



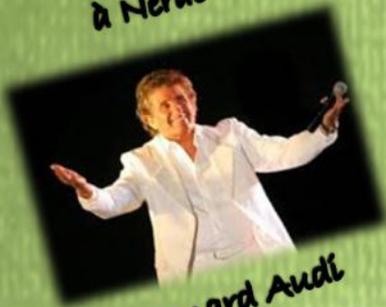
Evènements 1er Semestre 2023

Ferme de Lafitte

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



Croisière du Prince Henry
à Nérac



Bernard Audi
chante Joe Dassin



Hommage
à
Mike Brant
CLAUDE
ARENA



Maryse et Jacques
Animation dansante



Jean Pierre Dupin
Humoriste Gascon

Evènements

1er Semestre 2023



JM Zanotti



Allan sosie
Claude François



Michel Etcheverry



Cabaret
Mike Angel's



Duo Danarev



La ferme de Lafitte a le plaisir de vous accueillir et de vous proposer
les évènements à venir pour le 1^{er} semestre 2023

MENUS 2023	ÉVÈNEMENTS 1 ^{er} SEMESTRE 2023
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menu Gascon 20€ ➤ Menu de la ferme 22€ ➤ Menu Paysan 25€ ➤ Menu Eté 23€ ➤ Menu Découverte 25€ ➤ Menu Poule au Pot à 25€ ➤ Menu Cochonnaille à 24€ ➤ Menu Gastronomique à 26€ ➤ Menu Terroir à 27€ ➤ Menu Cochon à la broche à 29€ ➤ Menu Gourmet 31€ ➤ Menu Prestige 35€ ➤ Petit déjeuner gascon à la ferme 8€ ➤ Menu Enfant 9€ <p style="text-align: center;">Sous réserve de modifications Fait le 28 décembre 2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ De Janvier à Mars : Journée de la Truffe – Repas à la ferme - Atelier truffe – 39€/pers ➤ De Janvier à Juin- Fête du Jambon à la ferme – 45,50€ par personne – 1 Jambon remis à chaque participant ➤ Mardi 14 Février – Michel Etcheverry pour la Saint Valentin – repas spectacle 35,50€/Pers – 1 Rose offerte ➤ 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 ➤ Mardi 21 Février - Carnaval à Vianne – repas spectacle Cabaret Music-Hall avec la Revue Mike Angel’S - 38,50€/pers ➤ Fête du Cochon et Cochonnailles à la ferme – 1 Lot de charcuterie offert par personne : 34,50€/Pers ➤ Mardi 7 Mars : Fête des Mamies Hommage à MIKE BRANT par Claude ARENA – 1 cadeau offert à chaque participant - Repas Spectacle 39€ / Pers ➤ Jeudi 9 Mars : Fête des mamies – Repas spectacle KBarré Allan sosie de Claude François – 1 cadeau à chaque participant – 41€ / personne ➤ Du 17 au 31 Mars : Fête de l’agneau – Repas à la ferme 49,50€/pers avec animation (1 gigot d’agneau offert/ pers) ➤ De Avril à Octobre : Journée croisière et repas sur la Gabarre – 39,50€/pers – Petit déjeuner à la ferme – visites et repas bateau ➤ Vendredi 14 Avril : Fête de Pâques avec Michel Etcheverry – Menu de Pâques 35€/pers – Repas spectacle ➤ Tout le mois de mai : Journée de la fraise – Repas à la ferme 28,50€/pers - (1 barquette de garriguettes offerte/ pers) ➤ Tout le mois de mai : Fête de l’iris à Laplume – repas à la ferme – visite producteur 27,50€/pers ➤ Samedi 27 et Dimanche 28 Mai : Fête des fleurs de Fourcès – Repas à la ferme 28€ / pers ➤ Vendredi 2 juin : Fête des Italiens JM ZANOTTI chante les plus belles italiennes – Menu italien Repas Spectacle 33,50€ / Pers ➤ Du Samedi 24 Juin au Samedi 1 Juillet : Grandes Millésimades de Buzet – Repas à la ferme animation cabaret en duo 29,50€/pers <p style="text-align: center;">La ferme de Lafitte se réserve le droit d’annuler la date 15 jours avant l’évènement faute de réservations</p>

Possibilité de personnaliser votre journée à la ferme : Menus et visites au choix (nous consulter)

Avec Animation musicale et dansante pendant et après le repas (forfait à partir de 380€) : Nous consulter

10h :
Accueil façon Petit Déjeuner
A la ferme de Lafitte
(café, rillettes, pâté, petits
gâteaux, etc...)

