TRANSFORMATION

Poulet Transformé (Braisé aux épices locales)

à partir de 5 000 FCFA (selon la pièce)

Fiche Technique

Provenance	Restaurant & unité de transformation d'Attan-Ewé, Ikpinlè
Conditionnement	Barquette ou emballage hygiénique pour consommation directe
Type de produit	Viande de volaille cuisinée (braisée)
Délai de commande	Minimum 4 à 6 heures à l'avance
Mode de préparation	Marinade aux herbes de l'exploitation et braisage traditionnel

Description

Savourer la qualité de nos élevages de volailles directement dans votre assiette avec notre poulet braisé cuisiné sur place à la Ferme École OLOUWACHEGOUN. Préparé avec des marinades naturelles aux épices et herbes cultivées sur notre exploitation à Ikpinlè, ce plat chaud et savoureux convient parfaitement pour vos repas de famille, cérémonies ou commandes de restauration professionnelle.

Conditions de commande

Pour commander vos poulets braisés :

- **Réservation :** Commande obligatoire au moins 4 à 6 heures à l'avance pour planifier l'abattage et la marinade.
- **Enlèvement :** Retrait direct au restaurant de la ferme d'Attan-Ewé (Ikpinlè).
- **Livraison :** Service logistique disponible pour les groupements, maquis et cérémonies (selon la zone géographique et le volume).
- **Paiement :** Espèces au retrait ou transfert d'argent mobile (Mobile Money / Flooz) à la validation de la commande.