



Cultures paysannes

Menu de fêtes

LES ENTRÉES



- Huitres
 - Saumon fumé ou carpaccio
 - Filets de truites fumées
 - Caviar d'esturgeon d'Aquitaine
 - Escargots de Bourgogne
 - Coquilles St Jacques
 - Samoussa de Noël
 - Magret séché
 - Pâté en croûtes
 - Bouchée à la reine
 - Boudin blanc aux morilles
 - Charcuterie de porc noir
 - Salades cocktail
 - Brioches salées
- et bien d'autres propositions

Foie gras de canard frais, mi-cuit ou en terrine

LES VOLAILLES FESTIVES



Ferme Le Maraudeur

St Antonin Noble Val

- | | |
|---------------------|-----------|
| • Chapon et dinde | 16,95€/kg |
| • Pintade Chaponnée | 22,90€/kg |
| • Pintade | 12,95€/kg |
| • Poularde | 17,95€/kg |
| • Canette | 15,80€/kg |

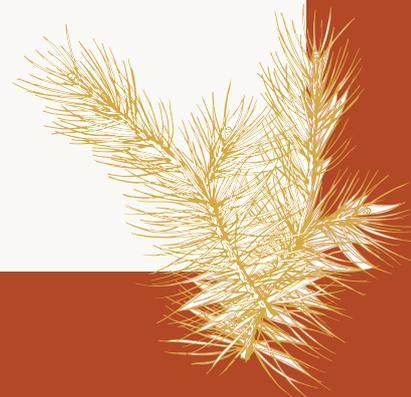
Ferme de Compreste

St Médard Gers

- | | |
|---------------------|-----------|
| • Chapon et dinde | 15,95€/kg |
| • Mini chapon | 16.90€/kg |
| • Chapon Gascon | 23,90€/kg |
| • Pintade Chaponnée | 20,90€/kg |
| • Poularde | 15.90€/kg |

et pour plus de gourmandise 17.90€/kg

- Farce truffe, foie gras, marrons et raisins
- Farce foie gras, pain d'épices, confit de figues



DES RÔTIS MAISON PRÊTS À CUIRE



Volailles

- Rôti de chapon, farce de Noël 29,90€/kg
- Rôti de canard à l'orange 32,90€/kg
- Rôti de magret au foie gras 46,90€/kg
- Magret nature 22,50€/kg
- Magret au piment d'Espelette 22,95€/kg

Boeuf du Comminges

- Rôti dans le filet / tournedos 54,90€/kg
- Rôti de boeuf extra 28,90€/kg
- Rôti de veau Orloff 34,90€/kg

Porc fermier et porc noir de Bigorre

- Rôti de porc noir de Bigorre 39,90€/kg
- Rôti de porc noir fermier au chorizzo 19,80€/kg
- Rôti de porc noir fermier aux fruits 19,80€/kg

LES PLATS DE FÊTES JUSTE À RÉCHAUFFER



- Ris de veau aux morilles 59,80€/kg
- Chapon de girolles au Champagne 32,90€/kg
- Agneau de Noël aux épices 29,90€/kg
- Sauté de porc à la bière de Noël 25,90€/kg

DES ACCOMPAGNEMENTS MAISON



- Gratin dauphinois au foie gras 22,90€/kg
- Gratin patates douces / pdt 18,90€/kg
- Pommes duchesses 18,90€/kg



LES FROMAGES



- Plateau festif 6,50€/pers
- Plateau fromages tranchés 8€/pers
- Plateau de fromages sur-mesure à voir ensemble...

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS



À composer selon vos envies

VINS ET CHAMPAGNE



- Floc de Gascogne
- Muscats et apéritifs
- Vins de terroirs
- Champagne Robert-Allait
- Armagnacs

Des gourmandises, des chocolats, des pâtes de fruits
Du pain d'épices, des biscuits artisanaux



Tout pour se faire plaisir !



Pour vos commandes, n'hésitez pas

culturespaysannes@orange.fr
05 61 92 47 04

HEURES D'OUVERTURE POUR LES FÊTES

Mardi 20 décembre 9h-13h et 15h30-19h
Mercredi 21 décembre 9h-13h et 15h30-19h
Jeudi 22 décembre 9h-19h
Vendredi 23 décembre 9h-19h
Samedi 24 décembre 9h-17h

CULTURES PAYSANNES
9 place Alfred Sauvy
31270 Cugnaux
05 61 92 47 04