10h 30 :
Diffusion d'un
film sur une
Trufficulture

11h : Atelier Truffe

Explications et échanges sur la production de la truffe

La méthode de plantation, l'irrigation et l'entretien sont des facteurs fondamentaux pour la réussite
d'une Truffière ou d'un VERGER A CHAMPIGNONS

11h30 :
Démonstration et
Dégustation de
Brouillade aux
Truffes

Repas à la Ferme

Apéritif et Saucisson

Velouté aux cèpes

Salade Gourmande

Salade, tomates, Omelette aux truffes, Terrine au foie gras, lardons, foie gras de canard entier

Magret de Canard
Pommes de terre frites

Fromage de Pays et Salade

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac

Café
Vin rouge et rosé

15h30 : Visite d'un producteur au choix

Tarif par personne :
39€ (valable jusqu'au
31/12/23)
Possibilité d'avoir une
animation dansante :

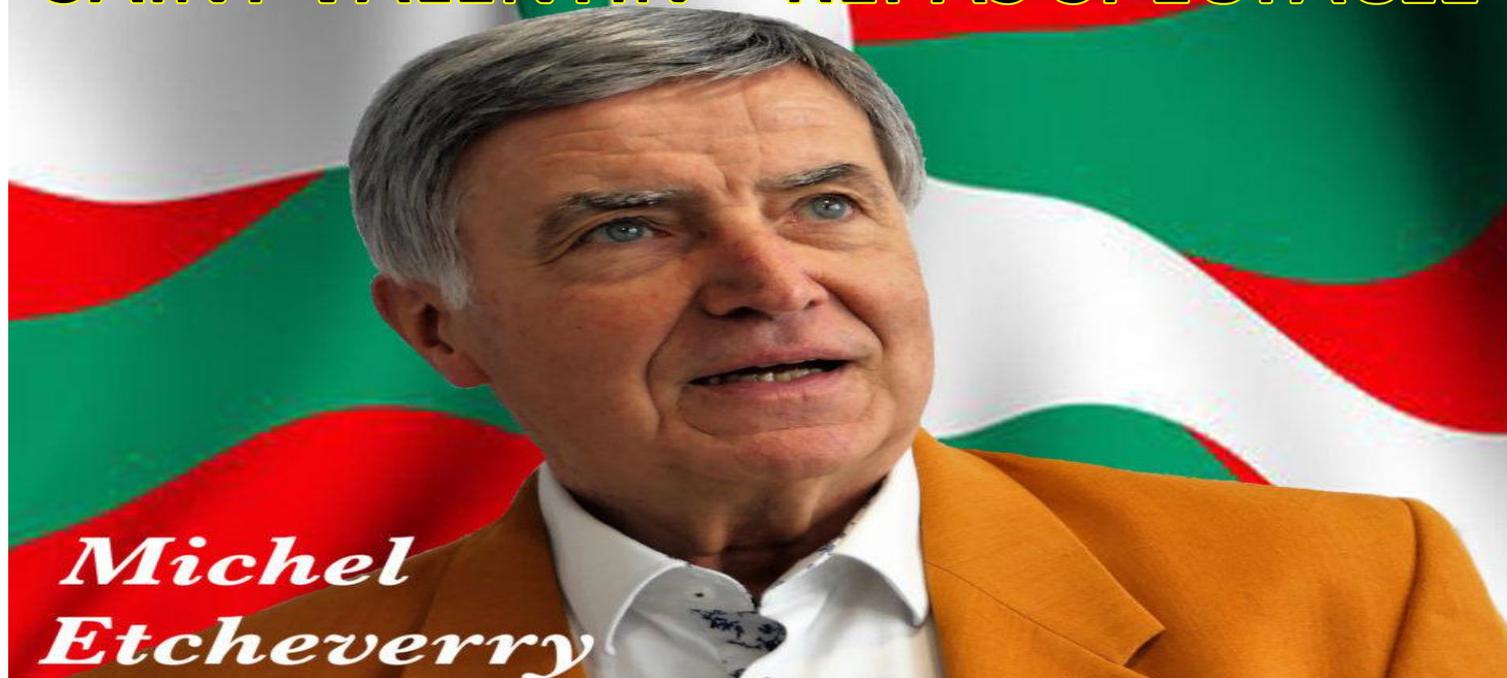
Journée proposée de
Novembre à Mars

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

EZINAGO

MAITATURIK

SAINT VALENTIN – REPAS SPECTACLE



*Michel
Etcheverry*



**A L'OCCASION DE LA
SAINT VALENTIN**



**MICHEL ETCHEVERRY CHANTE
LUIS MARIANO ET LE PAYS BASQUE**

**MARDI 14 FÉVRIER 2023 – 12h
VIANNE – SALLE JOURDAIN DE L'ISLE
REPAS SPECTACLE – 1 Rose Offerte**

MENU :

*Apéritif et saucisson
Velouté aux cèpes
Salade du Terroir
et son foie gras de canard entier
Magret de canard
Légumes
Salade et fromage du Pays
Croustade aux pommes et à l'Armagnac
Café, vin rouge et rosé*

Tarif Public : 35,50€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE DES PLACES
FERME DE LAFITTE A MONGAILLARD :
05.53.97.20.04 - emilie@fermedelafitte.com

RÉSERVEZ VITE – PLACES LIMITÉES

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

NOUVELLE
JOURNÉE



Carnaval à Vianne
Spectacle Cabaret Music-Hall
Revue Mike Angel's

Mardi 21 Février 2023 – 12h

Le Carnaval à Vianne
Salle Jourdain de l'Isle à Vianne

*La Revue Mike Angel's vous emmène à
Vianne pour un Spectacle Eblouissant digne des
plus grands Cabaret Parisien*

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



Tarif par personne : 38,50€

Apéritif et saucisson
Velouté aux cèpes
Salade du Terroir et son foie gras de canard entier
Magret de canard
Légumes
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

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Mongaillard
Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

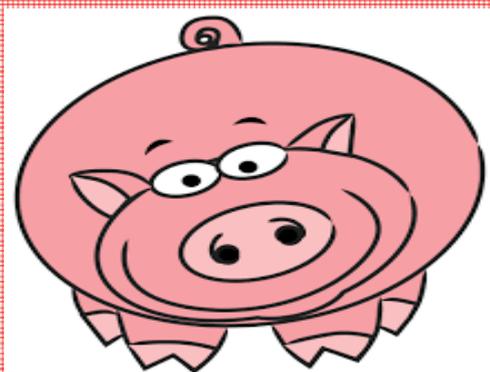
SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429
Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD



Tous les convives repartent avec :
1 Noix de jambon 400g env
1 Saucisson de Porc
1 Saucisson de Sanglier
1 Terrine aux cèpes 180g

9h : Accueil façon Petit Déjeuner à la Ferme de Lafitte (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

Tarif par personne : 34,50€
(valable jusqu'au 31/12/23)

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



Journée de la tourtière et de la croustade



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

Nouvelle journée

10h30 Démonstration de la fabrication de la tourtière à Casteljaloux (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
31/12/23)



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
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€



**MIKE
BRANT**
by



FETE des MAMIES ET des PAPIS

Mardi 7 Mars 2023

**Les Plus Grands Succès de
MIKE BRANT Par Claude ARENA**

10h : Visite d'un producteur au choix

11h : Accueil Gastronomique à la ferme de Lafitte

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



**1 Pot de
bulbes de
Jonquilles
fleuries offert
à chaque
Dame**



**1 Bouteille
de vin
offerte à
chaque
Monsieur**



Apéritif 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)

~

Magret de canard

Légumes

~

Salade et Fromage du Pays

~

Croustade aux pommes

Café, vin rouge et rosé en carafe

Après-midi dansant

1 Cadeau sera remis à chaque participant personne

SAS ESCAPADES GASCONNES « Lafitte » 47230 Montgaillard Tél : 05 53 97 20 04 sur la route de Vianne à Xaintraillies

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

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

**NOUVELLE
JOURNÉE**



Fête des Mamies et des Papis

Jeudi 9 Mars 2023

**Les Plus Grands Succès de
Claude François par Alan**



10h : Visite d'un producteur au choix

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

12h30 : Repas spectacle et dansant dans une salle à proximité de la ferme



**1 Pot de
bulbes de
Jonquilles
fleuries offert
à chaque
Dame**



**1 Bouteille
de vin
offerte à
chaque
Monsieur**

Apéritif 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)

*Magret de canard
Légumes*

*Salade et Fromage du Pays
Croustade aux pommes
Café, vin rouge et rosé en carafe*

1 Cadeau sera remis à chaque dame et à chaque monsieur

Tarif par personne : 41€

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

SAS ESCAPADES GASCONNES « 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



Fête de l'Agneau

« Pâques avant Pâques »

Du 17 au 31 Mars 2023

1 Gigot d'Agneau offert par personne
(sous vide dans son sac isotherme)

10h : Visite du musée de l'abeille à Xaintrailles dégustation de miel et de gâteau au miel ou d'un autre producteur au choix

11h : Accueil à la ferme de Lafitte, dégustation de produits du terroir

12h30 : Repas dansant à la ferme

Apéritif 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)

*Gigot d'agneau
Et Haricots cuisinés*

Salade et Fromage du Pays

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

Tarif par personne : 49,50 € (base 50 pers) ou 45€ (sans animation)



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

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Mongaillard
Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429
Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD



Tarif valable jusqu'au 31/12/2023

Journée Croisière et repas sur la Gabarre

Tarif de la journée : 39,50€ (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 ou d'un autre producteur

- Visite chez un 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



12h : Déjeuner croisière sur la Gabarre à bord des « 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

~

Cuisse de canard confite

Ou

Jambon braisé

Pommes de terre persillées

~

Salade et Fromage du pays

~

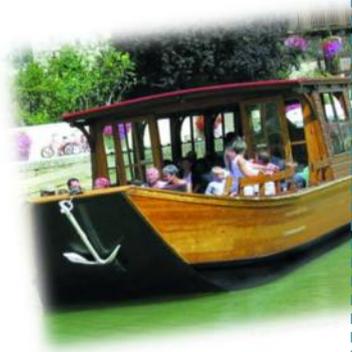
Croustade aux pommes et à l'Armagnac

~

Café

Vin rouge et rosé

Déjeuner croisière de
2 heures environ
avec passage
d'écluse



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

15h : Visite chez un producteur au choix

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



MICHEL ETCHEVERRY CHANTE LUIS MARIANO ET LE PAYS BASQUE A L'OCCASION DES FÊTES DE PAQUES



9h30 : Accueil et Dégustation à la ferme
10h30 : Visite d'un producteur au choix

VENDREDI 14 AVRIL 2023 – 12h
VIANNE – Salle Jourdain de l'Isle
Repas Dansant – Menu de Pâques



MENU

Apéritif et saucisson
Velouté d'asperges
Salade goumande
Gigot d'agneau et Haricots
cuisinés
Salade et Fromage
Croustade, café
Digestif
Vin rouge et rosé et café

Tarif par personne : 35€ (tout compris)

RÉSERVATION OBLIGATOIRE DES PLACES
FERME DE LAFITTE A MONGAILLARD : 05.53.97.20.04
OU emilie@fermedelafitte.com

RÉSERVEZ VITE – PLACES LIMITÉES



FÊTE DU JAMBON



**Tous les convives repartent
1 Epaule Serrano 4kg env Et son sac à Jambon**

**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- Type Garbure)

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 31/12/23 sous réserve de
modification par le fournisseur pour 2022

45,50€ (sans animation)

50,50€ (avec animation –

Base de 50 personnes)



Fête des Fleurs de Fourcès

Samedi 29 et Dimanche 30 Avril 2023

**Classé parmi les plus
beaux villages de
France**



9h à 12h : Visite libre au marché des fleurs de Fourcès

Repas à la ferme de Lafitte

Apéritif et Saucisson

Velouté de Citrouille au Foie gras

*Salade Verte, tomates, rillettes de canard au foie gras, Jambon Fumé, Foie
Gras de Canard entier*

Cassoulet Gastronomique au confit de canard

Salade et Fromage du pays

Omelette Norvégienne

Café, Vin rouge et Rosé

Tarif : 27€ par personne + 1€ droit d'entrée de Fourcès à régler sur place
Possibilité d'avoir une animation musicale et dansante pendant et après le repas

15h30 : Visite au choix





Journée de la Fraise

Tout le mois de Mai 2023

9h30 Accueil à la ferme façon petit déjeuner (café, rillettes au foie gras, pâté, gâteaux...)

10h30 Visite commentée chez un producteur de fraises et dégustation

12h00 Repas



Une barquette de fraise
Garriguettes de 250 g offerte

Kir maison à la fraise et saucisson

Velouté de potiron au foie gras

Salade du terroir

Salade verte variée, tomates, légumes braisés, galantine de canard au foie gras, grillons de canard au foie gras, fritons de canard)

Jambon braisé accompagné de ses légumes

Salade -Fromage du pays

Tarte à la fraise

Vin rouge et rosé en carafe et Café

16h00 Visite au choix

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

Prix par personne : 28.50 € (valable jusqu'au 31/12/23)

Possibilité d'animation musicale :
Forfait animation à partir de 380€

SAS Escapades Gasconnes « Lafitte » 47230 mongaillard

Tél : 05 53 97 20 Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM047220001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Abeille IARD



Fête des Iris à Laplume

Tous les jours du mois de mai



IRISERAIE DE PAPON M. ET MME LABARBE

9h30 Visite commentée chez le producteur d'Iris avec des explications et des conseils sur la culture de l'iris

(A découvrir : 3 hectares d'iris bordés de rosiers et 1 lac d'1 hectare)

12h00 Repas à la ferme

Apéritif et Saucisson

~

Velouté de Citrouille au Foie gras

~

Salade verte, tomates, rillettes de canard au foie gras,
jambon fumé, foie gras de canard entier mi-cuit au torchon

~

Jambon Braisé et ses légumes

~

Salade et Fromage du pays

~

Omelette Norvégienne

~

Café, Vin rouge et Rosé



16h30 Visite au choix

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

Prix par personne : 27,50€ (prix valable jusqu'au 31/12/2023)
Possibilité d'animation : nous consulter

5 à 6 Iris Coupés : 5€
3 bulbes d'Iris fleuris 20€



Fête des Italiens



Repas Spectacle et Dansant

Jean-Michel ZANOTTI

Chanteur, compositeur interprète

Accompagné de son Accordéoniste

Vendredi 2 juin 2023

Jean-Michel ZANOTTI retrace les plus belles mélodies d'Italie, Luna Rossa
Bella Ciao, Marina, Parla piu piano, l'Italiano, La piu bella del mondo

11h : Accueil et Dégustation à la ferme de Lafitte

12h30 : Repas Spectacle et Dansant dans une salle à proximité
de la Ferme

Apéritif vin blanc Lambrusco et Tapas

Minestrone au Jarret de Porc

Assiette Italienne

(Salade, Tomates, Mozzarella Feta, Coppa, Jambon Italien, Aubergines grillées, Mortadelle
Bologna)

Osso Bucco de Veau en Sauce

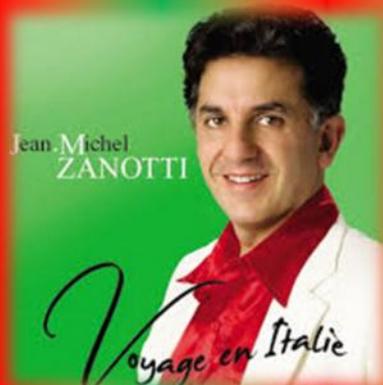
Pâtes Fraiches

Fromage Italien Taleggio

Tiramisù

Café, Vin Rouge et Rosé

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



Tarif : 35,50€
Places limitées
Réservez vite !!!



SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Mongaillard

Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429

Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD



Cave de Buzet



Cabaret Duo Dana Rev

Du 24 Juin au 1^{er} Juillet 2023

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.

LES VIGNERONS DE BUZET
S'engager autrement!

GRANDES MILLESIMADES DE BUZET

Repas Dansant

Les grandes Millésimades de Buzet réunissent chaque année près de 15000 personnes qui bénéficient de promo allant jusqu'à 50%.

Samedi 24 Juin au Samedi 1^{ER} Juillet 2023

Ambiance Cabaret avec le Duo Danarev

9h30 : Accueil à la ferme de Lafitte, 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 à la ferme de Lafitte avec animation par Dana Rev



- Velouté aux Cèpes**
- Charcuterie du Terroir**
- Cochon de Lait à la Broche**
- Pommes de Terre persillées**
- Salade et fromage**
- Croustade aux pommes**

Tarif par personne :

29,50€ (base 50 personnes)

Ou

25€ + forfait animation 380€

(Groupe de moins de 50 personnes)

Vin rouge de Buzet en bouteille bouchée



SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Mongaillard
Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429
Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD