



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Evènements 2021 Ferme de Lafitte

Repas à la ferme

Foie gras, confit, terrines, charcuterie
vente directe à la ferme



Croisière du Prince Henry
à Nérac



Cabaret Mike Angel's



Bernard Audi
Chante Joe Dassin



Maryse et Jacques
Animation dansante

2nd semestre

2021



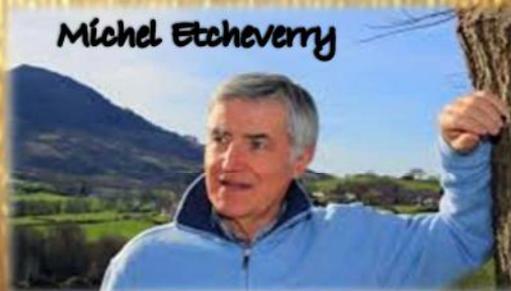
Cochon de lait
à la broche



Allan sosie Claude François



Cabaret DANA REV



Michel Etcheverry

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 Mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintrailles

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOU France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance

Imprimé par nos soins- ne pas jeter sur la voie publique – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Offre 2nd Semestre 2021

JEAN PIERRE CAILLAU VOUS ACCUEILLE DANS SA FERME ET VOUS PROPOSE

- **Dégustation Gratuite à la ferme** de produits du Terroir (pendant les horaires d'ouverture de la boutique)
- **Visite commentée de ma palombière** au sol située à Saint-Pierre de Buzet (3,50€/personnes – durée 1h30)
- **Démonstration gratuite de découpe de canard** avec explications de recettes traditionnelles, dégustation de produits du terroir et apéritif offert (groupe d'un minimum de 20 personnes)
- **Boutique du terroir avec mes fabrications artisanales**
Ouverture de la boutique : Du lundi au vendredi de 9h à 12h – 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h
- **Repas à la ferme** (tous les jours sur réservation) :



- Menu de la ferme à 19€
- Menu Paysan à 21€
- Menu découverte à 23€
- Menu aux Demoiselles de Canard à 26€
- Menu Poule au Pot à 25€
- Menu Gastronomique à 26€
- Menu Terroir à 27€
- Menu cochon de lait à la broche à 28€



- **Repas dans ma palombière** à Saint-Pierre de Buzet (sur réservation) :
 - Menu Palombe à 26€
 - Petit Déjeuner Gascon à 10€

Animations dansantes avec accordéoniste et/ou humoriste pendant et après le repas : Forfait 380€

JOURNÉES A THEMES	ÉVÈNEMENTS 2 nd SEMESTRE 2021
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Journée à la ferme à 22€ ➤ Journée Palombière à 25€ ➤ Journée Randonnée en Albret à partir de 26€ ➤ Festin Gaulois autour du cochon à la broche à partir de 28€ ➤ Journée de la Truffe – 29€ / Pers Repas à la Ferme – Atelier Truffe ➤ Journée Découverte du Terroir à 31€ ➤ Journée Cabaret à partir de 29€ ➤ Journée Gastronomique à 31€ ➤ Journée Champêtre dans les vignes à 32€ ➤ Journée Croisière et repas sur la Gabarre à 34,50€ ➤ Journée Chocolat-Démonstration par Cyril Carrini meilleur pâtissier 2015 sur M6 – 32€ par personne ➤ Journée Croisière en Pays d'Albret à 32,50€ ➤ Nouvelle Fête du Jambon à partir de 43,50€ / Pers 1 Jambon offert / Pers 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vendredi 24 Septembre 2021 Michel Etcheverry rend hommage à Luis Mariano pour les 50 ans de sa disparition – 32,50€/personne ➤ Septembre et Octobre 2021 Fête du Cochon et Cochonnailles – 33,50€/Pers Repas à la Ferme – 1 lot de charcuterie/pers ➤ Vendredi 15 Octobre 2021 Cabaret Music-Hall avec la Revue Mike Angel'S – Repas Spectacle 35€ par personne ➤ Vendredi 22 Octobre 2021 Hommage à MIKE BRANT par CLAUDE ARENA – Repas Spectacle 33,50€ / Pers ➤ Tout le mois d'Octobre 2021 Nouvelle fête du Jambon à la ferme – Repas Dansant – 1 Jambon offert par personne ➤ Du 20 au 30 Octobre 2021 - Journée du Kiwi -Démonstration par Cyril Carrini meilleur pâtissier 2015 sur M6 ➤ Vendredi 29 Octobre 2021 : JM ZANOTTI chante les plus belles chansons du Sud-Ouest – Repas Spectacle 33,50€ / Pers ➤ Vendredi 5 Novembre 2021 DUO DES NON fête du Rire et de la Garbure - Repas Spectacle et Dansant 35€ ➤ Samedi 6 Novembre 2021 Fête de la Garbure – Repas Dansant à l'accordéon par Jacques & Maryse à 32€ ➤ Du 13 Novembre au 23 Décembre 2021 Fête de la dinde et/ou du Chapon – Repas Dansant à partir de 40€ (dinde) et/ou 48€ (chapon) – 1 Dinde ou 1 Chapon offert / personne



Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Le 30 Avril 2021

MENU ET JOURNÉE « NOS RETROUVAILLES »

(Valable du 19 Mai jusqu'à fin Septembre 2021)

Suivant les directives gouvernementales nous mettrons tout en œuvre pour vous et nous protéger :
Règles d'hygiène (gel, masques), distanciation sociale, nombre de personnes limitées etc...

9h30 : Accueil à la ferme de Lafitte chez Jean-Pierre CAILLAU, pour un petit déjeuner gascon avec café, gâteaux, terrines, rillettes, vin...

10h30 : Visite commentée des Caves de Buzet et dégustation de vin
Ou d'un producteur local



MENU D'ÉTÉ AMBIANCE GUINGUETTE CABARET

(à la ferme en intérieur après le 9 Juin ou en terrasse à partir du 19 Mai)

Apéritif maison et Saucisson

Salade Fraicheur de Jean-Pierre

(Salade, tomates, melon du Pays, Jambon de Pays, Rillettes de Canard au Foie Gras, foie gras de canard mi-cuit au torchon)

GRILLADES A VOLONTÉ

Magret de Canard et Légumes braisés

Fromage de Pays

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac

Café, Vin rouge et Rosé

MENU ET
JOURNÉE A
PARTIR DE 20€



Après-Midi Promenade libre au Parc Royal de la Garenne à Nérac

Formule journée ou repas seul sans animation) : 20€ par personne

Formule Ambiance Guinguette Cabaret = 20€ par personne + 250€ Forfait animation (groupe 30 pers. min)
= 28€ par personne pour les individuels

Sur Réservation, Nombre de Personnes limitées
Rejoignez-nous sur www.facebook.com/ferme.delafitte

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu
SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance
SARL au capital de 47500 € - Siret 447 880 717 00015 -APE 4729Z n°TVA FR06 447 880 717



Jean Pierre CAILLAU
Producteur



Cave de Buzet



Véronique Cabaret
Dana Rev

GRANDES MILLESIMADES DE BUZET

Repas Spectacle et Dansant à la Cave de Buzet

Les grandes Millésimades de Buzet réunissent chaque année près de 15000 personnes qui bénéficient de promo allant jusqu'à 50%. Profitez cette année d'un repas avec animation à la cave de Buzet

Samedi 26 Juin au Samedi 3 Juillet 2021

Animation Dansante au choix 29,50€

(Ambiance Cabaret, accordéon, chants Méditerranéens ...)

9h30 : Accueil à la ferme de Lafitte chez Jean-Pierre CAILLAU, pour un petit déjeuner avec café, gâteaux, terrines, rillettes, vin...

11h00 : Accueil à la Cave de Buzet, achat libre au hall et sous le chapiteau.

