

MAISON

Quillard & fils

CHARCUTIER

Tradition Charcutière de père en fils



Coupe
& LS frais
emballé



La maison Quillard signe avec talent et sincérité des produits "maison" correspondant aux nouvelles attentes :

tradition, savoir-faire et authenticité.

Chaque ligne de produit est issue exclusivement de matières premières sélectionnées sur cahier des charges et travaillée selon un process traditionnel.

C'est là le secret de la qualité Quillard, une signature qui fait référence et pérennise un savoir-faire charcutier exigeant et gourmand.



charcuterie *Coupe et LS frais emballé*

■ Jambon

Jambon de Vendée à l'ancienne IGP
(Indication Géographique Protégée)



..... *Un plat emblématique de la Vendée :
Découpé en tranche épaisse, grillé et
accompagné de moquettes de Vendée IGP*

Jambon frais, origine région Ouest de la France, salé et frotté au sel sec avec de l'alcool et des herbes. C'est une recette bicentenaire qui se consomme en tranches fines en entrée avec du melon ou du beurre et en salade. Sa texture moelleuse et l'odeur fruitée de l'alcool et des aromates, lui apportent des saveurs incomparables.

Jambon cru fumaison à l'ancienne

..... *Fabriqué selon la recette d'origine
du jambon à griller désossé et légèrement salé.*

■ Charcuterie à l'ancienne

Rôti cuit à l'ancienne
Saucisson à l'ail fumaison à l'ancienne
Saucisson à l'ail nature

■ Pâté à l'ancienne terrine grès

Pâté de campagne
Pâté de foie
Pâté à l'ail

■ Pâté en croûte



rôtisserie

Point chaud

■ Jambon

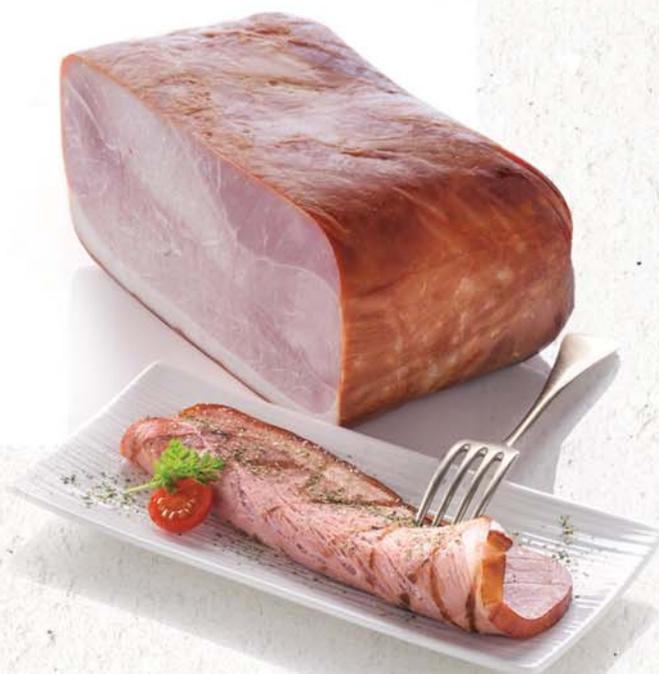
Jambon à griller BRASEROL
fumaison à l'ancienne

Facile et rapide à préparer, innovant, délicieux et diététique

Jambon cuit supérieur à l'os
Jambon cuit avec couenne dégougé
Jambon cuit rôti grillé au four

*Idée de préparation :
environ 30 secondes sur chaque face au grill,
barbecue, plancha, pierrade, raclette, choucroute...etc
avec un résultat diététique intéressant (123 cal pour 100 g).*

Fumage au feu de bois dans des fumoirs traditionnels avec de la sciure et des copeaux de bois blanc non traité, en combustion lente. Cette préparation lui vaut l'appellation de "fumaison à l'ancienne".



■ Rôtisserie

Poitrine bouillie
Poitrine rôtie grillée au four
Rillaux

Mini rillaux
Grillons, lard nantais
Plat de côte cuit

Les recettes traiteur de la Maison Quillard

Nous pouvons vous proposer des solutions sur-mesure pour vos repas de famille :

**Porcelet entier ou 1/2 porcelet (20 ou 10 personnes),
à rôtir farci aux légumes et filet mignon accompagné
de sa sauce au Porto**

à réchauffer au four ou à la broche en 1h30,
pratique car désossé, il se tranche comme un rôti.
Cette recette savoureuse en fait un plat léger
et apprécié des palais les plus délicats.

Il se décline aussi en cuissot, filet, épaule
ou encore en poitrine (6, 8, 10 personnes).



Qualité et authenticité

de Terroir

Proximité géographique, largeur de gammes, garantie de produits frais et souplesse logistique, font de Quillard & Fils votre meilleur partenaire pour la réussite de votre rayon traditionnel et libre-service.



Nous avons rejoint le Groupe Jean Floc'h qui partage, dans une autre dimension, notre philosophie de l'exigence de qualité totale et de respect de nos clients distributeurs et consommateurs.

Jean Floc'h qui abat 40 000 porcs par semaine, nous fait bénéficier de sa maîtrise technique, d'une sécurité alimentaire optimale (Système HACCP) avec une très grande réactivité dans toutes les familles de produits.





les Recettes festives

■ Terrines

Terrine de foie gras de canard aux girolles
Terrine de joue de porc confite aux pépites
de foie gras de canard et aux girolles
Terrine de ris de veau aux morilles

■ Boudins boyau naturel

Boudin blanc à l'ancienne
aux champignons, foie gras, saumon,
St-Jacques, etc...

Cuites en terrine grès dans des fours à chaleur sèche. Saisies au départ pour dorer, une cuisson douce permet ensuite une réduction du poids pour concentrer le goût et offrir plus de saveurs.

Fabriqué selon une recette originale à partir de viande fraîche et d'une décoction de lait frais, de légumes et d'un bouquet garni, le tout lié avec des œufs.



***Charcutiers de père en fils,
les frères Quillard sont passés maîtres dans leur métier.
Ils perpétuent les recettes familiales pour répondre
aux attentes des consommateurs en recherche de goût,
de saveurs et de produits authentiques issus de nos terroirs.***

Les grands classiques de la charcuterie retrouvent leurs lettres de noblesse sur les plus grandes tables. Toutes nos gammes de charcuterie et de viandes élaborées, sont fabriquées dans le respect de procédés qui ont fait leur preuve et qui ne trouvent plus d'équivalent aujourd'hui : fumaison à l'ancienne, cuisson en marmite,...



8 rue du Nouveau Bêle - Z.I Nantes Carquefou - 44477 CARQUEFOU CEDEX
Tél. 02 40 30 03 04 - Fax : 02 40 25 23 20 - societe@quillard-et-fils.fr

