

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

(Sauf dimanche sur réservation)

de 10h à 12h et de 14h à 18h

Juillet, août et septembre : 10h à 19h

BIENVENUE À

Terre Blanche



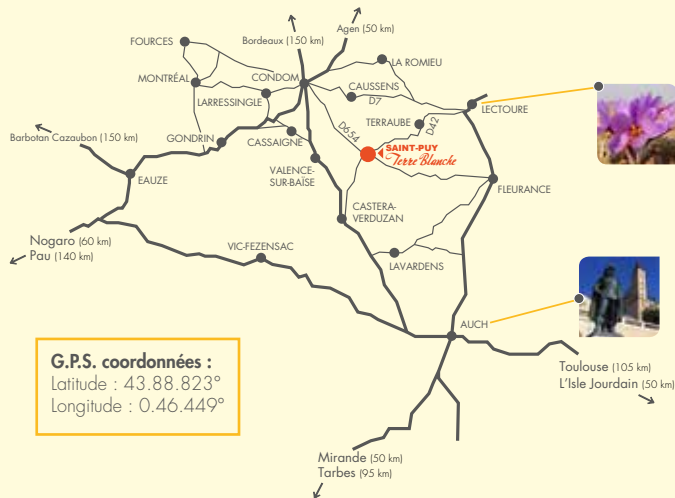
*Terre Blanche
c'est aussi...*

Repas de famille

Réceptions, mariages,

séminaires

Accueil camping car
(individuels et groupes)



Validité : 30/04/2018 • Crédits photos : E. Poppies / E. Grimoult / Terre Blanche Conception et impression : BCR - Imprimé avec encres végétales. www.terreblanche.fr - Ne pas jeter sur la voie publique.

FOIES GRAS - CONFIT VISITE - DÉGUSTATION REPAS CAMPAGNARDS



Christine LABATUT - TERRE BLANCHE - Saint-Puy
Tél. 05 62 28 92 54 - 06 07 38 63 68 - www.terreblanche.fr
SARL au capital de 20500 € - Siret 334 818 036 00025 - APE 1085Z



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

Christine LABATUT - TERRE BLANCHE - Saint-Puy

Tél. 05 62 28 92 54 - 06 07 38 63 68 - www.terreblanche.fr



TRADITION ET GASTRONOMIE



Les Mulards sont les meilleurs canards pour le foie gras. À Terre Blanche, un petit élevage démonstratif vous accueille.

Nos cuisinières travaillent dans le respect de nos recettes traditionnelles et familiales.



Ces mêmes personnes vous accueilleront pour la visite et la dégustation. Dans notre boutique, les vins de Gascogne, Flocc et Armagnacs complètent **notre production**.



Foie gras de canard entier

Salade Gasconne :
bloc de foie gras, cou farci, magret fourré et gésiers



VISITE, DÉMONSTRATION, REPAS

OUVERT TOUTS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE (dimanches sur réservation)

En été, 10h30 tous les mardis et jeudis : **La cuisine du canard.**



- Visite
- Démonstration de gavage
- Démonstration de la cuisine du canard
- Dégustation...

Repas campagnard

- Apéritif offert
- Bloc de foie gras et vin moelleux
- Galantine de canard au foie gras
- Rillettes et pâté de canard
- Cassoulet maison (ou autre choix)
- Délice glacé au Pousse Rapière
- Côtes de Gascogne rouge et rosé
- Café

Adultes 25 € - Tarif spécial enfants.
Autres menus à partir de 18 €, vins et apéritifs compris.

Tous les jours sur réservation
(fermé le dimanche)



Tous les jeudis à 09h00,
juillet et août (sur réservation)



Petit déjeuner Gascon

- Bloc de foie gras de canard
- Galantine de canard au foie gras
- Rillettes et pâté de canard
- Côtes de Gascogne rouge et rosé
- Café, biscuits
- Armagnac

Cuisiner votre canard et son foie gras



- Cuisiner son canard et repartir avec ses propres conserves.
- Offrir un week-end cuisine à vos proches.
- Pour les groupes : week-end gastronomique, cuisine et visite.



Galantine de canard
au foie gras et Flocc



Rillettes
foie gras mi-cuit
2017

Organisons ensemble votre séjour

05 62 28 92 54 ou 06 07 38 63 68