12h00 : Repas spectacle à la cave de Buzet

Velouté aux Cèpes

Charcuterie du Terroir

Cochon de Lait à la Broche

Gratin de Pommes de Terre

Salade et fromage

Croustade aux pommes



Vin rouge de Buzet en bouteille bouchée

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

Du Samedi 26 Juin au Samedi 3 Juillet 2021



LES
MILLÉSIMADES
VENTES EXCEPTIONNELLES

Boutique des vigneronns de Buzet - 9h > 12h30 - 14h > 18h30 // tous les jours même le dimanche
05 53 84 17 16 - Av. des Côtes de Buzet - 47160 buzet-sur-baise - tourisme@vignerons-buzet.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 MONGAILLARD – Tél : 05 53 97 20 04

Mail : contact@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 47500 € - siret : 447 880 717 000 15 – APE 4729Z – N° TVA FR 06 447 880 717



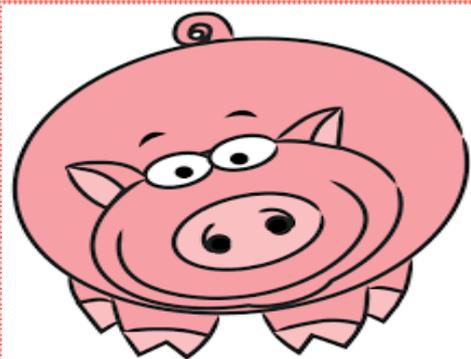
Fête du Cochon & Cochonnailles



Tous les convives repartent avec :
1 Noix de Jambon 550g env
1 Saucisson de Porc
1 Saucisson de Sanglier
1 Terrine aux cèpes 180g

9h : Accueil façon Petit Déjeuner à la Ferme de Lafitte (Boudin grillé, café, Gâteaux, Pâté, rilette, Saucisson, vin Rouge etc...)

10h : Visite chez un producteur au choix



Possibilité de vous proposer une :

- Animation musicale pendant et après le repas : Supplément Forfait 380€
- Ou
- Visite au choix l'après midi

12h : Menu Cochonnailles à la Ferme

Apéritif et Saucisson

Garbure Paysanne au Jarret de Porc

Salade Gourmande de Cochonnailles
(Pâté, Rilette, Boudin, coppa)

Cochon Grillé à la Broche

Haricots Cuisinés

Salade et Fromage

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac

Café

Vin Rouge et Rosé

(Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes présents dans le menu)

Tarif par personne :
33,50€ (hors animation)

Valable jusqu'au 31/12/2021



Michel Etcheverry



M I C H E L E T C H E V E R R Y & L U I S M A R I A N O

Vendredi 24 Septembre 2021

Michel Etcheverry chante

LUIS MARIANO & Le Pays Basque

Hommage à Luis Mariano pour les 50 ans de la disparition de Luis Mariano. Michel Etcheverry retrace les plus belles chansons de Luis Mariano : « Mexico Rossignol de mes amours, C'est magnifique, l'amour est un bouquet de violette etc... »

9h : Accueil à la ferme de Lafitte, café, petits gâteaux et dégustation de produits du terroir
10h : Visite des Caves des vigneron de Buzet

12h : Repas Spectacle et dansant à la salle de Vianne

Menu

Apéritif et Saucisson

Velouté de potiron au foie gras

Salade gourmande

(Salade, tomates, terrine de campagne au foie gras, charcuterie etc...)

Magret de canard Grillé

Et ses légumes

Salade et Fromage de Pays

Omelette Norvégienne

Café, Vin rouge et Rosé

(Nous mettons à votre disposition sur demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu)

Tarif par personne :
32,50€

PLACES LIMITÉES

**Nouvelle
journée**

Journée du chocolat



Meilleur Pâtissier 2015 sur M6



-9h30 Accueil à la ferme façon petit déjeuner
(café, rillettes, pâtés, gâteaux...)



-10h00 Démonstration de Fabrication d'un dessert au
chocolat par **Cyril Carrini** élu meilleur pâtissier sur M6

-12h00 Repas à la ferme

Prix par personne

32.00 €

(prix valable jusqu'au
31/12/2021)



Velouté de potiron
Crêpe au jambon et salade gourmande
Jambon braisé et haricots cuisinés

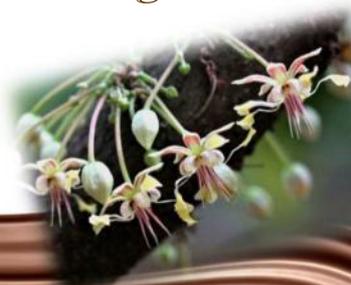
Salade – Fromage

Scintillant chocolat caramel accompagné
de sa confiture de lait

Vin rouge et rosé et café

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

15h00 Visite de la chocolaterie artisanale
« La Cigale » à Nérac



SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaint-Léger

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance
Imprimé par nos soins- ne pas jeter sur la voie publique – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques



FÊTE DU JAMBON

Tous les convives repartent (au choix) :

1 Jambon (épaule Serrano 4kg env) Et son sac à Jambon

Ou

½ épaule Serrano (désossée sous vide)

1 Chorizo Iberico Beleta 150g

1 Planche à Découper + Couteau

1 Carton imitation bois

9h30 : Accueil à la Ferme façon Petit déjeuner (café, rilette, petits gâteaux, pâté etc...)

