

Bûches Glacées

Bûches au lait de brebis pour 8 à 10 personnes

Prix/pièce Quantité

Tiramisu Glace café, génoise moka, glace marbrée chocolat noir	24 €	
Malakoff Glace praliné noisette marbrée au chocolat Malakoff	24 €	
L'Ardéchoise Glace châtaigne, éclats de marrons confits	24 €	
La Tonka Glace à la fève de Tonka, coulis de mirabelle	24 €	
Délice Provençal Glace calisson d'Aix, sorbet à l'abricot	24 €	
Crumble Pomme-Caramel Glace caramel fleur de sel, brisures de crumble, morceaux de pomme	24 €	
Coco Mangue Glace noix de coco, éclats de rochers coco, sorbet mangue	24 €	
Omelette Norvégienne Vanille	26 €	
Omelette Norvégienne Rhum - Raisins	26 €	

Bûches au lait de vache pour 8 à 10 personnes

Prix/pièce Quantité

Vanille	35 €	
Vanille - Chocolat	35 €	
Vanille - Noisette	35 €	
Menthe - Pépites de chocolat	35 €	
Crème de marron	35 €	
Amarena	35 €	

Bon de commande

la date de retrait souhaitée.

Quantité limitée sur certains produits.

Commandes garanties jusqu'au 16 Décembre

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Date de retrait souhaitée :

Veuillez préciser le lieu de retrait :

Boutique Heure :

Marché Ville :

Castanet-Tolosan - Samedi (sauf le 23/12)

Baziège - Samedi (sauf le 23/12)

Montgiscard - Dimanche (sauf le 24/12)

Nous contacter

250, route de Saint Léon

31450 Montgiscard

Sorties Autoroute

A61 Mongiscard / A66 Nailloux

05 61 45 76 21

magasincagueloup@orange.fr

www.fermedecagueloup.fr

Suivez-nous sur les réseaux



Fêtes 2023



Volailles - Rôtis - Foie gras

Plateaux de fromages

Bûches glacées

Pains de Noël - Chocolats

Et bien plus encore !



Lundi au Vendredi

10h - 13h et 15h - 19h

Samedi

10h - 13h et 14h - 18h

Samedi 23/12 Ouvert de 9h à 18h

Dimanche 24/12 et 31/12 Ouvert de 9h à 17h

Pain & Apéritif

	Prix/pièce	Quantité
Pain complet (180g)	1,30 €	
Pain de seigle (180g)	1,60 €	
Pain figues/châtaignes (180g)	2,10 €	
Bouchons fromage brebis (x25)	5,30 €	
Fritons de canard (env 200g - 25,10€/kg)	5 € environ	

Foie Gras et Canard

	Prix au kg	Nbr pers
Foie gras frais	selon le cours	
Foie gras mi-cuit	94,50 €	
Foie gras mi-cuit figues	96,50 €	
Foie gras mi-cuit piment	96,50 €	
Magret séché entier	42 €	

Les Produits de la mer

	Prix au kg	Nbr pers
Truite fumée (x 4 tranches)	8,15 €	
Chiffonade de truite fumée (150g)	11,80 €	
Plateau de 12 huîtres Bouzigues	9,20 €	

Les huîtres sont à récupérer uniquement les 24/12 et 31/12 en fin de journée.

Les Farces Maison

	Prix au kg	Quantité
Farce nature	16,90 €	
Farce au foie gras	21,10 €	
Farce aux cèpes	21,10 €	
Farce aux marrons	21,10 €	

Les Volailles Fermières

Le nombre de personnes entre parenthèses est une indication du nombre idéal minimum et maximum conseillé pour le produit

	Prix au kg	Nbr pers
Chapon (5 à 12p)	12,10 €	
Oie (8 à 14p)	13,40 €	
Pintade chaponnée (5 à 10p)	15,20 €	
Pintade (4 à 5p)	9,40 €	
Canette (6 à 8p)	9,60 €	
Poularde (4 à 10p)	11,05 €	
Poule (4 à 10p)	8,30 €	
Poulet (4 à 10p)	8 €	

Les Rôtis de Volailles

Le nombre de personnes entre parenthèses est une indication du nombre idéal minimum et maximum conseillé pour le produit

	Prix au kg	Nbr pers
Rôti Magret Foie gras (4-6p)	25,50 €	
Rôti Pintade Foie gras (4-6p)	28,90 €	
Rôti Pintade Farce Foie gras (4-6p)	24,50 €	
Rôti Canette Farce Foie gras (4-6p)	25,60 €	
Rôti Poularde Farce Foie gras (6-8p)	23,60 €	
Rôti Chapon Farce Foie gras (9-12p)	23,60 €	
Rôti Oie Farce Foie gras (8 à 14p)	25,60 €	
Rôti Lapin aux Olives (2 à 6p)	27,70 €	
Rôti Lapin aux Pruneaux (2 à 6p)	27,70 €	

Le Canard gras

	Prix au kg	Quantité
Tournedos canard au Foie gras	24,20 €	
Magret de canard	21,90 €	

Les Viandes

	Prix au kg	Nbr pers
Rôti de filet de boeuf	selon le cours	
Tournedos de boeuf	selon le cours	
Rôti de boeuf	25,90 €	
Filet de veau	42,90 €	
Carré d'agneau	24,90 €	
Gigot d'agneau entier	19,90 €	
Rôti d'épaule d'agneau	25,90 €	

Les Accompagnements

	Prix au kg	Nbr pers
Gratin dauphinois	10,90 €	
Gratin dauphinois aux cèpes	18,90 €	
Gratin dauphinois aux truffes	21,90 €	

Les plateaux de fromages

Assortiment de fromages de vache, brebis et chèvre

	Prix/pièce	Quantité
Plateau 2-3 personnes	15 €	
Plateau 5 personnes	21 €	
Plateau 6-10 personnes	33 €	
Plateau 10-15 personnes	42 €	

