



Les délices de Noël

- Le nougat de foie gras aux figues 99€ le kg
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon 118,50€ le kg
- Le boudin blanc maison 17€ le kg

Les poissons

- Le saumon fumé de l'artisan 88,00€ le kg
- Les coquilles Saint Jacques fraîches à gratiner 10,00€ pièce
- Le pavé de saumon sauce béarnaise, beignet de légumes 9,50€ pièce
- Papillote de bar au lait d'amande, légumes à l'huile de noix 9,50€ pièce
- Les filets de sole normande, boulghour au citron confit 9,50€ la portion

La cuisine festive traditionnelle

- Les bouchées à la reine aux ris de veau 8,00€ pièce
- Les ris de veau madère 48,00€ le kg
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade 42,00€ le kg
- Filet de poulet aux langoustines, risotto aux champignons 8,00€ la portion
- Le mignon de porc aux pommes et cidre brut, risotto aux petits légumes 8,00€ la portion
- Le magret de canard, pavé de céleri rave, jus truffé 9,00€ la portion
- Le suprême de pintade aux morilles, choux à l'étouffé 9,50€ la portion

Depuis de nombreuses années (44 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.





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)	45,50€ 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	24,00€ le kg
-Les rôtis de veau	24,60€ le kg
-Les fondants de veau aux cèpes	29,50€ le kg
-Le gigot d'agneau, broutard (8 personnes)	26,00€ le kg
-L'épaule d'agneau désossée farcie aux cèpes (5 personnes)	26,50€ le kg
-Les foies gras de canard frais de Gilbert Monbeig	52,00€ le kg
-Les magrets de Gilbert	28,80€ le kg



Les volailles fermières (brutes ou farcies)



- Le chapon jaune label rouge des Landes (10 à 12 personnes)	Brut 19,90 €/kg farci 23,50 €/kg
- La dinde label rouge du Sud Ouest (10 à 12 personnes)	Brute 21,80 €/kg farcie 25,50 €/kg
- La poularde label rouge des Landes (6 à 7 personnes)	Brute 17,50 €/kg farcie 21,50 €/kg
- La pintade label rouge des Landes (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 16,50 €/kg farcie 21,50 €/kg
	<u>Désossée, montée en rôti</u> farcie 27,50 €/kg
- La canette jaune label rouge (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 16,50 €/kg farcie 21,50 €/kg
	<u>Désossée, montée en rôti</u> farcie 27,50 €/kg
- La caille à rôtir farcie (foie gras et raisins)	Brute 10,80 €/pièce

Pour une meilleure organisation, les grosses volailles
(chapons, dindes 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 nature	18,00 €/kg

Les légumes festifs

-Soufflés brocolis carottes	2,00€/pièce
-Soufflés aux cèpes	2,50€/pièce
-Gratin dauphinois au lard fumé	2,50€/pièce
-Pommes forestières aux cèpes	19,00€ 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, le chorizo, le boudin béarnais, la chiffonnade de jambon MANEX)

4,00€ la portion

Un choix de verrines maison

-Verrine du gave (saumon)	2,50 € la verrine
-Verrine de salade aux écrevisses	2,50 € la verrine
-Verrine mousseline d'asperges, saumon fumé	3,50 € la verrine
-Verrine de seiche à la citronnelle (Thaï)	3,50 € la verrine
-Pastilla de canard pomme cannelle	2,50 € pièce
-Burger de rillettes de saumon	5,00 € les 5



Cette année encore !

Pour éviter l'attente au magasin, retirez votre commande au

CASA DRIVE

Place du Foirail

le jour du 24 décembre 2022
et le jour du 31 décembre 2022.

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

Samedi 31 décembre 2022

(Drive ouvert de 8h à 12h30)

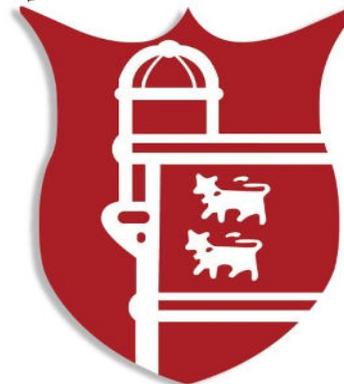
**De 15h à 18h au magasin : -20 % sur tous
les articles en boutique : volailles, viandes,
salaisons, plats cuisinés, conserves...**



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



SI YOU TY BAÜ



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 2022

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