

www.maisondelcros.fr

Suivez-nous 



 Maison
Delcros

Volailles et œufs fermiers de Lozère

Tarifs 2024

Contact

Maison DELCROS

Recoules 48200 Les Monts Verts

maison.delcros@gmail.com

Guillaume: 06 82 48 60 11L

barbezier.jeremy@gmail.com

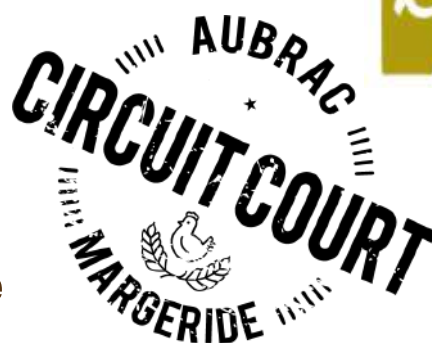
Jérémy: 07 55 60 46 31

Exploitation familiale

Agriculture raisonnée

Elevage en plein air

Bien-être animal respecté



Notre démarche



UNE TRADITION D'ÉLEVAGE SUR 3 GÉNÉRATIONS

La Maison Delcros est une entreprise familiale qui repose sur un savoir-faire depuis 3 générations, depuis 1995. Implantée en Lozère sur un territoire de montagne, naturel et authentique, elle bénéficie d'un environnement de qualité qui possède de nombreux atouts pour l'élevage en plein air.

UN ELEVAGE FERMIER

- Densité raisonnée des volailles dans les bâtiments
- Bâtiments à taille humaine
- Accès au plein air, avec un parcours avec de la végétation : herbes hautes, arbres, ...
- Alimentation adaptée aux besoins
- Croissance lente des animaux
- Abattage à minimum 110 jours d'élevage

REGROUPEMENT D'ELEVEURS

- Maintenir des élevages de poules pondeuses à taille humaine
- Risque sanitaire limité du fait de l'éloignement des sites
- Diversification d'activité et de revenus des agriculteurs
- Décalage des lots pour une production linéaire et adaptable à la demande.

REDUIRE LES INTERMEDIAIRES

- Gagner en transparence avec les consommateurs
- Réduire l'impact environnemental des transports
- Jouer notre rôle d'éducation au " mieux manger " en livrant écoles, maisons de retraite, centres, ...

ABATTAGE A LA FERME

- Des locaux récents et à taille humaine
- Agréé CE depuis juin 2022 : respect des normes d'hygiène en vigueur
- Protection animale évaluée « très satisfaisante » par la Direction Départementale de la Protection des Populations
- Le court temps de transport permet d'éviter le stress des animaux

Maison
Delcros

Volailles et œufs fermiers de Lozère.



Le mot de Guillaume

“Ici, au sein de la ferme, nous voulons élever des volailles et produire des œufs de qualité en respectant le bien-être animal et l’environnement.

Nous optons pour une démarche d’innovation et favorisons la vente directe ou locale et les circuits courts. Nous mettons en valeur la mention, «fermières», garantie de petites exploitations familiales, ainsi que les labels «de Lozère» et “Sud de France”

Nos valeurs essentielles sont le respect des animaux, la rigueur, la recherche de qualité, le dynamisme et surtout la convivialité !”

Notre force



Des livraisons rapides et régulières en Lozère et dans les départements limitrophes

Une équipe professionnelle et réactive

Des locaux récents agréés CE

Contact

Recoules 48200 Les Monts Verts

maison.delcros@gmail.com

Guillaume: **06 82 48 60 11**

barbezier.jeremy@gmail.com

Jérémy: **07 55 60 46 31**

www.maisondelcros.fr



Suivez-nous



Volailles et œufs fermiers de Lozère

Nos volailles fermières



POULET

ENTIER PRÊT À RÔTIR

*Poulet fermier «cou nu»
entre 110 et 150 jours
d'élevage*

6 à 10 portions par unité

DLC 8 jours

Bridés, avec foie et gésiers nettoyés

Poids moyen : entre 1,6 et 2,5 kg



PINTADE

ENTIÈRE PRÊTE À RÔTIR

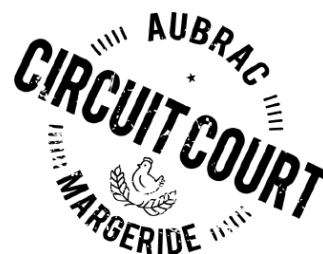
*Pintade fermière entre 110
et 150 jours d'élevage.*

6 portions par unité

DLC 8 jours

Bridés, avec foie et gésiers nettoyés

Poids Moyen. : entre 1.3kg et 1.6 kg



Élevées durant 4 mois à la ferme, bénéficiant du bon air de la moyenne montagne et d'un parcours extérieur avec de la végétation, nos volailles offrent une chair tendre et savoureuse.



Plus frais que nature !



NOS ŒUFS FERMILIERS

Nos œufs fermiers proviennent de notre exploitation ainsi que 4 fermes voisines, ayant fait choix de diversifier leur activité principale en élevant des poules pondeuses.

Nos poules sont élevées en plein air, en Lozère. Elles évoluent dans un environnement naturel. Elles ont accès à des parcours avec de la végétation, elles vivent donc entourées d'herbes hautes, d'arbres et de zones de grattage. Cet environnement sain leur permet de pondre des œufs de qualité.

Ramassés quotidiennement au sein des exploitations partenaires, nos œufs sont conditionnés au Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) de Recoules, agréé CE.

Conditionnement en boîte de 6 , 12 et 18 ou alvéole de 30



LIVRAISON EXTRA FRAIS



Calibre mixte +50gr
Numéro d'élevage inscrit sur
l'œuf
DCR 28 jours


Volailles et œufs fermiers de Lozère

Nos volailles découpées



PÔULET DÉCOUPÉ

Poulet fermier entre 110 et 150 jours d'élevage - PLEIN AIR

Poulet découpé/portionné (sans la carcasse)

Environ 8 portions/poulet

Cuisses, filets et ailes sont emballés séparément

Emballage sous vide - DLC 12 jours



CUISSES

Poulet fermier entre 110 et 150 jours d'élevage - PLEIN AIR

Cuisses

Possibilité de détailler haut de cuisses et pilons

Emballage sous vide - DLC 12 jours



AILES

Poulet fermier entre 110 et 150 jours d'élevage - PLEIN AIR

Ailes

Possibilité de détailler manchons et ailerons

Emballage sous vide - DLC 12 jours



ABATS

Poulet fermier entre 110 et 150 jours d'élevage - PLEIN AIR

Foie et gésiers

Emballage sous vide - DLC 10 jours

PINTADE DÉCOUPÉ

Pintade fermière entre 110 et 150 jours d'élevage.

Pintade découpée/portionnée - Environ 1kg (sans la carcasse)

4 à 6 portions/pintades

Cuisses, filets et ailes sont emballés séparément

Emballage sous vide - DLC 12 jours

Nos préparations maison salées



C'est dans notre atelier récent et moderne, situé sur la ferme que sont préparées et conditionnées nos savoureuses recettes., par une équipe rigoureuse et dans le respect des règles d'hygiène.

La Maison Delcros offre ainsi au consommateur de multiples moments de dégustation, salés comme sucrés !

PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte tradition ou format apéro:

En bloc ou en tranche pour le format tradition

En bloc pour le format apéro

Sous vide, pâte brisé maison, volaille, porc, oignons, carotte, mousse de foie de volaille, piments Espelette

Pâté en croûte écolier:

(sans mousse de foie) en bloc

Sous vide, pâte brisé maison, volaille, porc, oignons, carotte



AUTRES PRÉPARATIONS

Quiche ou tourte au poulet

Petit format ou grand format

poulet, œufs, lait, crème, farine, beurre, sel, poivre

Wings (manchons - ailerons)

Ailes de poulet, miel, huile, sel, poivre

Rillettes de poulet aux 4 épices

En bloc ou en tranche – sous vide ou verrine

Poulets, oignons, carottes, 4 épices

Effiloché de poulet

sous vide - Parure en cuisson lente

A utiliser dans différentes préparations

Gésiers confits dans de la graisse de canard

Sous vide ou en verrine



Nos préparations maison sucrées



C'est dans notre atelier récent et moderne, situé sur la ferme que sont préparées et conditionnées nos savoureuses recettes., par une équipe rigoureuse et dans le respect des règles d'hygiène.

La Maison Delcros offre ainsi au consommateur de multiples moments de dégustation, salés comme sucrés !

PRÉPARATIONS SUCRÉES

Meringues vrac chocolat ou nature

Vrac

Environ 3gr la meringue

Œufs, sucre, cacao



Croquants raisins-noisettes Vrac

Farine, beurre, sucre, noisettes, raisins sec, œufs, levure



Palets au chocolat Vrac

Farine, beurre, sucre, œufs, chocolat (16%)



Meringue en sachet nature ou chocolat: Sachet de 75 gr

Œufs, sucre, cacao

Croquants raisins-noisettes

Sachet de 250gr

Farine, beurre, sucre, noisettes, raisins sec, œufs, levure

Palets au chocolat en sachet

Sachet de 250gr

Farine, beurre, sucre, œufs, chocolat (16%)



Maison Delcros

Nos produits de fêtes



CHAPON FERMIER

7 mois d'élevage, finition de l'engraissement avec du lait de vache cru entier.

Entre 3 et 4.5kg

DINDE NOIRE FERMIERE

souche rustique rare, 7 mois d'élevage
Tendre excellent - Environ 3kg

DINDE GRISE FERMIERE

Pour les gourmands et amoureux des traditions
Entre 5 et 6kg

PATE EN CROUTE DE NOEL

Sous vide pâte brisé maison, volaille, porc, veau, oignons, carotte.
En bloc d'environ 2 kg

Joyeux Noël