10h30 : Visite chez un souffleur de verre ou visite des Caves de Buzet ou d'un autre producteur au choix

Repas à la Ferme, Ambiance 3eme mi-temps



Au choix

Apéritif et Saucisson

Jimbourra (Soupe de boudin)

Salade Gourmande

(Salade, tomates, coppa, feuilleté au fromage)

Jambon braisé

Et son Accompagnement

Salade et fromage de Pays

Tarte aux pommes et noix

Café, Vin Rouge et Rosé



Tarif par personne :

Valable jusqu'au 31/12/21

43,50€ (sans animation)

48,50€ (avec animation –

Base de 50 personnes)



Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance

SARL au capital de 47500 € - Siret 447 880 717 00015 -APE 4729Z n°TVA FR06 447 880 717

**NOUVELLE
JOURNÉE**



Spectacle Cabaret Music-hall

Accompagné d'un hommage à Claude François



Vendredi 15 Octobre 2021 – 12h
Salle Jourdain de l'Isle à Vianne

La Revue Mike Angel's vous emmène à Vianne pour un Spectacle Éblouissant digne des plus grands Cabaret Parisien accompagné d'un hommage à Claude François

10h : Visite d'un producteur au choix

11h : Accueil Gastronomique à la ferme de Lafitte chez Jean-Pierre Caillau

12h30 : Repas spectacle et dansant à la salle de Vianne

Kir Maison et Saucisson

Velouté de Potimarron au foie gras

Salade du Terroir

(Salade verte variée, tomates, galantine de canard au foie gras, grillons de canard au foie gras, lardons)

Tournedos de Magret de canard royal au foie gras

Mi-cuit au torchon

Gratin de légumes

Salade et Fromage du Pays

Croustade aux pommes

Café, vin rouge et rosé en carafe



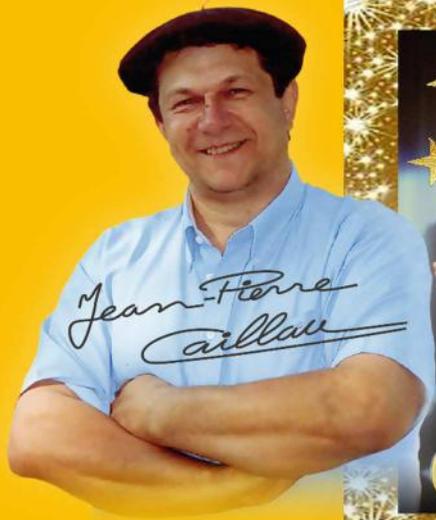
Tarif par personne : 35€

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintraillles

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOU France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance



Claude Arena

Incarné dans la peau de MIKE BRANT, au-delà de la ressemblance physique étonnante, la performance vocale du chanteur est identique de la star des années 70 CLAUDE ARENA n'imité pas Mike Brant, il est Mike Brant, même gestuelle, même taille et par-dessus même timbre de voix

CLAUDE ARENA
La voix de
MIKE BRANT
LA LEGENDE DES ANNEES 70
DES TUBES
INOUBLIABLES !

LAISSE MOI T'AIMER
OUI SAURA
C'EST MA PRIERE
RIEN QU'UNE LARME
C'EST COMME ÇA QUE JE T'AIME
DIS LUI...

RETROUVEZ
l'ambiance
torride
des concerts de la star

DANS UN SPECTACLE
EXCEPTIONNEL !

ET LA LEGENDE CONTINUE...

