



# De la plume de la p'tite poule **rousse**

GAEC Ferme de la Poule Rousse - 920 Route de Chavas - 42740 Doizieux - tél 04.77.20.94.68. - contact@poulerousse.fr - www.poulerousse.fr

**Hmm ! Enfin des nouvelles de la p'tite poule rousse !**

**Nous vous avons concocté avec amour toute une panoplie d'événements placés sous le signe de la gourmandise, de la bonne humeur et de la convivialité.**

**La p'tite poule rousse respecte ses classiques mais veille aussi à se renouveler.**

**Faites vos choix !**

## Place aux soirées musicales

Les soirées d'hiver de la p'tite poule rousse, on adore ! On se réchauffe le corps et le coeur autour d'un repas copieux tout en se régalant de musique choisie ... voire en chantant soi-même...

Alors, dépêchez vous d'appeler les copains et réservez nous une bonne table, on s'occupe du reste !!!

### MAHY EN ... TRIO

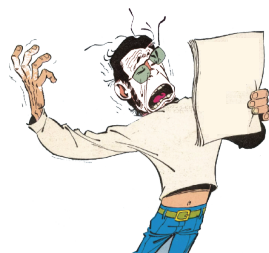
Mahy est un incontournable de nos soirées. Il comble notre passion coupable pour la musique pop/ rock, tant par ses propres compositions que par ses reprises très seventies. Beatles, Rolling Stones, Francis Cabrel, Mathieu Chédid, Blues Brothers, Johnny, composent notamment son répertoire.

Comme la musique ça se transmet dans les gènes, cette année, c'est avec ses deux fils, Axel et Maxime, qu'il se produira chez la p'tite poule rousse le samedi 17 janvier.

Ah et il y aura une petite surprise : Une chanson avec des poules ... On vous laisse deviner ?

### DANIEL CHANTÉ ... DANIEL MAIS PAS QUE ...

Ah Daniel ! On adore son look de titi parisien et ses chansons tendres qu'on imagine illustrées par Sempé. C'est donc une belle partie de son répertoire personnel qu'il interprétera ce samedi 31 janvier mais il laisse aussi une belle place aux reprises de Renaud, Bénabar, Hugues Auffray...



### DEVINE QUI VIENT CHANTER CE SOIR ...

Non content de nous régaler d'une cuisine savoureuse et généreuse, notre cuisinier David a aussi développé un petit talent pour animer les Karokés.

Sa passion se tourne clairement vers la chanson française des années 70-80-90 mais il sait s'adapter à son public et surtout, il chante lui-même pour accompagner les plus timides 😊

Alors ? Qui viendra chanter le samedi 28 Février avec David ?

### DES POULETTES CHEZ LA P'TITE POULE ROUSSE !

Elles sont trois poulettes passionnées de musique traditionnelle Américaine et elles se sont baptisées les Hen Tucky ! Elles ne pouvaient pas nous échapper !

Leur répertoire parcourt les décennies, allant des vieux Gospels aux chansons de la Grande Dépression, du rêve américain ou encore de la country plus contemporaine. Leurs chansons parlent souvent de galères, mais aussi d'amour et d'espérance en une vie meilleure.

Elles seront dans notre poulailler le samedi 21 mars !

## Nos soirées... Mode d'emploi

Nos soirées débutent à 20h et se terminent... vers minuit...

Le prix - animation comprise - est de 30 € par personne (sans les boissons), café ou infusion compris, 17 € pour les moins de 12 ans.

Pour le repas, on applique nos classiques : les charcuteries en entrée, les fromages frais & secs et les deux desserts. En guise de plat unique, chaque soirée sera sous le signe d'un plat bien réchauffant : poule au pot, potée, pot au feu, raclette...

Inscrivez vous rapidement ! Le nombre de places est limité !

**POUR RÉSERVER VOTRE REPAS : 04 77 20 94 68**

# Saint Sylvestre ou 1er janvier ?

**En tout cas, fidèle au poste, la p'tite poule rousse assure les deux dates pour un repas festif et chatoyant, toujours à base de produits fermiers.**

Pour un réveillon de la saint Sylvestre tout en douceur autour d'un bon repas festif, sans musique ni co-tillons, c'est chez la p'tite poule rousse qu'il faut aller.

Et le lendemain 1er janvier, le même repas sera servi pour fêter dignement l'arrivée de 2026.

