



A commander :

Pour ensoleiller vos apéros ou, pour l'entrée de vos repas festif

Le plateau de cochonnailles maison

L'andouille béarnaise, le saucisson de porc et le saucisson de canards extra maigres, la chiffonnade de jambon MANEX, la tranche de Mesclat de guit.

3,30€ la portion

Un choix de verrine maison

- | | |
|---|------------------|
| -Verrine du gave (saumon) | 2,00€ la verrine |
| -Verrine de salade d'écrevisses | 2,20€ la verrine |
| -Verrine mousseline d'asperges, saumon fumé | 3,50€ la verrine |
| -Liégeois de boudin blanc | 3,20€ la verrine |
| -Croustillant de canard pomme cannelle | 3,50€ la verrine |



La boutique sera ouverte :

Le dimanche 22 décembre de 9h à 12h30

Le lundi 23 décembre toute la journée (de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h)

Les commandes de poissons seront livrées le mardi uniquement

Le mardi 24 décembre toute la journée (mêmes horaires)

Pour le jour de l'an

Le lundi 30 décembre toute la journée

Le mardi 31 décembre toute la journée



Nos colis conserves : à offrir ou à se faire offrir.

Les boîtes qui conservent !



- une Rillettes de lapin et canard aux noix 130g
- un pâté de campagne 190g
- un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
- un graissérons de porc 190g
- un graissérons de canard 190g
- une Rillettes d'oie 190g
- Une terrine au foie de volaille 190g
- une Hure de porc 190g
- un boudin du Béarn 190g
- une bouteille de Bordeaux rouge châteaux Couturat

42€

Pour un hiver rigoureux

- une Garbure 800g
- un Confit de Porc 400g
- un Confit de Canard 2 cuisses 800g
- une Saucisse confite 400g
- une Blanquette de veau 400g
- une daube de bœuf 400g
- un Cassoulet 400g
- un Haricot Mais 400g

64,50€



La chasse à courre



- un pâté de Palombe à l'Izarra 130g
- un pâté de Sanglier 190g
- un pâté de Canard 190g
- une terrine de Chevreuil 190g
- un civet de Sanglier 800g
- un Salmis de Palombe (2 palombes) 800g
- un Confit de Palombe (2 palombes) 800g

84€

Le colis de fête

- un bocal de Garbure 1950g
- un bocal de Foie gras de Canard 320g
- un pâté de foie de canard (50% foie gras de canard) 190g
- un confit de Canard comme avant (1 aile et 1 cuisse) 1200g
- un bocal de cèpes 490g

135€



CASAMAYOU

CHARCUTIER - CONSERVEUR

70, rue St Germain
64190 Navarrenx

Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com
jp.casamayou@orange.fr



Menu des fêtes 2019

**Toute l'équipe de la maison
à votre service pour préparer
vos fêtes de fin d'année.**

Ces colis peuvent faire l'objet d'une expédition et seront envoyés en carton d'expédition (+ coût du transport), et retrouvez les en magasin sous forme de paniers garnis, à offrir aux plus gourmands (+coût du panier)



La boucherie traditionnelle:

- Les rôtis de Blonde de Philippe LAGOUARDETTE et Julian BRACOT	23,80€ le kg
- Le filet de bœuf ou tournedos	42,70€ le kg
-Les rôtis de veau fermier	20,50€ le kg
-Les côtes de veau	22,80€ le kg
-Le gigot d'agneau	18,50€ le kg
-Les côtes d'agneau	23,50€ le kg
-L' épaule d'agneau	16,50€ le kg
-L'agneau de lait ¼ arrière (5 personnes)	24,50€ le kg
- L'agneau de lait ¼ avant (5 personnes)	20,50€ le kg
-1/2 Agneau de lait (10 à 12 personnes)	18,50€ le kg

Les préparations bouchère :

- Le tournedos rossini (filet de bœuf, foie de canard, sauce mère aux cèpes)	45,30€ le kg
- Le grenadin de veau et sa crème de morilles	38,60€ le kg
- Le rôti de veau Orloff	25,50€ le kg
- Le fondant de veau aux cèpes	28,50€ le kg
-Le filet mignon bayonnais au foie gras (6 personnes)	27,50€ le kg
-Le rable de lapin aux pruneaux et foie gras (3 personnes)	28,50€ le kg
-Le rôti de magret au foie gras (6 personnes)	32,90€ le kg
-L'épaule d'agneau roulée sans os farci aux cèpes (6 personnes)	22,80€ le kg
-Le melon d'agneau sans os	20,50€ le kg
-L'épaule d'agneau de lait façon gigot	27,50€ le kg



Les poissons:

- Le saumon fumé de l'artisan	7,75€ les 100g
- Les coquilles St Jacques fraîches à gratiner	8,00€ pièce
- La paupiette de saumon au coulis d'écrevisses	8,50€ la portion
- Les filets de sole normande aux langoustines	8,00€ la portion
- Papillote de bar au lait d'amande douce	8,80€ la portion
-Terrine de cabillaud, sauce vierge	4,50€ la portion
-Dôme de saumon fumé, crème ciboulette	6,00€ la portion

La cuisine de fête :

- Le nougat de foie gras aux figues	9,30€ les 100g
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon	11,80€ les 100g
- Le boudin blanc maison	1,60€ les 100g
- Les crépinettes maison	1,50€ les 100g
- Les bouchées à la reine au ris de veau	7,50€ pièce
-Les ris de veau madère	4.80€ les 100g
- Le ris de veau en croute de noisette, potiron rôti	11,00€ pièce
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade	4,00€ les 100g
- Le magret de canard aux pêches	6,50€ la portion
- Le suprême de pintade farci aux morilles	8,50€ la portion
-Le poulet aux langoustines	8,00€ la portion

Les volailles fermières (brutes ou farcies) :

- La poularde à rôtir (6 à 8 personnes)	brute 14,00€ /kg farcie 16,80€ /kg
- Le chapon Label Rouge des Landes (10 à 12 personnes)	brut 15€ /kg farcie 19,50€ /kg
- La dinde Label Rouge Sud Ouest (10 à 12 personnes)	brute 18€ /kg farcie 22,50€ /kg
- L'oie Label Rouge (non désossée) (10 personnes)	brute 21,00€ /kg farcie 23,00€ /kg
- La pintade Label Rouge des Landes (5 à 6 personnes)	brute 14,00€ /kg <u>farcie désossée</u> 21,00€/ kg
-La canette (5 à 6 personnes)	brute 14,00€ /kg <u>farcie désossée</u> 21,00€ /kg
- La caille	farcie au foie gras et raisins 7,50€ pièce

Les farces à volailles

- La farce maison nature	1,50€ les 100g
- La farce maison marrons/morilles	2,20€ les 100g
- La farce maison marrons/foie gras	2,40€ les 100g
-La farce aux fruits secs	2,00€ les 100g

Les légumes festifs

- Pommes forestières aux cèpes	1,50€ les 100g
- Gratin dauphinois aux marrons	1,50€ la portion