Repas Spectacle et Dansant organisé
par *Jean-Pierre Caillau*

Réservation au :

05.53.97.20.04 - emilie@fermedelafitte.com

10h Accueil et Dégustation offerte à la ferme de Lafitte à Mongaillard

11h Visite d'un producteur au choix

Kir Maison et Saucisse aux cèpes

Velouté de Potimarron au foie gras

Salade Gourmande

(Salade verte, tomates, fritons de canard, lardons, Galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

Canard Braisé sauce foie gras

Gratin de pommes de terre

Salade et Fromage du Pays

Omelette Norvégienne

Café, Vin rouge et rosé

Trou Gascon (eau de vie de prune)

Places Limitées



Animation dansante assurée également
Par Jacques et Maryse Tyrol à l'accordéon

Tarif : 33,50€ (tout compris)

(Nous mettons à votre disposition sur demande la liste des Allergènes majeurs présents dans le menu)



Journée du Kiwi

Du 20 au 30 octobre 2021

9h00 Accueil à la ferme façon petit déjeuner (café, rillettes, pâté, gâteaux...)

10h30 Visite commentée chez un producteur de kiwi **Bio** à Feugarolles : explication de la production du kiwi

12h00 Repas à la ferme

Apéritif au kiwi et saucisson

Salade du terroir

Salade, tomate, brochettes de magret séché et kiwi, galantine de canard au foie gras, pâté de canard au foie gras, fritons de canard, lardons

Jambon braisé

gratin de pommes de terres ou frites

Salade – Fromage du pays

Croustade aux pommes et à l'armagnac

accompagnée de kiwi

Vin rouge et rosé, Café



Une barquette de 500 g de kiwi offerte à chaque participant

16 h00 Visite au choix nous consulter

Prix par personne : 28.50 €

(prix valable jusqu'au 31/12/21)

- Animation dansante : nous consulter

- Démonstration de fabrication de dessert au kiwi par **Cyril Carrini** : nous consulter

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard

Tél : 05 53 97 20 Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com Immatriculation ATOUT France : IM04718001

garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance



NOUVELLE
JOURNÉE

Vendredi 29 Octobre
2021



Jean-Michel
ZANOTTI

REPAS CONCERT
JM ZANOTTI chante les plus belles
chansons du Sud-Ouest

11h : Accueil et Dégustation à la ferme de Lafitte

12h30 : Repas Spectacle à la salle de Vianne

Apéritif Maison et Saucisson

Velouté aux cèpes

Assiette Gasconne

(Salade, Tomates, lardons, jambon, terrine de campagne au foie gras)

Tournedos de Magret

Gratin de Pommes de terre

Fromage et Salade

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac

Café, Vin Rouge et Rosé



Tarif par personne :
33,50€
Places limitées
Réservez vite !!!

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAUD « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance SARL au capital de 47500 € - Siret 447 880 717 00015 -APE 4729Z n°TVA FR06 447 880 717



LE DUO DES NON

Journée du Rire et de la Garbure

La célèbre équipe du Duo des Non rend visite à Vianne pour 2h de fou rire et de partage



**Repas Spectacle organisé par
Jean-Pierre CAILLAU**

**Réservation au :
05.53.97.20.04 ou
emilie@fermedelafitte.com**

Apéritif et saucisson
Garbure Paysanne
Aux manchons de canard confits et Jarret de Porc
Assiette du Terroir
Jambon braisé
Garniture de légumes
Salade et fromage du Pays
Croustade aux Pommes
Café, vin rouge et rosé

