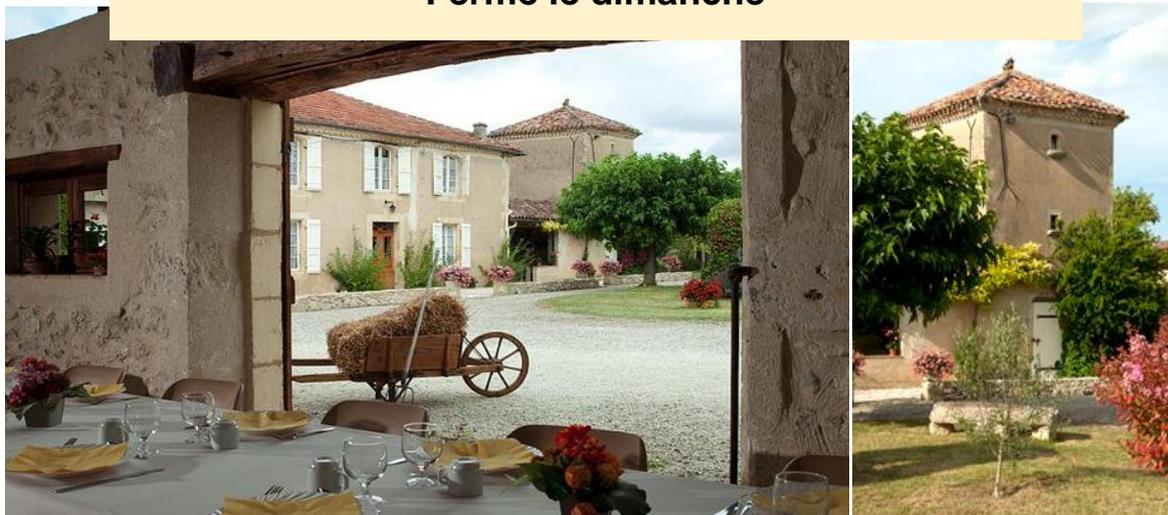




Une Journée à Terre Blanche

2018

Fermé le dimanche



Propositions d'activités 2018

Christine LABATUT

Terre Blanche

32310 SAINT-PUY

☎ 05 62 28 92 54

✉: terreblanche@wanadoo.fr

www.terreblanche.fr

Fermé le dimanche

 **PARIS 2018**
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Madame Monsieur,

Dans le cadre fleuri, paisible et ombragé d'une belle ferme Gasconne du XVIIIème siècle, je vous invite à retrouver les saveurs d'autrefois et la simplicité conviviale des repas campagnards.

Nos menus sont constitués uniquement par notre production, qui est aussi un ensemble de plats traditionnels et typiques de notre Gascogne.

Tout est cuisiné *chez nous comme autrefois, servi dans la plus grande simplicité paysanne*, ce qui fait l'originalité de nos « *repas campagnards* ».

Ce déroulé n'est qu'une proposition et peut, bien sûr, être modifié en fonction de vos attentes.

Je reste à votre entière disposition et à votre écoute pour la meilleure organisation de cette journée et la complète satisfaction de vos clients.

A très bientôt,

Christine Labatut



Or Galantine de canard au foie gras 2016



ARGENT Rillettes pur canard 2017



ARGENT Foie Gras canard entier 2018

Petit Déjeuner et Brunch

MENU 13 €

Bloc de Foie Gras de Canard
Galantine de Canard
(20% Foie Gras)
Rillettes de canard
Pâté de Canard poivre vert
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café, biscuits et Armagnac

MENU 18 €

Aperitif Gascon
Bloc de Foie Gras de Canard et vin moelleux
Galantine de Canard
(20% Foie Gras)
Rillettes et Pâté de Canard
Délice glacé au Pousse Rapière
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café.

