

Cocktails

Mini pâté en croute Boudin—Châtaignes	10,50 €/ pièce
Mini pâté en croute Pur Volailles—Foie gras	14,00 €/ pièce
Mini galantine de volaille, porc au foie gras	12,90 €/ pièce
Mini boudin blanc aux trompettes ou au porto	25,00 €/ le kilo
Mini Burger fermier	2,20 €/ pièce
Mini Burger de poulet mariné	2,20 €/ pièce

Entrées Froides

1 portion est entre 150 et 180g par personne

Pâté en croute Volaille, Porc, Boudin, Châtaignes	24,90 €/ le kilo
Pâté en croute Volailles, Foie gras, trompettes	35,90 €/ le kilo
Galantine de volaille, porc au foie gras	29,55 €/ le kilo
Galantine de pintade aux figues	31,90 €/ le kilo
Foie gras maison au coteau du layon (recommandé 60 à 70 g par personne)	98,00 €/ le kilo

Entrées Chaudes

Bouchée à la reine 100% volailles	4,70 €/ la pièce
Tourte festive (volaille, châtaignes, trompettes, foie gras et cognac)	5,00 €/ la pièce
Briochette de boudin blanc au confit d'oignons au porto	5,00 €/ la pièce

Petit Pâté à la viande de bœuf	3,20 € / la pièce
Grand Pâté à la viande de bœuf (4 personnes)	9,50 € / la pièce
Boudin blanc de volaille nature	22,00 €/ le kilo
Boudin blanc de volaille aux trompettes	24,00 € / le kilo
Boudin blanc de volaille au porto	24,00 € / le kilo

Volailles

Poulet Fermier	9,50 €/ le kilo
Pintade Fermière	11,50 €/ le kilo
Chapon Fermier	18,00 €/ le kilo
Rôti de Poulet Fermier farci	25,00 €/ le kilo
Rôti de Pintade Fermière farci	27,00 €/ le kilo
Rôti de Chapon Fermier farci	33,00 €/ le kilo

Farce: à base de volaille, châtaignes, trompettes et cognac

Bœuf

Tournedos Filet	33,50 € / le kilo
Tournedos rumsteck	26,50 € / le kilo
Roastbeef	22,30 € / le kilo
Viande à Fondue	22,90 € / le kilo
Cote de Bœuf	23,50 € / le kilo
Entrecôte	23,90 € / le kilo
Basse Cote	16, 80 € / le kilo

Faux Filet	23,50 € / le kilo
Bavette d'ailoyau	22,50 € / le kilo
Rumsteck	22,50 € / le kilo
Hampe ou Onglet	24,20 € / le kilo
Poire ou Merlan	24,20 € / le kilo
Steaks	17,20 € / le kilo
Paleron	13,40 € / le kilo
Braisé ou Bourguignon	11, 90 € / le kilo
Plat de Côte	8,10 € / le kilo
Jarret	9,20 € / le kilo
Saucisse ou Merguez	13,90 € / le kilo
Saucisson pur Bœuf ou Bœuf et porc	6,80 € / la pièce

Plats cuisinés maison

Mini de volaille farci aux morilles et vin jaune	11,20 € / la portion
Mijoté de bœuf aux épices et bière de Noel	11,20 € / la portion

Accompagnements

Ecrasé de pommes de terre aux trompettes	
Et croquette de rutabaga	4,20 € / la portion

Dessert

Boule velours , vanille et myrtille sur lit croustillant de crémeux myrtille	4,80 € / la portion
--	---------------------

Huitres de Christophe Chagnoleau

- 1/2 douzaine Huitres de Marenne d'Oleron n°3 5,00 € / les 6
1 douzaine Huitres de Marenne d'Oleron n°3 8,20 € / les 12
4 douzaines d'Huitres de marenne d'Oleron n°3 28,00 € / les 48

Escargot de Escargot et compagnie

- 12 Coquilles à la Bourguignonne 9,40 € / la douzaine
12 Croquilles à la Bourguignonne 9,40 € / la douzaine
12 Croquilles au Bleu 9,40 € / la douzaine
12 Croquilles aux Cèpes 9,40 € / la douzaine

CROQUILLE: coquille en pate

Fromages de la Ferme de Lavaurette

Chèvre :

- Bouchon Apéritif (12 pièces) 5,00 € / la douzaine
Crottin 1,50 € / la pièce
Double Crottin 2,50 € / la pièce
Buche 5,00 € / la pièce
Brique cendrée 5,00 € / la pièce
Pyramide 5,00 € / la pièce

- Tome 1/4 12,00 € / la pièce
Tome 1/2 22,00 € / la pièce
Tome entière 40,00 € / la pièce
Vache :
Rond de vache 2,50 € / la pièce
Plateaux :
Le Vache (4 fromages) 10,00 € / le plateau
Le Chèvre (6 fromages) 18,00 € / le plateau
Le Petit Mixte (1 vache et 3 chèvres) 12,00 € / le plateau
Le Grand Mixte (4 vaches et 6 chèvres) 25,00 € / le plateau

Vin du domaine d'Angélique Gabrielle

- Blanc cuvée sauvignon 7,50 € / la pièce
Rouge Julius 8,00 € / la pièce
Rouge Pinot noir 8,00 € / la pièce

Commande souhaitée avant le samedi 21 DECEMBRE pour

noël et le samedi 27 décembre pour le réveillon

au 06-50-43-39-01 ou par mail à l'adresse suivante :

gaecbathier@hotmail.com

N'hésitez pas à nous appeler pour tout renseignement, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.



CARTE DE NOEL

*Vente à la Ferme
Aux Bordes à Ladapeyre*

Le mardi 24 décembre

De 10h à 18h

Et

Le mardi 31 décembre

De 10h à 14h

Si les horaires ne conviennent pas nous pouvons nous organiser