



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Evènements 2022 Ferme de Lafitte

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



Michel Etcheverry



2nd semestre

2022



Cochon de lait à la broche



Maryse et Jacques
Animation dansante



Cabaret Dana Rev



Hommage à
Mike Brant
CLAUDE ARENA



Allan sosie Claude François

FERME DE LAFITTE « 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 : 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



Jean-François Carillon
Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

La Ferme de Lafitte vous propose pour 2022

JOURNÉES A THEMES

- **Journée des retrouvailles** à partir de 23€ par personne
- **Fête du Cochon et Cochonnailles** à la ferme – **1 Lot de charcuterie offert par personne** : 33,50€/Pers Sans animation + Forfait 380€ Avec animation
- **Fête du Jambon à la ferme** – **1 Jambon offert par personne** : 45,50€ par Pers Sans animation et 50,50€ avec animation
- **Journée de la Truffe** Repas à la Ferme - **Atelier Truffe** - 30€ / Pers Sans Animation + Forfait 380€ Avec animation dansante
- **Journée de la tourtière** et de la croustade – Démonstration de la véritable croustade gasconne – Repas à la ferme : 29,50€ par pers – Possibilité d'avoir une animation musicale
- Journée à la ferme à 23€
- Journée **Randonnée** en Albret à partir de 26€
- Festin Gaulois autour du **cochon à la broche** à partir de 28€
- Journée **Découverte du Terroir** à 31€
- Journée **Gastronomique** à 31€
- Journée **Croisière et repas sur la Gabarre** à 35€
- Journée **Croisière en Pays d'Albret** à 33,50€

Les journées à thèmes sont valables sur une date à votre convenance (sous réserve de disponibilité)

ÉVÈNEMENTS 1^{er} Semestre 2022

- **Lundi 14 Février 2022 : Saint Valentin** avec **Michel Etcheverry** Repas Spectacle 33,50€ / Pers (tout compris) + **1 Rose offerte/pers**
- **Mardi 15 Février 2022 – Saint Valentin** Repas **Spectacle Cabaret Music-Hall** avec la revue **Mike Angel's** - 36,50€/Pers (**1 Rose /pers**)
- **Jeudi 24 et Vendredi 25 Février 2022 : Le Carnaval à Vianne** – **Repas Spectacle** 35€ / Pers
- **Samedi 5 et Lundi 7 Mars 2022 : Fête des Mamies et des Papis** (**1 cadeau à chaque participant**) - Repas Spectacle : **Bernard Audi, Jacques et Maryse Tyrol** - 33€ par personne
- **Mardi 1^{er} Mars 2022 : Fête des Mamies et des Papis** (**1 cadeau à chaque participant**) - Repas Spectacle **Claude Arena sosie de Mike Brant + Jacques et Maryse Tyrol** – 38€ par personne
- **Jeudi 3 Mars 2022 : Fête des Mamies et des Papis** (**1 cadeau à chaque participant**) - Repas Spectacle **KBarré Allan sosie de Claude François** – 38€ par personne
- **Vendredi 4 Mars 2022 : Fête des Mamies et des Papis** (**1 cadeau à chaque participant**) - Repas **Spectacle avec JM Zanotti** – 36€ / pers
- **Du 17 au 31 Mars 2022 : Fête de l'Agneau** - Repas à la ferme **1 gigot d'agneau offert par pers** – Journée à partir de 43€/pers)
- **Vendredi 1er Avril 2022 : Journée du Rire avec le DUO DES NON** – Repas Spectacle : 36,50€ par personne
- **Vendredi 15 Avril 2022 : Fêtes de Pâques avec Michel Etcheverry** – Repas Spectacle Menu Poule au Pot 33€ par personne
- **Dimanche 17 Avril 2022 : Fête de l'asperge à Fargues** – Repas à la ferme 28€ / pers **1 Botte d'Asperge offerte par pers**
- **Samedi 23 Avril 2022 : Fête des Fleurs à Fourcès** – Repas Dansant à la ferme 28€ par pers + Forfait 380€ animation
- **Dimanche 24 Avril 2022 : Fête des Fleurs à Fourcès** 28€ par pers
- **Lundi 2 Mai 2022 : Fête du Muguet** - Repas Spectacle avec **JM Zanotti** chante les plus belles chansons italiennes-36€/pers
- **Dimanche 15 Mai 2022 : Fête des Roses à la Romieu** - Repas à la Ferme - 29,50€ /pers (**1 rose offerte par pers**)
- **Tout le mois de Mai 2022 : Fête de l'Iris à Laplume** – Repas à la ferme – 27,50€ par personne
- **Du 20 au 30 Mai 2022 : Journée de la Fraise** – Repas à la ferme 28,50€ / pers (**1 Barquette de fraise Garriguetta offerte / pers**)
- **Jeudi 2 Juin 2022 : Fête des Italiens avec Jean-Michel Zanotti** et son accordéoniste : Repas Spectacle – 35,50€ par personne
- **Samedi 11 au Samedi 18 Juin 2022 : Grandes Millésimades de Buzet Repas Ambiance Cabaret en duo** 29,50€/pers



Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Fait le : 24 Décembre 2021

Sous réserve de modifications

MENUS 2022	ÉVÈNEMENTS 2 nd SEMESTRE 2022
➤ Menu de la ferme 20€ ➤ Menu Paysan 22€ ➤ Menu Été 23€ ➤ Menu découverte 24€ ➤ Menu aux Demoiselles de Canard 26€ ➤ Menu Poule au Pot à 25€ ➤ Menu Gastronomique à 26€ ➤ Menu Terroir à 27€ ➤ Menu cochon de lait à la broche à 29€ ➤ Menu Gourmet 29€ ➤ Menu Prestige 35€ ➤ Menu Palombe à 28€ ➤ Petit déjeuner gascon dans les vignes 12€ ➤ Menu Enfant 9€	➤ Samedi 25 Juin au Samedi 2 Juillet 2022 Grandes Millésimades de Buzet – Repas dansant ➤ De Septembre à Octobre 2022 Fête du Jambon à la ferme – 45,50€ par personne – 1 Jambon remis à chaque participant ➤ Vendredi 23 Septembre 2022 Michel Etcheverry rend hommage à Luis Mariano pour les 50 ans de sa disparition – 33,50€/personne ➤ Journée de la tourtière et de la croustade – Démonstration de la véritable croustade gasconne – Repas à la ferme : 29,50€ /pers – Possibilité d'avoir une animation guinguette ➤ Fête du Cochon et Cochonnailles à la ferme – 1 Lot de charcuterie offert par personne : 33,50€/Pers Sans animation + Forfait 380€ Avec animation ➤ Vendredi 14 Octobre 2022 Cabaret Music-Hall avec la Revue Mike Angel'S – Repas Spectacle 36€ par personne ➤ Vendredi 21 Octobre 2022 Hommage à MIKE BRANT par CLAUDE ARENA – Repas Spectacle 34,50€ / Pers ➤ Tout le mois d'Octobre 2022 Nouvelle fête du Jambon à la ferme – Repas Dansant – 1 Jambon offert par personne ➤ Du 20 au 30 Octobre 2022 - Journée du Kiwi ➤ Vendredi 28 Octobre 2022 : JM ZANOTTI chante les plus belles chansons du Sud-Ouest – Repas Spectacle 33,50€ / Pers ➤ Vendredi 4 Novembre 2022 DUO DES NON fête du Rire et de la Garbure - Repas Spectacle et Dansant 36€ ➤ Samedi 6 Novembre 2022 Fête de la Garbure – Repas Dansant à l'accordéon par Jacques & Maryse à 32€ ➤ Du 22 Novembre au 22 Décembre 2022 Fête de la dinde et/ou du Chapon – Repas Dansant à partir de 42€ (dinde) et/ou 50€ (chapon) – 1 Dinde ou 1 Chapon offert / personne A l'occasion de la fête de la dinde et du chapon, Plusieurs spectacles sont proposés : animations et ambiances différentes (Accordéon, Années disco, Chanteur, Cabaret, Sosie Mike Brant etc...)

Possibilité de personnaliser votre journée : Menus et visites au choix
Animation musicale et dansante au choix : Nous consulter

La ferme de Lafitte se réserve le droit d'annuler la date 15 jours avant l'évènement faute de réservation

FERME DE LAFITTE « 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 25 Juin au Samedi 2 Juillet 2022

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

Légumes

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 25 Juin au Samedi 2 Juillet 2022



LES
MILLÉSIMADES
VENTES EXCEPTIONNELLES

Boutique des vignerons 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.



