Une journée dans le Gers

2020

Fermé le dimanche

Propositions d'activités 2020

Fermé le dimanche

Christine LABATUT
Terre Blanche
32310 SAINT-PUY
☏ 05 62 28 92 54
✉: terreblanche@wanadoo.fr
www.terreblanche.fr

Monsieur Madame, ***mercredi 20 mai 2020***

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 Amis

A très bientôt,

Christine Labatut

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

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE – MÉDAILLE D'OR PARIS 2016 – MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Or
Galantine de canard au foie gras **2016**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE – MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2020 – MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ARGENT
Rillettes **2020**

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE – MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2018 – MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ARGENT
foie gras mi-cuit
2018

Le matin : Visite et Initiation à la cuisine du Canard

Ou autre visite

Initiation à la cuisine du canard et visite de Terre Blanche (Gratuit pour les groupes)

- Café d'accueil gratuit si vous arrivez assez tôt
- **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, fritons) (Gratuit)

EXCELLENCE GERS

Cette visite peut occuper une matinée suivie du repas
Ou
Elle peut se faire le matin après une autre visite, mais de façon plus succincte.
(Exemple : 10 h visite du château Monluc, 11h 30 démonstration de découpe, 12h 30 repas) ….

Repas campagnard à Terre Blanche

PETIT DEJEUNER à 13 €

- **Bloc de foie gras**
- **Galantine de canard au foie gras**
- **Rillettes de canard**
- **Pâté de canard poivre vert**
- Côtes de Gascogne (rosé et rouge)
- Café, biscuits et Armagnac

BRUNCH à 19 €

- **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**
- **Pâté de canard poivre vert**
- **Délice glacé au Pousse Rapière**
- Café, Vin rouge et rosé de Gascogne

MENU à 23 €

- 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**
- **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 **Magret de canard grillé** accompagné de légumes **(+2 €)**
- Délice glacé au Pousse Rapière
- Café, Vin rouge et rosé côtes de Gascogne

Repas offert pour le chauffeur du bus à partir de 20 personnes

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 : 2 € / 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*

Après-midi : visite

Selon vos choix…

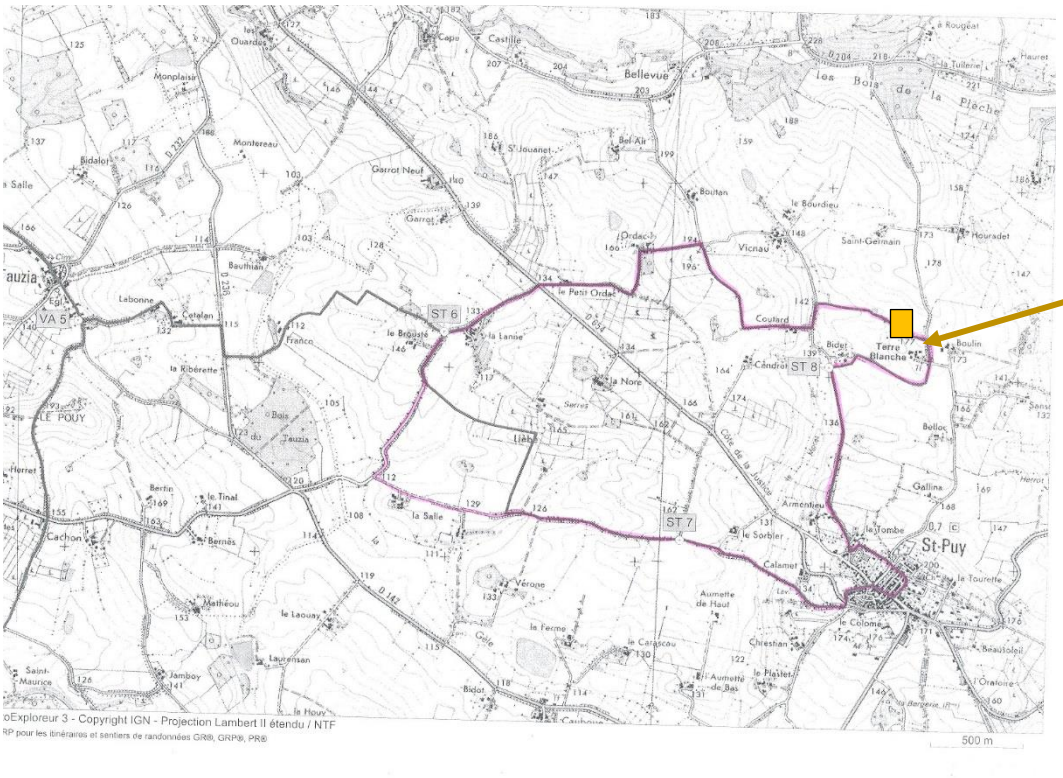
Ci-dessous, vous trouverez quelques idées de visites autour de chez nous

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



Nous avons d'autres circuits à vous proposer

Séminaires, Assemblées Générales

Tous les jours, sur réservation (100 personnes maximum)

- Mise à disposition d'une salle (anciène étable rénovée et sonorisée) avec tables et chaises, paperboard, rétroprojecteur et grand écran pour projection et sono.
  Prestation offerte si suivie du repas campagard

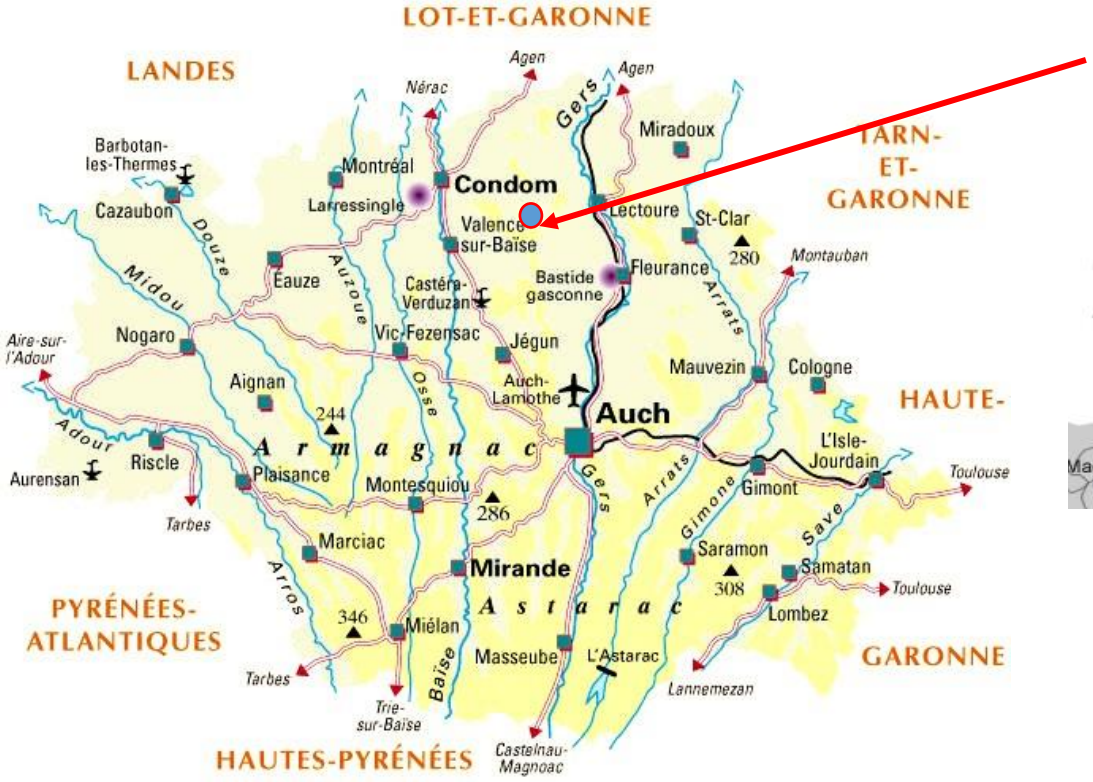
- **Pause café ou café accueil** : café, thé, jus d'orange, eau et petits gâteaux. :
  3 € / personnes

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 …

Nous situer



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

Quelques idées de visites gratuites autour de chez nous

Visite du Château Monluc à Saint Puy :
Historique, visite de la cave de fabrication et dégustations du Pousse Rapière. (Gratuit)
Contact :www.monluc.fr

Ferme de Bidache l'élevage du porc noir gascon
Située à Castéra-Verduzan, élevage de Porcs Noirs Gascons.
De l'espace maternité au parcours de 13 hectares de bosquets de chênes et de prairies vous découvrirez cette race ancestrale !
Tél. : 06 32 43 21 77 Mail : contact@lafermedebidache.fr
www.lafermedebidache.fr

NOUVEAU

La distillerie Aurian :
visite d'une distillerie et les secrets de la macération. En tant qu'artisan, tous nos produits sont élaborés à partir de préparations que nous réalisons nous-mêmes avec des fruits, des fleurs ou des plantes.
Dégustations d'armagnac ou liqueurs
Contact: aurian@aurian.fr 05 62 28 34 15 https://www.aurian.fr/
32100 CONDOM

⌘ **La Ferme de Hitton :**

visite du lundi au vendredi 9h à 17h, samedi sur réservation
Élevage des Ânes, production du lait d'ânesse…
Dans le cadre de « **Bienvenue à la Ferme** », nous vous proposons de découvrir notre exploitation, d'assister à la traite, à la cueillette de la lavande ou à la distillation (transformation en **huile essentielle**) selon la saison….
Contact : contact@lafermeduhitton.fr http://www.lafermeduhitton.fr
La ferme du Hitton, chemin de l'Archevêque, 32350 BIRAN - 06 52 13 51 75

⌘ **Pastis et Croustades Gasconnes**

Groupe à partir de 20 personnes, réservation obligatoire
Visite et dégustation, démonstration de la fabrication
Accents du Sud-Ouest à Gondrin : Christophe BOMPAS
Contact : cbompas0071@orange.fr 06 71 79 52 57

⌘ **Maison de l'Ail**

Visite sur réservation, jusqu'à 60 personnes

Accueil camping-car, motos, vélos…
Période : fin juin – fin septembre

Découverte originale et ludique de l'ail, son histoire, sa culture, son conditionnement.
Vente directe d'ail en tresse blanche ou violette.
M. et Mme GAMOT, 32380 SAINT CLAR
Contact : Tel : 05 62 66 40 57
www.maison-de-lail.com

⌘ **Chocolaterie La Cigale (Nérac)**

Visite sur réservation, jusqu'à 50 personnes
Période : février – octobre
Durée : 1h - 1h15
Horaires : 10h – 12h / 14h-16h30
Visite de la chocolaterie et initiation à la dégustation du chocolat
Contact : Tel : 05 53 65 15 73
www.chocolaterie-la-cigale.fr

⌘ **Le pruneau La Romieu :**

Visite d'une coopérative de séchage : 2€/personne si moins de 20 personnes
Gratuit pour groupe entre 20 et 50 personnes
Période : toute l'année, sur réservation obligatoire 1 mois en avance
Durée : 1h30
Une heure consacrée à comprendre la production, le séchage et les bienfaits du pruneau. Visite assurée par un pruniculteur.
Contact : +33 (0) 5 62 68 48 22 www.tresornoir.fr

Autres producteurs sur demande

Terre Blanche