calibres :

-1.40
1.40-1.70
1.70-1.90
+1.90



Pintade fermière de la Dombes PAC sans OGM

Prête A Cuire

Calibres :

-1.20
1.20-1.50
1.50-1.70
+1.70



Volailles Fermières de la Dombes

DÉCOUPES



Disponibles en vrac ou sous-vide, nos découpes s'adaptent à tous vos besoins.

Découpes de poulet fermier Noir de la Dombes sans OGM

- Filet
- Suprême avec manchon
- Cuisse
- Cuisse désossée avec peau
- Cuisse désossée sans peau
- Emincé de cuisse
- Aile



Découpes de pintade fermière de la Dombes sans OGM

- Filet
- Suprême avec manchon
- Cuisse

D'autres découpes sont disponibles,
renseignez-vous auprès de votre commercial !



Poulets « Top Qualité » ENTIERS

Devenu un incontournable des rôtisseurs pour la qualité de sa chair, notre poulet Top Qualité est reconnaissable par son scellé.

Issu du croisement entre une souche classique et une souche rustique à croissance lente, ce poulet JA957 associe parfaitement les caractéristiques qualitatives rustiques aux performances de la volaille standard. La qualité de sa chair en fait un poulet particulièrement apprécié des rôtisseurs.

Ce poulet dit « TOP QUALITÉ » est élevé 45 jours environ, soit 15 jours de plus qu'un poulet classique.

Principalement produit dans la région, il est soumis à un cahier des charges précis : alimentation à base de céréales et faible densité d'élevage.

Poulet effilé

Eviscéré avec abats

Calibres :

- 1.40
- 1.40-1.70
- 1.70-1.90
- +1.90



Poulet PAC avec sac rôtissoire

Prêt A Cuire

Calibres :

- 1.10
- 1.10-1.20
- 1.20-1.30
- 1.30-1.40
- 1.40-1.60
- 1.60-1.80
- +1.80



Poulet PAC

Prêt A Cuire

Calibres :

- 1.10
- 1.10-1.20
- 1.20-1.30
- 1.30-1.40
- 1.40-1.60
- 1.60-1.80
- +1.80



Bon à savoir :
notre scellé est apte à la cuisson.
Conservez-le pour souligner la qualité de votre produit lors de la vente au consommateur !

Poulets « Top Qualité » DÉCOUPES



Disponibles en vrac ou sous-vide, nos découpes s'adaptent à tous vos besoins.

Les classiques

- Filet
- Suprême avec manchon
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Pilon
- Aile
- Foie (vrac ou pot)
- Brechet



Les spécialités

- Coffre
- Paletot
- Cuisse désossée avec peau
- Cuisse désossée sans peau
- Emincé de cuisse
- Manchon
- Mediane
- Stick (manchon retroussé)
- Sot-l'y-laisse
- Cœur
- Cou
- Carcasse





Volailles AOP de Bresse

Depuis 1957, la Bresse est la seule AOP du monde de la volaille.



Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse



Issue de la rencontre entre un savoir-faire traditionnel et un terroir unique au monde, la volaille de Bresse fait la fierté de sa région.

Outre son terroir, c'est un cahier des charges drastique qui la rend unique et si exceptionnelle :

- Race : Gauloise
- Confort de vie des animaux : un minimum de 10m² de parcours herbeux par poulet
- Conditions d'élevage : la taille des poulaillers est limitée à 50m², afin que les volailles profitent au maximum de leurs espaces de plein air
- Nourriture : l'éleveur fournit aux poulets des céréales de Bresse garanties sans OGM en

quantité déterminée, les volailles doivent trouver par elles-mêmes le complément à cette alimentation dans les espaces de plein air mis à leur disposition. Les deux dernières semaines de l'élevage en épinette s'effectuent aux produits laitiers

- Durée d'élevage : 120 jours au minimum pour les poulets

Ces conditions sont adaptées à leur développement et leur garantissent un goût unique qui en font la volaille préférée des grands chefs et de tous les fins gourmets.