Ferme de Lafitte « Lafitte » 47230 MONGAILLARD – Tél : 05 53 97 20 04

Mail : emilie@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



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

1 Jambon Offert



FÊTE DU JAMBON

Tous les convives repartent :

1 Jambon (épaule Serrano 4kg env)

Et son sac à Jambon

9h30 : Accueil à la Ferme façon Petit déjeuner (café, rillettes, terrine, saucisson, vin rouge, petits gâteaux, 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 31/12/22 sous réserve de modification de tarif par le fournisseur

45,50€ (sans animation)

50,50€ (avec animation –

Base de 50 personnes)



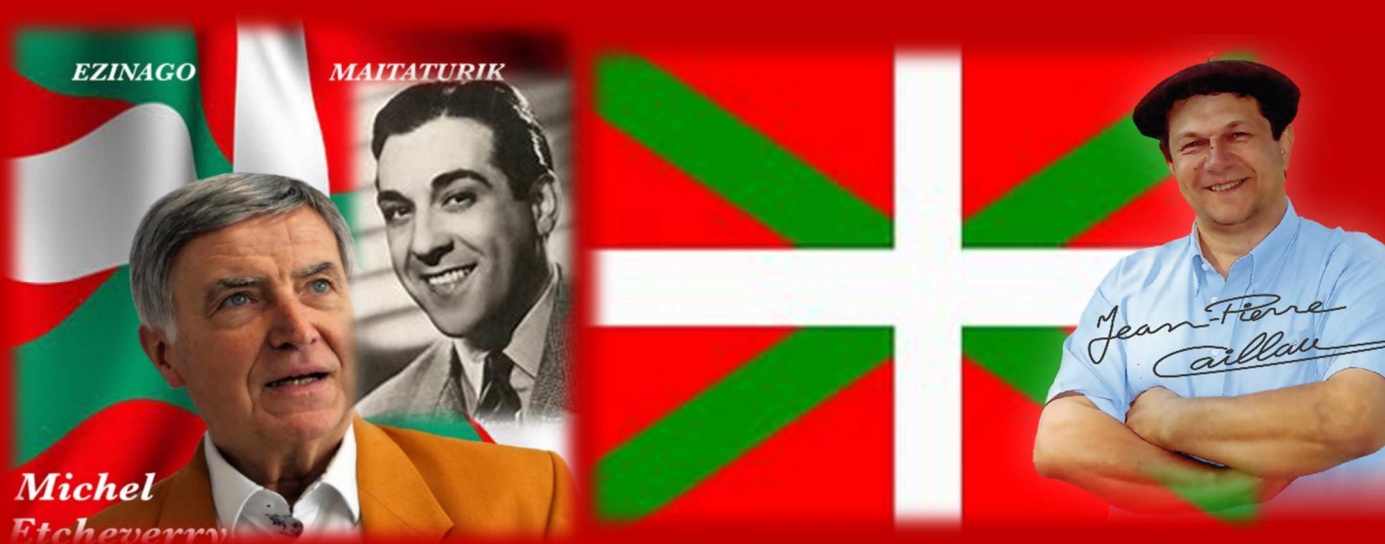
Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu

Ferme de Lafitte « 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



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 23 Septembre 2022

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 façon petit déjeuner gascon

10h : Visite des Caves des vignerons de Buzet ou d'un autre producteur

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 :
33,50€

PLACES LIMITÉES



Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

Tarif valable jusqu'au 31/12/2022

Journée Croisière et repas sur la Gabarre

Tarif de la journée : 35€ (avril à Octobre)

9h30 : Accueil gastronomique à la ferme de Lafitte façon petit déjeuner gascon

- Café, Vin rouge, pâté, rillettes, saucisson, petits gâteaux

10h30 : Visite chez un artisan souffleur de verre

- Visite chez maître verrier et sculpteur à l'ancienne gare de Vianne.
- L'atelier est situé dans la boutique de sorte que chacun puisse voir le four et le maître verrier à l'œuvre



12h30 : Repas sur la Gabarre « Les Croisières du Prince Henri »

