



C'est en 1991 que CHRISTOPHE PRIMAULT, jusqu'ici salarié de Monsieur JOSEPH PERRIN rachète à ce dernier l'exploitation d'accouage, d'élevage et d'abattage de cailles.

Très rapidement, il rajoute à cette mono production, l'abattage du pigeon ainsi que l'accouage, l'élevage et l'abattage de faisans et perdrix.

D'un produit commercialisé uniquement entier et cru, l'activité est rapidement étendue à la découpe et à la transformation.

Aujourd'hui, l'activité générale de CAILLES DE CHANTELOUP s'est élargie : oeufs de caille, caille, pigeon, perdrix, faisans, colvert et nègre soie.

L'exploitation emploie aujourd'hui 23 salariés permanents à temps partiel ou à temps complet, qui assurent toutes les étapes de la production depuis la reproduction des oiseaux jusqu'à leur commercialisation. Sous le regard et le contrôle de notre responsable qualité, nous assurons la complète maîtrise de notre process afin de garantir, de façon permanente, un haut niveau de qualité de nos produits.

Notre structure à taille humaine et semi-familiale, favorise notre souplesse et notre réactivité, pour répondre ainsi aux spécificités de nos clients.

CAILLES DE CHANTELOUP est situé sur la départementale 82, 15 kms au sud de RENNES, route dénommée aussi La Route des Gourmets, car 4 producteurs offrent leurs productions en Canard gras et Saumon fumé, Viande Bovine "La Parthenaysse" et les escargots de l'escargotier.

L'élevage et l'abattage sont quasiment tous réalisés sur notre exploitation, et l'ensemble est conditionné sur notre site à CHANTELOUP. Toute la production est bretonne hormis au moment des fêtes de fin d'année, où nous recherchons des éleveurs et qui de ce fait peuvent être des départements limitrophes à la BRETAGNE (44, 53, 49)

Nos Produits phares :

* CAILLE VIVANTE (oeuf fécondé, cailleteau, caille de 6 semaines), CAILLE en PLEIN, CAILLE Prête à cuire, CAILLE CRAPAUDINE, FILET DE CAILLE, CUISSE DE CAILLE, OEUF DE CAILLE, TERRINE DE CAILLE réalisée avec le filet de caille (représente 43% de la préparation) et depuis octobre 2010, rillettes de caille.

* PIGEON VIVANT, PIGEONNEAU en PLEIN étouffé, PIGEONNEAU Prêt à cuire, PIGEONNEAU CRAPAUDINE, FILET DE PIGEONNEAU, CUISSE DE PIGEONNEAU, TERRINE DE PIGEON

* FAISAN VIVANT (oeuf, faisandeau, démarré à partir de 8 semaines jusqu'au tir), FAISAN en PLEIN, FAISAN Prêt à cuire, TERRINE DE FAISAN

Cailles de Chanteloup

Christophe Primault
La Route des Gourmets, Le Petit Velobert
35150 Corps Nuds
Tel : 02 99 44 12 83 / Fax : 02 99 44 08 05

<http://www.caillesdechanteloup.com>

Contact



Une personne aime ça.
[Inscription](#) pour voir ce que vos amis aiment.

Nos produits

Catégories de produits :

- Volaille
- Oeufs
- Petit gibier (caille/perdrix/ faisans/ pigeon...)
- Charcuteries cuites
- Conserves de viandes

Adhérent aux associations :

- Bienvenue à la Ferme
- Les Comptoirs Paysans ; Saveurs paysannes

Marques :

CAILLES DE CHANTELOUP,
PIGEONNEAUX DE L ISE

Nouveautés :

Elevage nègre soie

+ d'info sur l'entreprise

Nos produits sont disponibles pour :

- Comité d'entreprise/Associations
- Commerce de détail
- Epicerie fines et caves
- GMS
- Grossiste
- Magasins collectifs de produits fermiers
- Restaurateurs
- Vente directe au particulier

Export : Oui

- Océanie
- Union Européenne

Agrément européen : 35088-180

Certifications :

- HACCP
- PAQUET HYGIENE

Où acheter nos produits ?

Boutique à la ferme / Magasin d'entreprise :

LUNDI AU VENDREDI de 9H à 14H et de 15H à 18H ;
Autres horaires sur RDV
Les 2 samedis avant NOEL de 8 H à 20 h

Vente en ligne : Oui - <http://www.caillesdechanteloup.com>

Vente dans les magasins de produits fermiers, les magasins bio, les commerces de proximité :

MARCHE de CESSON SEVIGNE le samedi représenté par LA FERME DE LA ROUSSIERE
MARCHE RENNES SAINTE THERESE le mercredi représenté par LA FERME DE LA ROUSSIERE
MARCHE BRUZ le vendredi représenté par LA FERME DE LA ROUSSIERE
LA RUCHE QUI DIT OUI à JANZE
MARCHE DES LICES à RENNES par LA FERME DU LUGUEN

LIVRAISON A DOMICILE par commande internet ou téléphone <http://www.amisdelaferme.fr/> ou téléphone au 06.14.19.38.87

AMIS DE LA FERME, livraison à domicile
LIVRAISON A DOMICILE GRATUITE POUR 50 EUROS D'ACHAT MINIMUM, ou pour un forfait de 5 euros si en dessous (selon secteur)

Vente dans la grande distribution :

LECLERC à VERN SUR SEICHE
LECLERC à PLOERMEL
et dans d'autres grandes surfaces via nos grossistes

Nos recettes

Pot au feu de pigeons - recette Denise Bonilla
Caille au cidre - recette Denise Bonilla

Actualités

CAILLES DE CHANTELOUP et son actualité de semaine 28 (du 8 au 12 juillet) :

à partir de mardi, possibilité d'avoir des cailles mâles petite souche à un prix très avantageux :

1,50 euros pour une commande inférieure à 20.

1,20 euros entre 20 et 99 cailles.

0,80 euro pour 100 cailles et plus.

Bien sûr, il y a de la femelle disponible en grosse souche à 4,10 ou 3,90 euros pièce en fonction du nombre.

Perdrix grises adultes males et femelles, dès maintenant et jusqu'à.....

Naissance mercredi 10 juillet des perdreaux d'un jour à 1,40 pièce.....donc à prendre le jour même.

CAILLES DE CHANTELOUP

02 99 44 12 83

* PERDRIX en PLEIN, PERDRIX
Prête à cuire

* COLVERT en PLEIN, COLVERT
Prêt à cuire

* NEGRE SOIE (oeuf ou vivant, à
partir de 8 semaines)

