



## LES VOLAILLES FERMIÈRES D'AUVERGNE, REINES DES FÊTES

À l'approche des fêtes de fin d'années, les Volailles fermières d'Auvergne se déclinent en de nombreuses recettes festives et gourmandes pour le plaisir de tous les convives. Avec deux signes officiels de qualité, Label Rouge et IGP, et des conditions de production respectueuses du bien-être animal et de l'environnement, choisir ces volailles est gage de qualité et d'engagement. Chapon, dinde, poularde ou bien pintade... Retrouvez une sélection de recettes qui marient plaisir et convivialité.



# RÉUSSIR SES CLASSIQUES

### DINDE FERMIÈRE D'AUVERGNE FARCIE DE NOËL

Incontournable des repas de fête, la dinde farcie met tout le monde d'accord. Accompagnée de marrons et d'une farce aux pommes et au cognac, cette recette conviviale se dévoile particulièrement savoureuse.

[LIRE LA SUITE](#)



© Sabine Alphonsine

### CHAPON FERMIER D'AUVERGNE À LA ROYALE, FOIE GRAS, TRUFFE, NOIX DU PÉRIGORD, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX CÈPES

Le chapon, le foie gras et les champignons s'allient dans un plat gourmand et généreux, à partager en famille. Un plat festif par excellence dont les saveurs raviront tous les gourmets.

[LIRE LA SUITE](#)



© Sabine Alphonsine

# VOYAGE ASSURÉ

### POULARDE FERMIÈRE D'AUVERGNE CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES DOUCES ET SES FRUITS CARAMÉLISÉS

Pour un repas de fête original et plein de saveurs, on se lance dans cette recette de poularde aux épices et aux fruits caramélisés. L'accord sucré-salé surprendra et ravira les papilles des convives.

[LIRE LA SUITE](#)



© Sabine Alphonsine

### CHAPON DE PINTADE FERMIER D'AUVERGNE RÔTI À L'ANANAS ET RHUM AMBRÉ

Envie d'une escapade gustative ? Cette délicieuse pintade cuite au four, à l'ananas et au rhum ambré est LA recette qui fera voyager. Avis aux gourmands... et aux aventuriers !

[LIRE LA SUITE](#)



© Sabine Alphonsine



BIEN ÊTRE ANIMAL, LUTTE CONTRE L'ANTIBIORÉSISTANCE, TRAÇABILITÉ ET BIODIVERSITÉ : AUTANT D'ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE AVICOLE AUVERGNATE INSCRITS DANS SON ADN ET RETRANSCRITS DANS SA CHARTE DE QUALITÉ ET DE BONNES PRATIQUES

## BEE NATUREL

[CLIQUEZ ICI !](#)

[WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM](http://WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM) [WWW.FACEBOOK.COM/VOLAILLESFERMIERESAUVERGNE](https://www.facebook.com/volaillesfermieresauvergne)

Pour toutes demandes de renseignements ou visuels HD, n'hésitez pas à contacter

le service de presse des Volailles Fermières d'Auvergne : [anne-cecile.runavot@quipluslest.com](mailto:anne-cecile.runavot@quipluslest.com)

[Anne-Cécile Runavot](mailto:anne-cecile.runavot@quipluslest.com) ♦ 04 73 74 62 38 ♦ 06 34 87 35 87 ♦ [anne-cecile.runavot@quipluslest.com](mailto:anne-cecile.runavot@quipluslest.com)

[Lucie Lefèvre](mailto:lucie.lefevre@quipluslest.com) ♦ 04 73 74 62 35 ♦ 07 50 56 35 48 ♦ [lucie.lefevre@quipluslest.com](mailto:lucie.lefevre@quipluslest.com)