**VIANNE (47)
Vendredi 5 Novembre 2021
12h**

**10h Accueil et Dégustation offerte à la
ferme de Lafitte à Mongaillard**

**11h Visite d'un producteur au choix
Tarif par personne : 35€
(Tout compris)**

Places Limitées

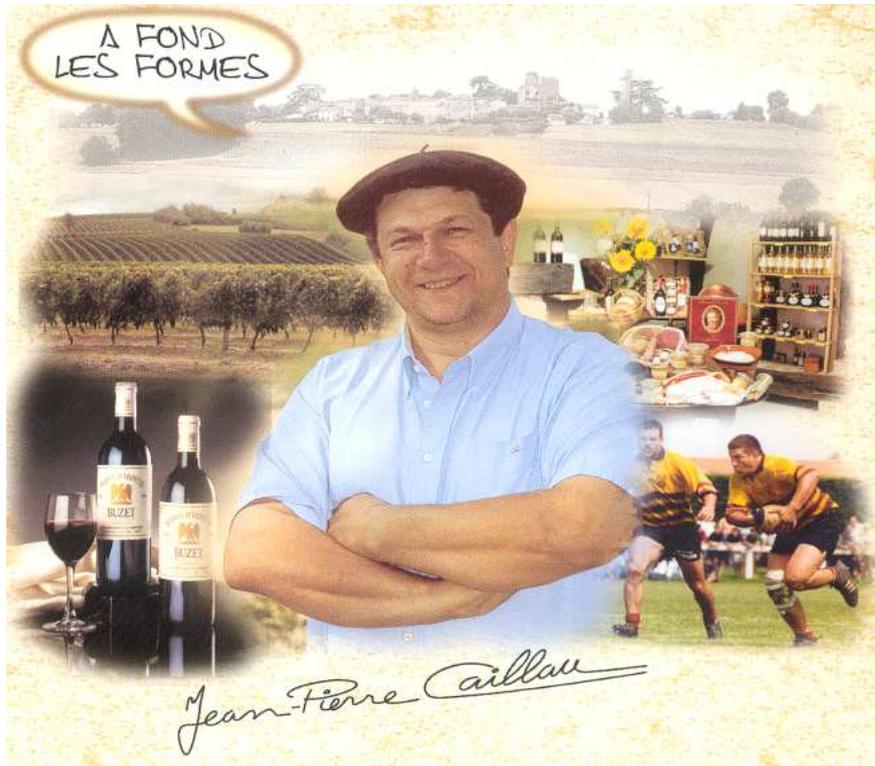
Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance

A FOND
LES FORMES



**Vendredi 5 et
Samedi 6
Novembre 2021**



FÊTE DE LA GARBURE

Possibilité de faire une visite d'un producteur au choix
11h : Apéritif et dégustation de produits du terroir à la ferme de Lafitte

12h : Repas dansant à la salle des Fêtes de Vianne

Apéritif Artisanal et Saucisson de canard

~
*Garbure Paysanne aux manchons de canard confits
Et Jarret de porc*

~
*Assiette du Terroir
(Salade, tomates, fritons de canard, rillettes de canard, terrine de campagne
au foie gras)*

~
*Jambon braisé
Garniture de légumes*

~
*Salade et Fromage du Pays
Croustade aux pommes et à l'Armagnac*

Café, vin rouge et rosé en carafe

Après-Midi Dansant

Tarif : 32€ ttc

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAUD « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintraillles

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance





Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

FETE DE LA DINDE

Du 13 Novembre au 23 Décembre 2021



10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir
(Vin chaud, châtaignes, produits du terroir, Café et petits gâteaux offerts)

Marché de Noël à la Ferme

Nos producteurs : Miel - Pain d'épices - Pruneaux - Floc de Gascogne - Fromage - Vin de Buzet - Armagnac - Truffes au chocolat - Foie gras etc...

11h : Visite d'un producteur au choix

1 Tombola gratuite sera proposée durant le repas (6 lots offerts)

12h30 : Repas avec animation musicale à la salle des Fêtes de Vianne

MENU

Kir Maison et Saucisse aux cèpes

~

Velouté de Potimarron au foie gras

~

Salade Gourmande de Noël

(Salade verte, tomates, fritons de canard, lardons, Galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

~

Chapon sauce foie gras

Garniture de Légumes

~

Salade et Fromage du Pays

~

Omelette Norvegienne

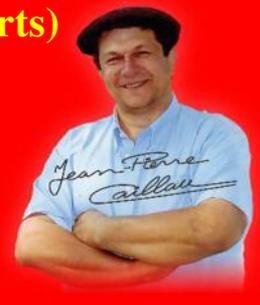
Crème Fouettée

~

Café,

Vin rouge et rosé en carafe

Eau de vie de prune



17h env : Départ

Tarif par personne : 40€

Tous les convives repartent avec 1 Dinde et son sac isotherme



Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emille@fermedelafitte.com - www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution - RC : Aviva assurance

SARL au capital de 47500 € - Siret 447 880 717 00015 -APE 4729Z n°TVA FR06 447 880 717



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

FETE DU CHAPON

Du 13 Novembre au 23 Décembre 2021



10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir (Vin chaud, châtaignes, produits du terroir, Café et petits gâteaux offerts)

Marché de Noël à la Ferme

Nos producteurs : Miel - Pain d'épices – Pruneaux – Floc de Gascogne – Fromage – Vin de Buzet- Armagnac – Truffes au chocolat – Foie gras etc...