Poulet de Bresse AOP entier effilé nu Eviscéré avec abats



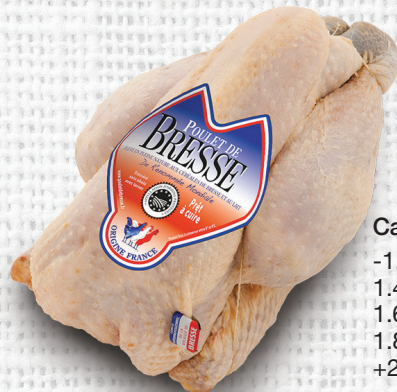
Calibres Mâles :

-1.90
1.90-2.30
+2.30

Calibres Femelles :

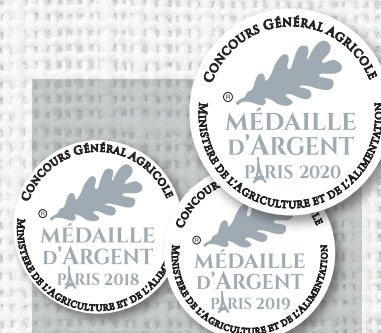
-1.50
1.50-1.70
1.70-2.00
+2.00

Poulet de Bresse AOP entier PAC Prêt A Cuire



Calibres :

-1.40
1.40-1.60
1.60-1.80
1.80-2.00
+2.00



La qualité de nos volailles de Bresse AOP a été récompensée en 2018, 2019 et 2020 au Concours Général Agricole de Paris.

Poularde de Bresse AOP non roulée effilée

Eviscérée avec abats

La poularde de Bresse passe plus de temps en plein air puisque son élevage est plus long de 30 jours, pour atteindre un total de 150 jours à l'abattage.

La finition aux produits laitiers en épinette est également plus longue puisqu'elle dure 3 semaines.

La poularde est ainsi plus lourde, plus grasse et plus goûteuse.

Pour ne pas s'y tromper, ce produit d'exception est identifié par un sceau indiquant la mention : « **Poularde de Bresse** ».



Poulets de 100 jours à pattes bleues

Label Rouge depuis 1995, ce poulet affiné
aux produits laitiers vous offre un goût d'exception.



Issu d'une souche à croissance lente traditionnelle, ce poulet noble et majestueux aux pattes bleues est un produit exceptionnel, régulièrement plébiscité lors des Concours Agricoles.

Élevé en plein air pendant 100 jours minimum, il fait l'objet d'une attention

toute particulière de la part des éleveurs. Alimentation à base de céréales (75% minimum), il est affiné aux produits laitiers sur les 15 derniers jours d'élevage. C'est un poulet à la chair blanche moelleuse et persillée, à la texture ferme et juteuse.



Poulet fermier de 100 jours à Pattes Bleues effilé

Eviscéré avec abats

Carton fenêtre
de 2 pièces

Calibres :
2,5 kg environ



Poulet fermier de 100 jours à Pattes Bleues PAC

Prêt À Cuire

Carton fenêtre
de 2 pièces

Calibres :
2 kg environ





Poulets fermiers BIO

Une certification Bio qui garantit le respect des volailles et des conditions d'élevage optimales.



Issus de souches à croissance lente, ces poulets fermiers Bio bénéficient d'un confort de vie exceptionnel, aussi bien dans les bâtiments qu'à l'extérieur dans les prairies herbeuses où ils passent la plupart de leur temps.

Les poulets sont nourris avec des aliments locaux, d'origine biologique (95% minimum), et élevés 81 jours minimum dans des élevages fermiers soucieux de leur bien-être et du respect de l'environnement.



Poulet fermier jaune bio effilé
Eviscéré avec abats



Poulet fermier jaune bio PAC

Prêt A Cuire

Calibres :

1.40-1.70

Découpes de poulet fermier jaune bio

- Filet sous-vide x4
- Cuisse vrac x10
- Cuisse sous-vide x4



Poules / Coqs

Travaillés à la main, la qualité visuelle de nos Poules et Coqs saura séduire votre clientèle.



Produits incontournables sur l'étal des bouchers, les poules et coqs sont très fragiles et nécessitent un abattage très soigné. Chez Gavand Prudent, nous effectuons unique-

ment un travail manuel pour préserver au maximum l'aspect des volailles et proposer des produits au visuel très qualitatif.

Poule

Entière effilée
• Eviscérée avec abats

Entière PAC
• Prête A cuire



Coq

Entier effilé
• Eviscéré avec abats

Entier PAC
• Prêt A cuire

Coq découpe

Produits non calibrés, ils sont sélectionnés par notre équipe selon les arrivages.



Canards / Canettes

La canette de la Dombes est un produit rare et extrêmement qualitatif.

Nos canards et canettes à peau jaune sont particulièrement appréciés pour leur saveur unique et généreuse. Nous les plumons de manière traditionnelle, c'est-à-dire à sec et à cadence lente afin de préserver au mieux la texture de la chair et d'optimiser la présentation et la conservation du produit.

Notre canette est issue exclusivement de la Dombes, c'est un produit rare sur le marché. Sa croissance lente de 11 semaines, soit 2 semaines de plus qu'une canette classique, la rend plus charnue (2,3kg environ en effilé) et vous offre des filets plus épais à la chair tendre et joliment rosée.

Canard

Entier effilé

- Eviscéré avec abats

Entier PAC

- Prêt A Cuire



Découpes

- Canard désossé entièrement
- Filet sous-vide x2 ou vrac
- Cuisse sous-vide x2 ou vrac
- Viande de canard sans os sans peau
- Foie de canard maigre



Canette de la Dombes

Entière effilée

- Eviscérée avec abats



Entière PAC

- Prête A Cuire

Découpes

- Filet sous-vide x2
- Cuisse sous-vide x2
- Paletot de canette



Canards Gras

Une sélection des meilleurs Foie gras et produits issus du canard gras.



Pour vous garantir une satisfaction optimale, Gavand Prudent est à la recherche de partenaires d'excellence dans tous les domaines. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs

producteurs et les produits bouchers les plus adaptés à vos utilisations.

Notre assortiment de Foie gras et Canard gras est garanti origine France.



Foie gras cru entier

- Lobe Entier EXTRA IGP Sud-Ouest sous-vide 500/600 g
- Lobe Entier EXTRA origine France sous-vide 500/600 g

Foie gras cru éveiné

- Lobe Entier EVEINE IGP Sud-Ouest sous-vide 600/700 g
- Lobe Entier EVEINE origine France s/at 500/600 g
- Lobe EVEINE « Spécial Terrine » origine France sous papier 450/550 g

Foie gras cru éveiné surgelé

- Foie gras EVEINE Grande Cuisine - plaque 4 kg

Terrine de foie gras

- Foie gras de canard entier bq 500 g
- Foie gras de canard entier aux 2 poivres et Champagne bq 500 g

Magret de canard

- Magret de canard cru IGP Sud-Ouest 400 g
 - Magret de canard cru 400 g
 - Magret de canard Fumé 400 g
- Aiguillette de canard 300 g x8 pc



Confit de canard

- Cuisse de canard confite x6 sachet 1600 g

Nos foies gras et magrets du Sud-Ouest sont également disponibles en Label Rouge. Renseignez-vous !





Dinde

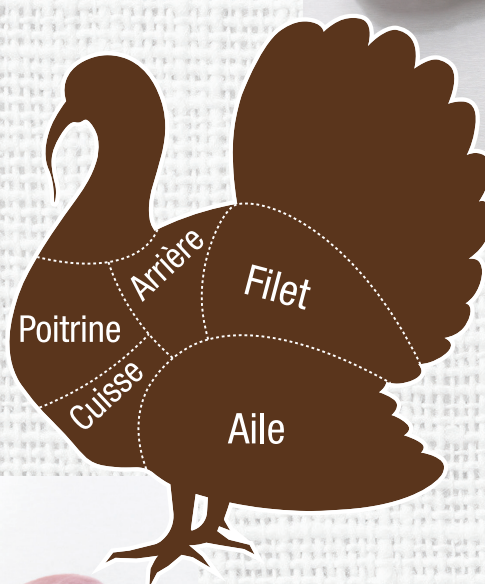
Une large gamme de découpes origine France.

Produit indispensable à l'étal des bouchers, la Dinde est un produit pratique qui se cuisine d'une multitude de façons. Avec un temps d'élevage plus long que les femelles, les Dindes mâles sont plus grosses et donnent de très beaux morceaux.

Pour vous offrir toujours plus de souplesse et de service, Gavand Prudent vous propose une gamme de découpes origines France, issues de Dindes mâles uniquement.

Découpes de dinde

- Filet sous-vide
- Cuisse sous-vide
- Sot-l'y-laisse
- Rôti de dinde 35/65
- Osso bucco



Petites volailles

Une sélection des meilleurs éleveurs pour une qualité bouchère irréprochable.



