



## **DÉCOUVREZ NOTRE NOBLE BASSE COUR**

*Deux nouveaux fermiers viennent agrandir  
la famille Belles Volailles du Coq Rico*

*A commander en ligne, livraison ou Click & Collect disponible 7j/7 de 12h à 21h*

[www.lecoqrico.com](http://www.lecoqrico.com)

## *Pintade Perle Noire*

Elevée 150 jours  
en plein air par Gabriel Simon  
à la Ferme de la Galotière,  
Ingrandes-de-Touraine.

La pintade est originaire  
d'Afrique du Nord.  
La légende raconte qu'elle  
serait venue trouver terroir en  
France pendant la campagne  
d'Hannibal de Carthage.

La particularité de la Perle  
Noire, que l'on retrouve sur les  
terres de la Loire, est sa couleur  
aux reflets bleus.

Son goût légèrement  
sauvage, rappelle avec plus de  
complexité celui du faisane.

Sa chair est juteuse et rustique,  
sa peau particulièrement  
croustillante.

*55 €, jusqu'à 2 personnes*



## *Volaille de Bresse AOC*

Elevée 120 jours en plein air  
sur le terroir de Saint Usuge  
en Saône et Loire,  
par Anthony Marmeys  
à la ferme Laurency.

Cette race ancienne française,  
appelée Gauloise, a pour signe  
distinctif ses pattes  
bleues et lisses.

Son goût est élégant,  
sa chair tendre  
et sa peau croustillante  
et goûteuse à la fois.

*84 €, jusqu'à 4 personnes*

## *Volaille Cou Nu des Vignes*

Elevée 160 à 180 jours  
en plein air dans les vignes de  
Bourgueil par Gabriel Simon  
à la Ferme de la Galotière,  
Ingrandes-de-Touraine.

Elle trouve dans les vignes  
les insectes qu'elle adore et  
en retour elle rend un service  
énorme à la vigne en la  
nettoyant naturellement.

Cette race française vient à  
l'origine de Transylvanie, de  
la souche Gallus Domesticus,  
connue pour sa robustesse et sa  
particularité génétique  
du Cou-nu.

Son goût est rustique, comme le  
poulet de nos grands-mères.  
Et sa chair charnue  
est très goûteuse.

*62 €, jusqu'à 4 personnes*