



Depuis de nombreuses années (43 ans maintenant), vous nous avez fait confiance pour vos repas gourmands de fin d'année. Nous vous garantissons toujours des produits frais, des volailles farcies désossées, montées en rôti, au découpage facile, ou des volailles avec os farcies ou non.

Notre rayon plats cuisinés élaborés par Jean Louis, savoureux, créatifs et innovants.

De la boucherie de grande qualité, doucement rassie, tendre et gouteuse de notre éleveur favori Phillipe Lagouardette d'Ogenne.

Un grand choix de colis cadeaux exposés en magasin pour régaler vos amis ou vos proches, ainsi que des bons d'achat à offrir.

Et pour ne pas attendre en boutique, un drive situé à l'arrière, place du foirail, juste pour l'enlèvement des commandes.

L'ensemble de ce travail exaltant géré sous la baguette de Jean Baptiste.



Les délices de Noël

- | | |
|---|------------|
| - Le nougat de foie gras aux figues | 98€ le kg |
| - Le foie gras de canard maison cuit au torchon | 118€ le kg |
| - Le boudin blanc maison | 17€ le kg |
| - Les crépinettes maison | 17€ le kg |

Les poissons

- | | |
|--|------------------|
| - Le saumon fumé de l'artisan | 82,50€ le kg |
| - Terrine de gambas et Saint Jacques mariné, sauce vierge | 6,50€ pièce |
| - Les coquilles Saint Jacques fraîches à gratiner | 8,00€ pièce |
| - Le pavé de saumon sauce béarnaise, beignet de légumes | 8,50€ pièce |
| - Papillote de bar au lait d'amande, légumes à l'huile de noix | 8,50€ pièce |
| - Les filets de sole, crémeux de langoustines | 8,50€ la portion |

La cuisine festive traditionnelle

- | | |
|---|------------------|
| - Les bouchées à la reine aux ris de veau | 7,50€ pièce |
| - Les ris de veau mère | 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 |



Au rayon du boucher de la viande locale

-La côte de bœuf de blonde bien maturée, a la cheminée	32,00€ le kg
-Le véritable tournedos filet de bœuf (tranché ou en rôti) (L'incontournable roi de la fête)	42,70€ le kg
-Le tournedos Rossini (filet de bœuf, tranche de foie gras de canard précuit et sa sauce madère)	46,30€ le kg
-Le façon tournedos de Philippe (Noix de bœuf)	25,50€ le kg
-Les rôtis de « blonde » de Philippe LAGOUARDETTE	25,50€ le kg
-La viande à fondue bourguignonne	23,90€ le kg
-Les rôtis de veau	23,50€ le kg
-Les fondants de veau aux cèpes	29,50€ le kg
-Le gigot d'agneau, broutard (8 personnes)	25,00€ le kg
-L'épaule d'agneau désossée farcie aux cèpes (5 personnes)	26,50€ le kg
-1/2 Agneau de lait (10 personnes)	21,50€ le kg
-1/4 arrière agneau de lait (5 personnes) côté gigot	26,50€ le kg
-1/4 avant agneau de lait (4 personnes) côté épaule	22,00€ le kg
-Les foies gras de canard frais de Gilbert Monbeig	48,00€ le kg
-Les rôtis de magret au foie gras de Gilbert	36,90€ le kg

Les volailles fermières (brutes ou farcies)



- Le chapon jaune label rouge des Landes (10 à 12 personnes)	Brut 16,80 €/kg farcie 21,50 €/kg
- La dinde label rouge du Sud Ouest (10 à 12 personnes)	Brute 19,80 €/kg farcie 24,30 €/kg
- L'oie de Guinée label rouge (8 à 10 personnes)	Brute 23,00 €/kg farcie 24,90 €/kg
- La poularde label rouge des Landes (6 à 7 personnes)	Brute 15,50 €/kg farcie 17,80 €/kg
- La pintade label rouge des Landes (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 15,30 €/kg farcie 20,50 €/kg
	Désossée, montée en rôti farcie 25,50 €/kg
- La canette jaune label rouge (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 15,00 €/kg farcie 19,50 €/kg
	Désossée, montée en rôti farcie 24,30 €/kg
- La caille à rôtir farcie (foie gras et raisins)	Brute 9,00 €/kg

**Pour une meilleure organisation, les grosses volailles
(chapons, dindes, oies et poulardes) sont à commander avant
le 18/12**

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

- La farce maison marrons/morilles	26,00 €/kg
- La farce maison marrons/foie gras de canard	26,00 €/kg
- La farce aux fruits secs	24,00 €/kg

Les légumes festifs

-Soufflés brocolis carottes	2,00€/pièce
-Soufflés aux cèpes	2,50€/pièce
-Gratin dauphinois	2,00€/pièce
-Pommes forestières aux cèpes	18,00€ le kg



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 maigre, la chiffonnade de jambon MANEX, la tranche de Mesclat de guit)

3.80€ 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
-Tartare de Saint Jacques et guacamole	3,50 € la verrine



Cette année encore !

Compte tenu du contexte sanitaire et pour éviter l'attente au magasin nous avons décidé de réinstaller le

CASA DRIVE

Place du Foirail, pour l'enlèvement des commandes

**le jour du 24 décembre 2021
et le matin du 31 décembre 2021.**

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

Horaires du 24 décembre :
8h- 12h30 15h-18h

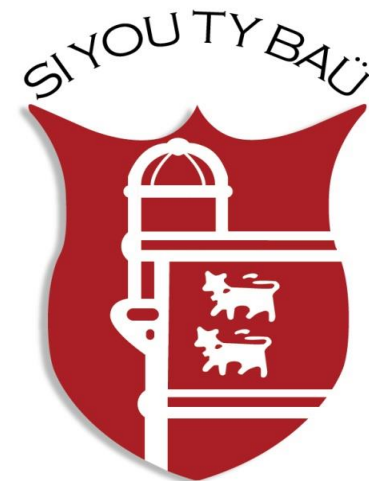
Vendredi 31 décembre 2021

De 15h à 18h au magasin : **-20 % sur tous les articles en boutique : volailles, viandes, salaisons, plats cuisinés, conserves**





**Grand choix de colis cadeaux
à découvrir en magasin**



CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR

70, rue St Germain
64190 Navarrenx

Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com

jp.casamayou@orange.fr
Charcuterie casamayou & fils



Joyeuses Fêtes

Menu des Fêtes 2021

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