Coquelet

Notre coquelet est sélectionné avec soin. Pour en préserver toute la qualité, il est abattu de façon traditionnelle dans nos ateliers. Il est présenté avec tarses rentrés pour vous permettre une belle présentation sur l'étal.

1/ Coquelet PAC

- Prêt A Cuire

Calibres :

- 500/600 g
- 600/800 g

Pigeonneau du Poitou

L'élevage de notre pigeonneau dure 30 jours minimum, en semi-liberté dans une volière, afin de lui laisser le temps de se développer dans les meilleures conditions. Son alimentation à base de céréales entières lui confère une peau sans gras et une chair savoureuse. Pour en préserver toute la qualité, il est plumé à sec.

1/ Pigeonneau effilé du Poitou 500/550 g x4

2/ Pigeonneau crapaudine



Caille

Notre caille, issue d'une souche à croissance lente, est élevée en France et arrive à maturité à 42 jours. Pour en préserver toute la qualité, elle est plumée à sec.

1/ Caille PAC avec tête

- Prête A Cuire

Calibre : 200/250 g

2/ Découpes de caille

- Filet sous-vide x10
- Crapaudine
- Désossée intégrale
- Cuisse sous-vide x10





Élaborés ÉTÉ

Issue d'une fabrication manuelle et artisanale dans notre atelier, notre gamme Eté saura séduire vos clients les plus gourmets.

Incontournables de l'étal des bouchers lors de la saison estivale, Gavand Prudent vous propose une large gamme de brochettes et découpes marinées généreuses et gourmandes. Nous assurons la qualité de nos fabrications par l'utilisation de matières

premières nobles : volailles issues de notre abattoir artisanal et sélection minutieuse de nos marinades, légumes et fruits frais.

Nos brochettes sont toutes montées main à partir de cuisse de poulet, pour un goût et une présentation irréprochables.

Les brochettes

Brochettes de Poulet (cuisse)

- Curry Gingembre : poulet, raisin, marinade curry gingembre
- Bressane : poulet, courgette, marinade persillée, citron jaune
- Thaï : poulet, kumquat, marinade Thaï
- Verger : poulet, abricot ou pêche et/ou raisin, marinade miel abricot
- Moutarde au miel : poulet, citron, moutarde au miel, herbes de Provence
- Tomate Basilic : poulet, marinade basilic, tomate cerise
- Thym Citron : poulet, marinade thym citron, citron
- Piment d'Espelette : poulet, marinade piment d'Espelette, courgette
- Ail des ours : poulet, courgette jaune, marinade ail des ours
- Libanaise : poulet, radis rond, marinade Libanaise
- Louisiane : poulet, tomate cerise jaune, marinade Louisiane
- Orange épices : poulet, raisin noir, marinade
- Nature : poulet

Brochettes de Dinde marinées (filet)

- Ail des ours : dinde, courgette jaune, marinade ail des ours
- Thaï : dinde, kumquat, marinade Thaï
- Tomate Basilic : dinde, marinade basilic, tomate cerise

Brochettes de Canard marinées (filet)

Les découpes marinées

(au choix comme les brochettes de poulet)

Poulet mariné

- Cuisse avec peau
- Emincé
- Aile
- Pilon
- Stick

Lapin mariné

- Gigolette

Cette gamme est chaque année étoffée de nouvelles recettes. Renseignez-vous auprès de votre commercial !



Élaborés HIVER

Notre attachement au travail manuel nous permet de réaliser des produits farcis de très haute qualité, dignes des plus beaux étals.



Notre savoir-faire artisanal et la noblesse de nos matières premières sont les garants de notre qualité produit : volailles issues de notre abattoir et farces nobles (viande de poulet 75%, porc 20%, sans gras ajouté).

Pour faire honneur à votre étal, nous assurons une présentation soignée et valorisante, aussi bien cru que cuit.

Les recettes au poulet

Paupiettes

- Paupiette de poulet Basquaise
- Paupiette de poulet Dijonnaise
- Paupiette de poulet forestière
- Paupiette de poulet pruneaux Armagnac

Rôtis

- Rôti de poulet Basquaise
- Rôti de poulet Dijonnaise
- Rôti de poulet forestier
- Rôti de poulet pruneaux Armagnac

Les recettes de pintade

- Rôti de pintade forestier
- Rôti de pintade pruneaux Armagnac

Les recettes de dinde

- Rôti de dinde Basquaise
- Rôti de dinde forestier



Volailles issues de notre abattoir sauf fabrications à base de dindes et porcs entrant dans la composition de la farce.

