



Les délices de Noël:

- Le nougat de foie gras aux figues 93€ le kg
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon 118€ le kg
- Le boudin blanc maison 16€ le kg
- Les crépinettes maison 16€ le kg

Les poissons:

- Le saumon fumé de l'artisan 79,50€ le kg
- Les coquilles St Jacques fraîches à gratiner 8,00€ pièce
- La paupiette de saumon au coulis de langoustine 8,50€ pièce
- Les filets de sole normande aux St Jacques 8,50€ la portion

La cuisine festive traditionnelle :

- Les bouchées à la reine aux ris de veau 7,50€ pièce
- Les ris de veau madère 48,00€ le kg
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade 40,00€ le kg
- Le magret de canard aux pêches 6,50€ la portion
- Le suprême de pintade farci crème de morilles 8,50€ la portion



Les volailles fermières (brutes ou farcies)

Chapons, dindes, oies, poulardes à commander avant le 21 |12

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------|
| - Le chapon jaune label rouge des Landes
(10 à 12 personnes) | Brut
farci | 15,50 €/kg
19,5 €/kg | |
| - La dinde label rouge du Sud Ouest
(10 à 12 personnes) | Brute
farcie | 18,00 €/kg
22,50 €/kg | |
| - L'oie de Guinée label rouge
(8 à 10 personnes) | Brute
farcie | 21,00 €/kg
23,00 €/kg | |
| - La poularde label rouge des Landes
(6 à 7 personnes) | Brute
farcie | 14,00 €/kg
16,00 €/kg | |
| - La pintade label rouge des Landes
(5 à 6 personnes) | Brute
farcie | 14,00 €/kg
18,50 €/kg | |
| | non désossée
désossée | farcie
farcie | 22,50 €/kg |
| - La canette jaune label rouge
(5 à 6 personnes) | Brute
farcie | 14,00 €/kg
18,50 €/kg | |
| | non désossée
désossée | farcie
farcie | 22,50 €/kg |
| - La caille à rôtir farcie (foie gras et raisins) | Brute | 8,00 €/kg | |

Les farces à volailles (50% porc 50% veau)

- La farce maison marrons/morilles 24,00 €/kg
- La farce maison marrons/foie gras de canard 24,00 €/kg
- La farce aux fruits secs 22,00 €/kg

Les légumes festifs

- Les pommes forestières aux cèpes 16,00 €/kg
 - Les petits soufflés aux cèpes 1,80 pièce
- 

Au rayon du boucher de la viande locale

-Le véritable tournedos filet de bœuf (tranché ou en rôti)	42,70€ le kg
-Le tournedos Rossini (filet de bœuf escalope de foie gras de canard et sa sauce mère)	46,30€ le kg
-Le façon tournedos de Philippe (Noix de bœuf)	24,50€ le kg
-Les rôtis de « blonde » de Philippe LAGOUARDETTE	24,50€ le kg
-La viande à fondue bourguignonne	23,90€ le kg
-Les rôtis de veau	22,50€ le kg
-Les fondants de veau aux cèpes	28,50€ le kg
-Le gigot d'agneau, broutard (8 personnes)	23,00€ le kg
-L'épaule d'agneau désossée farcie aux cèpes (5 personnes)	24,50€ le kg
-1/2 Agneau de lait (10 personnes)	18,50€ le kg
-1/4 arrière agneau de lait (5 personnes) côté gigot	24,50€ le kg
-1/4 avant agneau de lait (4 personnes) côté épaule	19,90€ le kg
-Les foies gras de canard frais de Gilbert Monbeig	47,00€ le kg
-Les rôtis de magret au foie gras de Gilbert	34,90€ le kg



NOUVEAU CETTE ANNÉE !

Compte tenu du contexte sanitaire et pour éviter l'attente au magasin nous avons décidé d'installer un

CASA DRIVE

Place du Foirail, pour l'enlèvement des commandes

le jour du 24 décembre 2020
et le matin du 31 décembre 2020.

En revanche, rien ne pourra être
vendu au drive en dehors des commandes
(paiement possible par chèque, carte ou espèces)

A commander :

Pour ensoleiller vos apéros ou l'entrée de vos repas festifs

Le plateau de cochonnailles maison

(L'andouille béarnaise, le saucisson de porc et le saucisson de canard extra maigres, la chiffonnade de jambon MANEX, la tranche de Mesclat de guit)

3.50€ la portion

Un choix de verrines maison

-Verrine du gave (saumon)	2,00 € la verrine
-Verrine de salade aux écrevisses	2,20 € la verrine
-Verrine mousseline d'asperges, saumon fumé	3,50 € la verrine
-Verrine de seiche à la citronnelle (Thaï)	3,50 € la verrine
-Liégeois de boudin blanc	3,50 € la verrine



Jours et horaires d'ouverture

Pour Noël :

Mardi 22/12 Mercredi 23/12 Samedi 26/12

Au magasin : 8h-12-30 et 15h-19h

Jeudi 24/12 JOURNÉE CONTINUE

Magasin et CASA DRIVE

DE 8H 0 18H Non Stop

Pour la Saint Sylvestre :

Mardi 29/12 Mercredi 30/12

Au magasin : 8h-12-30 et 15h-19h

Jeudi 31 décembre 2020

Le matin CASA DRIVE et magasin de 8h à 13h

Et de 15h à 19h au magasin : -20 % sur tous les articles en boutique : volailles, viandes, salaisons, plats cuisinés, conserves

SAMEDI 2 JANVIER 2021 LE MAGASIN SERA FERMÉ TOUTE LA JOURNÉE

GRAND CHOIX DE COLIS CADEAUX AU MAGASIN

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

Les boîtes qui « conserves » :



- 1 Rillettes de lapin et canard aux noix 130g
- 1 pâté de campagne 190g
- 1 pâté Manex au piment d'Espelette 190g
- 1 graissérons de porc 190g
- 1 graissérons de canard 190g
- 1 Rillettes d'oie 190g
- 1 terrine au foie de volaille 190g
- 1 Hure de porc 190g
- 1 boudin du Béarn 190g
- 1 délice au foie de canard (20%foie) 190g
- 1 pâté de canard 190g
- 1 pâté de pintade aux olives 130g
- 1 pâté de palombe à l'Izarra 130g

51€

Pour un hiver rigoureux :

- 1 Garbure 800g
- 1 Confit de Porc 400g
- 1 Confit de Canard 2 cuisses 800g
- 1 Saucisses confites 400g
- 1 Blanquette de veau 400g
- 1 daube de bœuf 400g
- 1 Cassoulet 400g
- 1 Haricot Mais 400g

64,50€



Le Confiez-vous !

- 1 langue de porc confite
- 1 gésiers de canard confit (6 pièces)
- 1 manchons de canard confit (6 pièces)
- 1 confit de porc 800g
- 1 confit de canard 2 cuisses 800g
- 1 saucisses confites (10 pièces) 800g
- 1 confit de palombe 2 palombes 800g

81,50€

Sauce qui peut :

- 1 daube de bœuf 800g
- 1 civet de sanglier 800g
- 1 axoa de veau 800g
- 1 salmis de palombes (2 palombes) 800g
- 1 blanquette de veau 800g
- 1 tripes maison 800g

99,50€



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)



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 2020

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