



CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR

70, rue St Germain
64190 Navarrenx
Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com

Pâques 2022

Une entrée toujours appréciée :

le plateau de cochonnailles maison

(Saucisson de porc, andouille, saucisson de canard, chorizo, boudin et jambon Manex)

3,80€/personne

-L'agneau de lait de Serge LECHARDOY, berger à

Ogenne Camptort, de 6 à 9kg n'ayant bu que du lait. Se déguste bien cuit, la peau croustillante. Cuisson à 180°C, 1h à 1h15.

-Entier de 6 à 9kg (de 20 à 25 personnes)	17.90€/kg
-1/2 agneau de 3 à 4kg (de 10 à 12 personnes)	19.90€/kg
-1/4 arrière (4 personnes)	25.50€/kg
-1/4 avant (4 personnes)	22.80€/kg
-Epaule façon gigot (3 personnes)	29.80€/kg
-Gigot raccourci (4 personnes)	28.50€/kg
-Côtelettes ou carré	31.50€/kg
-Fressure d'agneau de lait (foie, cœur, poumons)	3.50€ pièce

-L'agneau ou broutard de Mr Marquine de St Palais : de

16 à 20kg, âgé de 3 mois ayant brouté de l'herbe. Se déguste légèrement rosé. 1h30 à 180°C.

-Gigot entier (de 8 à 12 personnes)	22.80€/kg
-Epaule entière (5 personnes)	16.80€/kg
-Côtelettes	24.80€/kg

Les plats cuisinés de Jean Louis :

-Le ragout de haricots maïs du Béarn (haricots maïs, carottes, couennes, lardons)	10.50€/kg
-Les ris d'agneau aux cèpes	40.00€/kg
- La tajine d'agneau et poulet	19.00€/kg
-Les gigolettes d'agneau à l'orientale, avec boulgour (souris d'agneau à la tomate confite, sauce aigre douce)	19.00€/kg

Pour les gourmands qui préfèrent la viande rouge :

Les vaches de **Philippe LAGOUARDETTE** d'Ogenne Campmort

-Les rôties de bœuf maturés	24.50€/kg
-Les cotes de bœuf	31.90€/kg
-Le véritable tournedos dans le filet	44.60€/kg