Cette gamme est chaque année étoffée de nouvelles recettes. Renseignez-vous auprès de votre commercial !



Lapins

Le Fauve de Bourgogne, roi des lapins, est particulièrement apprécié pour la finesse de sa chair.

Le lapin aux yeux noirs est une espèce ancienne, élevée depuis des centaines d'années au cœur de la Bourgogne.

Issu d'une souche à croissance lente, ce lapin se distingue par sa qualité et son goût authentique. Il est élevé durant 15 à 16

semaines, soit 2 fois plus longtemps qu'un lapin standard. Son alimentation enrichie en pulpe de betterave et de raisin lui assure finesse, tendreté et un goût exceptionnel. L'abattage est entièrement manuel pour préserver au mieux le produit.

Lapin entier de Bourgogne

- Calibres :
-1.40-1.60
1.70-20
+2.00



Lapin civet

Découpes de lapin

- Cuisse ou Culotte
- Baron
- Rable x2
- Foie
- Gigolette



Bon à savoir :
Ce lapin possède une
tenue exceptionnelle
sur l'étal.

Gibiers

Gavand Prudent est sans cesse à la recherche des plus beaux gibiers disponibles sur le marché.



Nous sélectionnons pour vous les meilleurs gibiers du marché : de gros gibiers de chasse d'Alsace et de Lorraine (chevreuils, cerfs, sangliers), minutieusement découpés pour vous garantir une qualité de viande

exceptionnelle en vous apportant toutes les garanties sanitaires. Nous vous proposons également des petits gibiers d'origine française ou européenne quand l'origine France n'est pas disponible.

Petit Gibier, origine France

- Colvert plein plumé
- Faisan plein plumé
- Faisane pleine plumée
- Perdreau rouge plumé
- Lièvre
- Garenne en peau (origine Grande-Bretagne)

Gros Gibier, origine Alsace Lorraine

Chevreuril

- Cuissot de chevreuil avec os
- Dos de chevreuil avec os + 2kg
- Epaule de chevreuil avec os
- Epaule de chevreuil sans os
- Civet de chevreuil sans os



Cerf

- Cuissot de cerf avec os sans crosse 6/9 kg
- Dos de cerf avec os 6/9 kg
- Dos de cerf sans os
- Epaule de cerf avec os
- Epaule de cerf sans os
- Civet de cerf/biche

Sanglier

- Cuissot de sanglier
- Dos de sanglier avec os
- Dos de sanglier sans os
- Epaule de sanglier avec os
- Epaule de sanglier sans os
- Civet de sanglier



Oeufs

Gavand Prudent s'associe avec des aviculteurs locaux pour vous proposer des œufs plein air de grande qualité.

Implantée à Chalamont dans l'Ain depuis plus de 30 ans, Avibresse est spécialisée dans la production et la commercialisation d'œufs de poules élevées en liberté.

Avibresse bénéficie d'une relation privilégiée avec ses éleveurs qui sont situés non loin de

son centre de conditionnement. Cela permet de réduire l'impact écologique des récoltes d'œufs.

En choisissant les œufs Avibresse, vous avez la garantie d'une production locale, raisonnée et respectant le bien-être animal.

Oeufs

- Œuf Plein Air - Bresse x96 en boîte
- Œuf Plein Air - Bio x96 en boîte
- Œuf Plein Air - Très gros x200
- Œuf ponte au sol - Gros x90



Charcuterie

Une sélection des meilleurs acteurs locaux pour une qualité bouchère irréprochable.



Saucisses et Andouillettes

Gavand Prudent sélectionne pour vous des saucisses de Morteau au fumage traditionnel aux essences de sapin et d'épicéa et à l'affinage délicat pour un goût savoureux et authentique.

- Saucisse de Morteau IGP
- Saucisse de Morteau Label Rouge
- Saucisse de Montbéliard IGP



- Andouillette au côté du Jura
- Andouillette barbecue



Pâtés en croûte de volaille

- Pâté en croûte de poulet citron (du 01/04 au 30/09)
- Pâté en croûte printanier tomate séchée (du 01/04 au 30/09)
- Pâté en croûte médaillon de canard



Spécialités de porc du Jura

- Civier bressan - fromage de tête
- Boudin à la crème
- Boudin pur porc oignon
- ½ pied de porc cuit pané



Terrines de volaille

- Terrine de poulet et légumes en gelée
- Terrine de pigeon trompettes et cèpes
- Terrine de pintade aux pistaches



Passionnés par notre métier, nous vous proposons régulièrement de nouveaux produits. Renseignez-vous vite auprès de votre commercial !



Porc Ibérique

Le porc ibérique est l'une des dernières espèces porcines élevées en plein air en Europe.

Notre gamme de viande et charcuterie Ibériques s'appuie sur l'expertise d'une fabrique de plus de 110 ans établie sur le territoire de León (Espagne). La maîtrise parfaite de l'approvisionnement et de l'équilibre du salage nous permet de vous proposer des produits d'une qualité exceptionnelle.

Viande Ibérique

- Presa Iberica
- Pluma Iberica
- French rack 8 cotes



Charcuterie Ibérique

- Serrano reserva + 12 mois sans os
- Jambon Ibérique Bellota sans os 75% 48 mois entier ou 1/2
- Jambon 100% Ibérique sans os 48 mois
- 1/2 Cecina IGP León
- Lomo Ibérique Bellota
- Fuet Catalan
- Chorizo Bellota
- Chorizo mini Bellota 200 g



Bien choisir votre Serrano Reserva

Grâce à son équilibre exceptionnel, le Serrano Reserva est un jambon bien plus qualitatif que les jambons « tout venant » que sont les Bodegas.

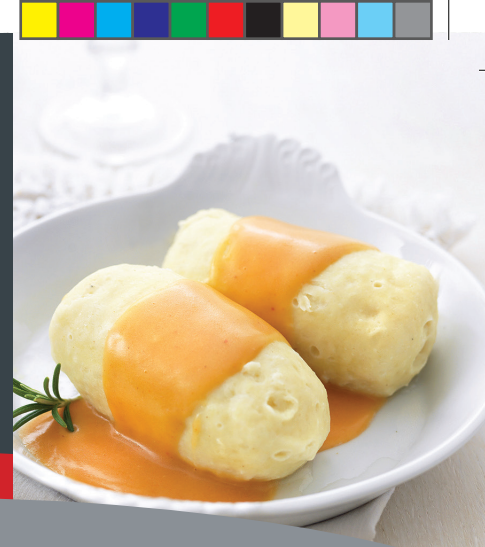
Pour ne pas s'y tromper, il faut se référer au Sceau certificateur apposé sur le produit, seule réelle garantie de son processus de fabrication : la sélection de la viande et l'affinage lent et naturel selon une durée contrôlée et certifiée.



Pour plus de choix renseignez-vous auprès de votre commercial.

Quenelles

Le choix d'un producteur artisanal de proximité.



Fraîches ou en conserves, nos quenelles répondent au cahier des charges qualité de Gavand Prudent. Elles sont fabriquées à

partir d'ingrédients nobles et sont garanties sans conservateurs, sans colorants et sans OGM.

Gamme frais

- Quenelle au brochet 85 g
- Quenelle à la volaille 50 g
- Quenelle à la truite 85 g
- Quenelle au comté 90 g



Les quenelles et la sauce Nantua Nolo Frères respectent la même recette depuis 1948.

La recette des quenelles est structurée autour du filet de brochet ou de volaille (minimum 22 % des ingrédients, contre 12 % pour la norme autorisée) et respecte une bonne quantité d'œufs entiers frais : ni trop, ni trop peu, pour assurer des quenelles tendres et légères en bouche.

Conserve

- La véritable quenelle de Nantua au brochet
- Sauce Nantua format 1/4



La véritable sauce Nantua

est une béchamel élaborée à partir de lait frais cru entier (bio), de beurre d'écrevisses à pattes rouges (*astacus astacus*), qui lui confère sa couleur et son goût unique, et d'une pointe de piment de Cayenne.



8 rue Joseph Jacquard - 01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél. 04 74 30 10 75 - Fax 04 74 23 38 04 - commande@gavandprudent.com

www.gavandprudent.com