Menu

Apéritif artisanal et de saucisson de canard

~

Garbure Paysanne

~

Terrine de campagne au foie gras
Rillettes de canard au foie gras

~

Jambon Braisé et ses
Pommes de terre persillées

~

Salade et Fromage du pays

~

Croustade aux pommes et à l'Armagnac

~

Café

~

Vin rouge et rosé

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

15h30 : Visite chez un producteur au choix

- Chocolaterie artisanale, Chai d'Armagnac, Producteur de miel, Producteur de chèvre ... (Liste non exhaustive)



FERME DE LAFITTE « 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**



Journée de la tourtière et de la croustade

9h30 Accueil à la ferme façon petit déjeuner (café, croustade aux pommes, pâté, rillettes...)



10h30 Démonstration de la fabrication de la tourtière à Casteljalous
(gâteau constitué de très nombreuses et fines couches de pâte beurrée et sucrée, cuit au four puis agrémenté de feuilleté sucré, pour sa recette traditionnelle)

1 Tourtière individuelle offerte par personne

Prix par personne :
29,50 €
(Prix valable jusqu'au 31/12/22)



12h00 Repas à la ferme de Lafitte
Apéritif maison avec saucisson
Velouté aux cèpes
Salade du Terroir
Magret de canard grillé et frites maison
Salade - Fromage
Tourtière
Café - Digestif
Vin rouge et rosé et café

15h30 Visite d'un chai d'armagnac ou d'un autre producteur au choix

Possibilité d'animation dansante : Forfait à partir de 350€

FERME DE LAFITTE « 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 : 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



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, rillettes, 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, Rillettes, 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 31/12/2022

Ferme de Lafitte « 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 : 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

**NOUVELLE
JOURNÉE**



Spectacle Cabaret Music-hall

Accompagné d'un hommage à Claude François



Vendredi 14 Octobre 2022 – 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 : Accueil Gastronomique à la ferme de Lafitte

11h : Visite d'un producteur au choix

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, jambon, lardons, frites, foie gras de canard entier mi-cuit au torchon)

~

*Tournedos de Magret de canard
Légumes*

~

Salade et Fromage du Pays

~

*Croustade aux pommes
Café, vin rouge et rosé en carafe*



Tarif par personne : 36€

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

Ferme de Lafitte « 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 : IM04718001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Aviva assurance



Journée du Kiwi

Du 20 au 30 octobre 2022

9h30 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



**Une barquette de 500 g de kiwi
offerte à chaque participant**

15h30 Visite au choix
nous consulter

Prix par personne : 28.50 €
(prix valable jusqu'au 31/12/22)

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

Pommes de terre frites

Salade – Fromage du pays

Croustade aux pommes
et à l'armagnac

Accompagnée de kiwi

Vin rouge et rosé, Café

- Possibilité de vous proposer une Animation musicale et dansante : Forfait à partir de 380€

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

Ferme de Lafitte « 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





**Vendredi 21
Octobre 2022**

Claude ARENA Hommage à Mike Brant

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



**Repas Spectacle et Dansant organisé
par La ferme de Lafitte**

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, jambon fumé, foie gras de canard entier mi-cuit au torchon)

Confit de canard

Légumes

Salade et Fromage du Pays

Omelette Norvégienne

Café, Vin rouge et rosé

Eau de vie de prune

Places Limitées



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

Tarif : 34,50€ (tout compris)

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

Ferme de Lafitte « 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

NOUVELLE
JOURNÉE

Vendredi 28 Octobre
2022



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

Légumes

Fromage et Salade

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac

Café, Vin Rouge et Rosé

Digestif



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

Ferme de Lafitte « 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 Poitrine 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 4 Novembre 2022
12h**