Midi : repas campagnard à Terre Blanche

MENU à 22 €

- 🍷 Apéritif gourmand : vin blanc moelleux du château Monluc, toasts au **Bloc de foie gras et Pâté de canard poivre vert**
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Rillettes de canard**
- 🍷 **Cassoulet Maison ou Civet de canard aux pruneaux** et ses pommes de terre vapeur
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 Café, Vin rouge de Gascogne

MENU à 25 €

- 🍷 **Apéritif Gascon** : Pousse Rapière et toasts au **Pâté de canard**
- 🍷 **Bloc de foie gras** et vin blanc moelleux
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Rillettes de canard**
- 🍷 **Trou Gascon**
- 🍷 **Cassoulet Maison ou Civet de canard aux pruneaux** et ses pommes de terre vapeur + 1€
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 Café, Vin rouge côtes de Gascogne

MENU à 28 €

- 🍷 Apéritif Gourmand : Pousse Rapière, **toasts aux rillettes et pâtés de canard**
- 🍷 **Foie gras entier mi-cuit** et fleur de sel, vin moelleux
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Trou gascon**
- 🍷 **Cassoulet Maison ou Civet de canard aux pruneaux d'Agen** et pommes de terre vapeur **ou Magrets de canard grillés** accompagnés de légumes (+2 €)
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 Café, Vin rouge et rosé côtes de Gascogne

Quelques suggestions pour votre menu :

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de vos attentes, je reste à votre entière disposition pour la meilleure organisation de cette journée et la complète satisfaction de vos amis.

Vous pouvez remplacer le Bloc de Foie gras par :

- **Foie gras de canard entier mi-cuit** avec confit d'oignon : +3€/pers

Vous pouvez remplacer le délice au Pousse Rapière par :

- **Croustade** aux pommes et Armagnac : +2.50 € / pers

Vous pouvez ajouter :

- **Potage** : «Bouillon de canard» à l'ancienne : 1.50 € / pers (Perles du japon ou vermicelles)
- **Salade verte** : 1.50€ / personne
- **Fromage des Pyrénées** et confiture de cerises : + 2.5 € / pers
- **Croustade** aux pommes et Armagnac + 3.50 € / pers



Visite et Initiation à la cuisine du Canard

✦ Initiation à la cuisine du canard et visite de Terre Blanche (Gratuit)

- Café d'accueil si vous arrivez vers 10h
 - **Historique et démonstration de gavage des canards**
 - **Démonstration de découpe et de cuisine d'un canard**, conseils pour déveiner et cuisiner vos foie gras, **Cuisiner les magrets** et le confit...etc
- Dégustation du canard que l'on vient de cuisiner** (foie, magrets, fritons)
(Gratuit)



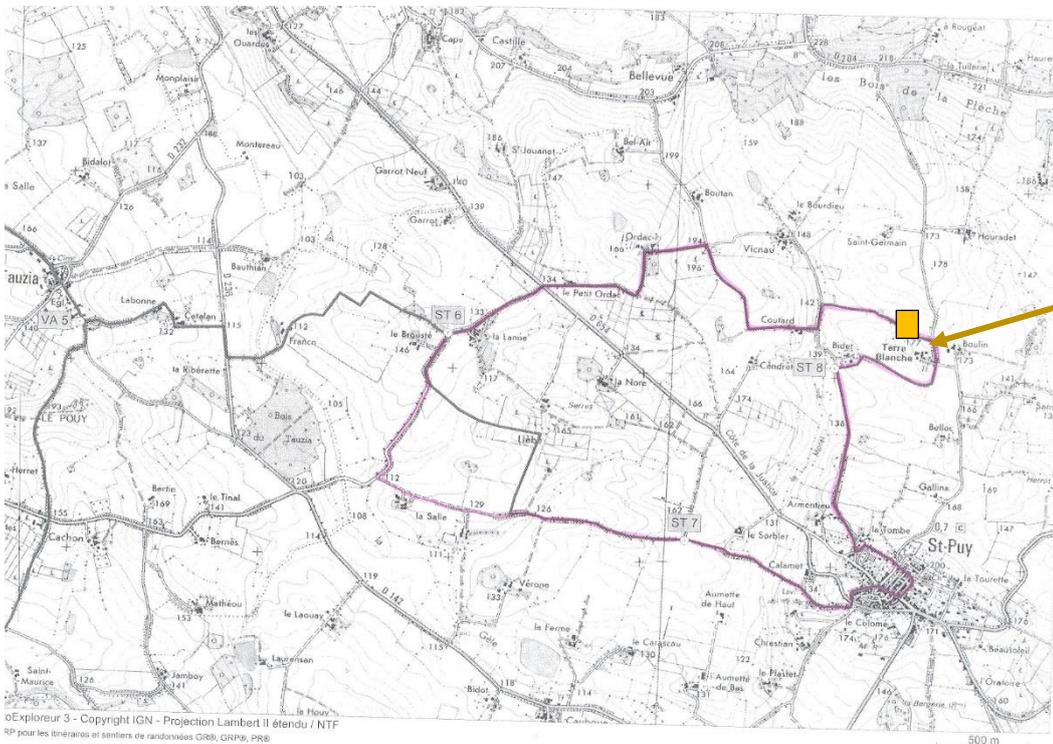
Option : Dégustation du foie gras poêlé
à l'apéritif (2€ par personne)

Circuits de randonnée autour de Terre Blanche

Circuits de randonnées à Saint Puy et arrivée à Terre Blanche

De Saint Puy à Saint Puy, par Maignaut Tauzia, Valence sur Baïse, en passant devant des fermes, un château fort en ruine, une abondante faune et flore. Très belles balades que l'on peut adapter à différents niveaux. **Circuit sur demande.**

Carte Rando autour de Terre blanche



Terre Blanche

Il y a d'autres possibilités

Séminaires, Assemblées Générales

Tous les jours, sur réservation (100 personnes maximum)

- Mise à disposition d'une salle (ancienne étable rénovée et sonorisée) avec tables et chaises, paperboard, rétroprojecteur et grand écran pour projection et sono.
Prestation offerte si suivie du repas campagard
- **Pause café ou café accueil** : café, thé, jus d'orange, eau et petits gâteaux. :
4 € / personnes

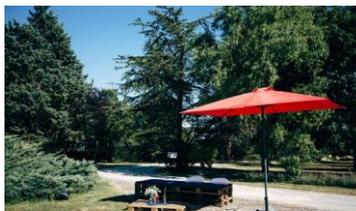
Nous restons à votre disposition pour tout autre suggestion



REPAS DE FAMILLE, MARIAGES ...



- Mise à disposition de la salle et du parc
- Repas proposés voir -ci-dessus repas campagnards- ou autres possibilités
- Location de salle pour anniversaires, mariages...
- Possibilité d'hébergement et parking camping-car ...



Cuisinez votre canard gras

Le foie gras

Tous les jours, sur réservation Durée: 2h

Prix : 50 € /foie gras (Garantie : foie gras de qualité extra 400 g minimum)

- Comment déveine le foie gras ?
- Assaisonnement et mise en bocal de votre foie gras,
- Comment cuisiner le foie gras ?
- Évocation de recettes :

- foie gras à la poêle, mi-cuit, en terrine, au torchon...



Le canard gras

Prix : A partir de 98 € /canard entier ou 52 € /demi-canard

- Installation et distribution du matériel : charlottes, tabliers et gants plastiques, etc.
- Découpe des canards
- Explication de la cuisine du confit, rillettes, cou farcis, etc...
- Comment déveiner son foie gras,
- Préparation du Foie Gras,



CUISINE D'UN CANARD ENTIER

- 2 Boîtes de confit (1 cuisse, 1 manchon)
- 1 Bocal de Foie Gras de canard entier (400 g minimum)
- 2 Magrets frais et demoiselles et abats
 - Fritons

CUISINE D'UN DEMI CANARD

- 1 Boîte de confit
- 1 petit bocal de Foie Gras de canard 200 g
 - Fritons
- 1 Magrets frais et ½ demoiselles

- **Boîtes et bocaux sont personnalisés** avec le nom des participants

Les participants peuvent retirer leurs produits le lendemain sur notre site, ou les produits peuvent être livrés sur le lieu d'hébergement (dans le Gers).

Nous situer





Coordonnées GPS : Latitude : 43.88.772° Longitude : 0.46.452° - **Saint Puy** : 1 km après le cimetière

Terre Blanche