Et comme il n'est pas toujours facile de réunir toute la famille sur ces dates, nous vous proposons une "session de rattrapage" le dimanche 28 Décembre 2025.

Le chapon, cette année, sera cuisiné aux coings. Ce fruit peu sucré et acidulé s'accommode très bien en version salée.

## EN RÉSUMÉ

**Ce menu vous sera proposé**

- **Dimanche 28 décembre midi**
- **Mercredi 31 décembre 2025 soir**
- **Jeudi 1<sup>er</sup> janvier 2026 midi**

**Foie gras maison et ses chutneys**  
**Salade méli-mélo & gésiers confits**  
**Chapon rôti, sauce aux coings du verger**  
**Garniture butternut et chou romanesco**  
**Gratin de pommes de terre**  
**Plateau de fromage de la ferme**  
**Fromage blanc et crème wahouuu**  
**Oeufs à la neige**  
**Buche gourmande**  
**Café, thé, infusion**

Et pour la bûche, c'est chaque année le même dilemme. Quel parfum aura notre préférence ? Un peu de patience ...

**Le prix de ce repas (sans les boissons) est de 45€ par personne, 20€ pour les moins de 12 ans.**

Et puisqu'on parle de repas de fête, faisons un bond jusqu'à Pâques pour vous rappeler que c'est le chevreau rôti à la crème d'ail qui figure au menu. C'est une fois dans l'année et ce sera les dimanche 5 avril et lundi 6 avril 2026.

**Prix du repas de Pâques : 25 € par personne - 16 € pour les moins de 12 ans.**

## Chapon, Dinde ou Poularde ?

Rôties, sautées, en cocotte ou à la broche, il existe mille et une recettes pour sublimer nos volailles fermières. Élevées avec passion, elles n'attendent que vos talents pour révéler le meilleur d'elles-mêmes sur la table familiale.

Chapon .....	16.40 €/Kg
Dinde .....	13.20 E/Kg
Oie .....	14.00 €/Kg
Poularde .....	15.90 €/Kg
Pintade .....	11.75 €/Kg
Poulet .....	9.75 €/Kg
Canard-canette	10.85 €/Kg
Lapin .....	11.35 €/Kg
Boudin Blanc....	25.25 €/Kg
Pâté en croûte	24.50 €/Kg

Dans un souci de qualité, nous élevons nos volailles en quantités limitées.

**Ne tardez pas trop à passer commande !**

**Monique et Étienne sauront vous conseiller au mieux.**

**Appelez les au**

**04 77 20 96 56**

*Pour que la fête soit plus POP !*

**Il faut faire sauter quelques bouchons !...**

.. De champagne bien sûr !

ça tombe bien, on a un cousin viticulteur sur la montagne de Reims qui produit un vin de grande qualité, plusieurs fois primé.

Et, ça tombe vraiment bien car nous disposons d'un stock en dépôt vente au prix de **19,50 € la bouteille** jusqu'au 31/12/2025.

En vente par cartons de 6, à venir chercher directement chez la p'tite poule rousse !

**Et vous ? Vous faites quoi pour la planète ?**

*Ah moi j'ai donné mon adresse mail à la p'tite poule rousse. Comme ça, je reçois la Plume par mail au lieu de la recevoir par courrier. Et en plus je l'ai avant tout le monde !*  
[contact@poulerousse.fr](mailto:contact@poulerousse.fr)

## On ouvre pour VOUS

**La p'tite poule rousse se réinvente pour vous offrir des services adaptés à vos envies.**

**Groupes d'amis, vieux potes, associations, entreprises, à partir de 15 personnes, nous pouvons vous accueillir en dehors de nos jours habituels d'ouverture, il suffit de se mettre d'accord sur la date.**

**Pensez aussi à nous pour vos événements privés, un mariage, une cousinade ... nous privatisons à partir de 40 personnes (sauf le dimanche) et on vous fait un menu sur mesure avec, pourquoi pas, notre nouveauté : le menu raclette 100 % fermier !**

**Vous voulez organiser un repas avec une animation, un petit concert ? On met à disposition notre réseau, David est toujours prêt pour un Karaoké et on connaît même des gens qui organisent des soirées jeux de société.**

**Vous avez des idées, des désirs un peu fous ? Contactez nous, on a envie d'y réfléchir ensemble.**

**Retrouvez nos infos sur [www.poulerousse.fr](http://www.poulerousse.fr)  
Mais aussi sur Facebook et Instagram**