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

**11h Visite d'un producteur au choix
Tarif par personne : 36€
(Tout compris)**

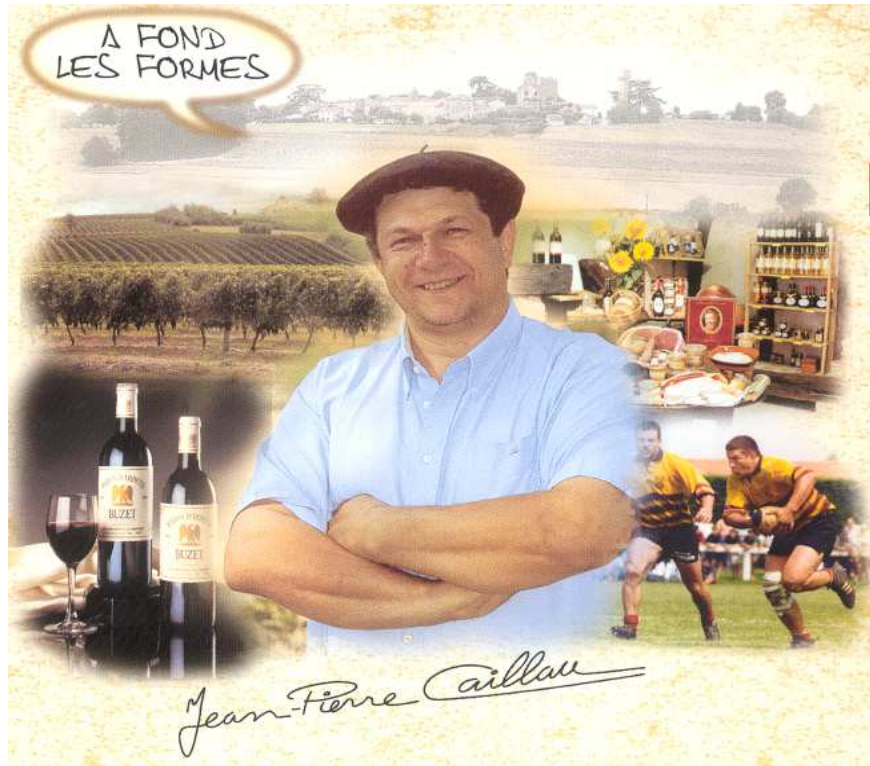
Places Limitées

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

Ferme de Lafitte « 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



**Mardi 8 au Jeudi
10 Novembre
2022**



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 ferme de Lafitte

Apéritif Artisanal et Saucisson de canard

~
*Garbure Paysanne aux manchons de canard confits
Poitrine 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 : 33€ ttc
(base de 50 pers)**

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

Ferme de Lafitte « 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 : 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 20 Novembre au 20 Décembre 2022



10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir
(Vin chaud, truffes chocolat, saucisson, terrine, rillettes de canard, 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, 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 : 42€

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

Ferme de Lafitte « 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



Artisan Conserveur

Ferme de Lafitte

Conserves Artisanales - Coffrets Cadeaux - Foie Gras - Repas Gastronomiques

FETE DU CHAPON

Du 20 Novembre au 20 Décembre 2022



10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir (Vin chaud, truffes chocolat, pruneaux, saucisson, terrine, rillettes de canard, Café et petits gâteaux offerts etc...)

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, 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 : 50€ par personne



MARYSE et JACQUES



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

Ferme de Lafitte « 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
8, 9 et 10 Décembre 2022

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, saucisson, terrine, rillettes de canard, Café, pruneaux et petits gâteaux)

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, 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 :

47€ (Dinde) ou 55€ (Chapon)

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

Ferme de Lafitte « 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



FETE de la DINDE ou du CHAPON

10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir
(Vin chaud, saucisson, terrine, rillettes, pruneaux, truffes chocolat Café et petits gâteaux)

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 et chantante 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, 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

Claude Arena reprend les tubes de Mike Brant – La légende inoubliable des années 70...



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

17h env : Départ

Tarif par personne

46€ (Dinde) ou 54€ (Chapon)



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



NOUVELLE JOURNÉE

Mardi 20 au Jeudi 22

Décembre 2022



FETE de la DINDE ou du CHAPON

10h : Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir
(Vin chaud, saucisson, terrine, rillettes, pruneaux, truffes chocolat Café et petits gâteaux)



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 et chantante 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, 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



Maéva reprend les tubes inoubliables des
années 70-80-90

Edith Piaf, Jonhny Hallyday, Céline Dion etc...

Sans oublier les années disco



Chante Joe Dassin, Frédéric
François, Franck Mickaël etc...

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

Tarif par personne

42€ (Dinde) ou 50€ (Chapon)

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