

Volaille		Mode de cuisson	Temps de cuisson	Quantité / Pers
Chapon	Chapon	Pocher + rôtir	30min + 2h	350g
		Rôtir au Four	2h30	350g
	Papillote	Cuire au Four	1h15 à 180°C	250g
	Cuisse	Braiser ou rôtir	1h15	1pers ou 2pers
	Suprême	Rôtir	35min à 170°C	2 à 3 pers
<b>Coquelet</b>	entier	Rôtir	45min à 170°C	
Poularde	Poularde	Pocher en bouillon + rôtir	30min + 1h00	350g
		Rôtir au Four	1h30	350g
	Papillote	Cuire au Four	1h00 à 170°C	3 à 4 pers
<b>Dinde</b>	Dinde	Pocher en bouillon + rôtir	30min + 2h	350g
<b>Canette</b>	Rôti	Rôtir	1h15	250g
<b>Chapon de Pintade</b>	Pintade	Braiser et arroser	1h30	350g
Pintade	Rôti	Braiser et arroser	1h30	±250g
	Papillote	Cuire au Four	1h15 à 170°C	3 à 4 pers
Canard	Magret	Poêler ou Griller	6min + 2min	1 pour 2 pers
			8min + 3min	
	Cuisses	Rôtir	1h30 à 180°C	1 par pers
<b>Oie</b>	Rôti	Rôtir	3h 3h30/ 4kg	400g
<b>Poule</b>	Poule	Bouillir en bouillon	1h45	300g
<b>Poulet</b>	Poulet	Rôtir	1h	300g