11h : Visite d'un producteur au choix

1 Tombola gratuite sera proposée durant le repas (6 lots offerts)

12h30 : Repas avec animation musicale à la salle des fêtes de Vianne

MENU

Kir Maison et Saucisse aux cèpes

~

Velouté de Potimarron au foie gras

~

Salade Gourmande de Noël

(Salade verte, tomates, fritons de canard, lardons, Galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

~

Chapon sauce foie gras
Garniture de Légumes

~

Salade et Fromage du Pays

~

Omelette Norvegienne
Crème Fouettée

~

Café,

Vin rouge et rosé en carafe
Eau de vie de prune



17h env : Départ

Tarif : 48€ par personne

Tous les convives repartent avec 1 Chapon et son sac isotherme

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOU France : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance
SARL au capital de 47500 € - Siret 447 880 717 00015 -APE 4729Z n°TVA FR06 447 880 717

**NOUVELLE
JOURNÉE**



Spectacle Cabaret Music-hall

Accompagné d'un hommage à Claude François



**Fête de la Dinde ou du Chapon
7, 8 et 20 Décembre 2021**

La Revue Mike Angel's vous emmène à Vianne pour un spectacle éblouissant digne des plus grands Cabaret Parisien accompagné d'un hommage à Claude François

10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir (Vin chaud, châtaignes, produits du terroir, Café et petits gâteaux offerts)

Marché de Noël à la Ferme



Nos producteurs : Miel - Pain d'épices – Pruneaux – Floc de Gascogne – Fromage – Vin de Buzet - Armagnac – Truffes au chocolat – Foie gras etc...

11h : Visite d'un producteur au choix

12h30 : Repas spectacle et dansant à la salle de Vianne

Kir Maison et Saucisse aux cèpes



Velouté de Potimarron au foie gras

Salade Gourmande de Noël

(Salade verte, tomates, fritons de canard, lardons, Galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

**Chapon sauce foie gras
Garniture de légumes**

Salade et Fromage du Pays

**Omelette Norvegienne
Café, Digestif
Vin Rouge et Rosé**

**Tous les convives
repartent avec 1
Dinde ou 1 Chapon
dans son sac
isotherme**

Tarif par personne :

45€ (Dinde) ou 53€ (Chapon)

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

SARL Jean-Pierre CAILLAUD « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintraillles

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com



NOUVELLE JOURNÉE
Mardi 14 et Mercredi 15
Décembre 2021

Claude ARENA Hommage à Mike Brant



FETE de la DINDE ou du CHAPON

10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir
 (Vin chaud, châtaignes, produits du terroir, Café et petits gâteaux offerts)

Marché de Noël à la Ferme

Nos producteurs : Miel - Pain d'épices – Pruneaux – Floc de Gascogne – Fromage – Vin de Buzet-
 Armagnac – Truffes au chocolat – Foie gras etc...



11h : Visite d'un producteur au choix

1 Tombola gratuite sera proposée durant le repas (6 lots offerts)

12h30 : Repas avec animation dansante à la salle des fêtes de Vianne

MENU

Kir Maison et Saucisse aux cèpes

~

Velouté de Potimarron au foie gras

~

Salade Gourmande de Noël

(Salade verte, tomates, fritons de canard, lardons, Galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

~

Chapon sauce foie gras

Garniture de légumes

~

Salade et Fromage du Pays

~

Omelette Norvegienne

Crème Fouettée

~

Café,

Vin rouge et rosé en carafe

Eau de vie de prune

Après-midi dansant



**Tous les convives
 repartent avec 1
 Dinde ou 1 Chapon
 et son sac isotherme**



17h env : Départ

Tarif par personne

44€ (Dinde) ou 52€ (Chapon)

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu
 SARL Jean-Pierre CAILLAU « Lafitte » 47230 mongaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintrailles

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM047180 01 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance