



Une journée dans le Gers

2022

Fermé le dimanche



Propositions d'activités 2022

Fermé le dimanche

Christine LABATUT

Terre Blanche

32310 SAINT-PUY

☎ 05 62 28 92 54

✉: terreblanche@wanadoo.fr
www.terreblanche.fr

vendredi 11 mars 2022

Dans le cadre fleuri, paisible et ombragé d'une belle ferme Gasconne du XVIIIème siècle, je vous invite à retrouver les saveurs d'autrefois et la simplicité conviviale des repas campagnards.

Nos menus sont constitués uniquement par notre production, qui est aussi un ensemble de plats traditionnels et typiques de notre Gascogne.

Tout est cuisiné *chez nous comme autrefois, servi dans la plus grande simplicité paysanne*, ce qui fait l'originalité de nos « *repas campagnards* ».

Ce déroulé n'est qu'une proposition et peut, bien sûr, être modifié en fonction de vos attentes.

Je reste à votre entière disposition et à votre écoute pour la meilleure organisation de cette journée et la complète satisfaction de vos amis.

A très bientôt,

Christine Labatut



Or Galantine de canard
au foie gras 2016



ARGENT 2018
Foie gras mi-cuit



ARGENT 2020
Rillettes et rillettes
au foie gras

NOS PRESTATIONS

Le matin : Visite et Initiation à la cuisine du Canard

Initiation à la cuisine du canard et visite de Terre Blanche

- Café d'accueil **gratuit**
- **Démonstration de cuisine** du canard **80 €** : le canard près-cuisiné sera mis sous vide pour emporter ou dégusté sur place.
Prestation offerte à partir de 20 personnes
- **Historique et démonstration de gavage des canards**
- **Démonstration de découpe et de cuisine d'un canard**, conseils pour déveiner et cuisiner vos foies gras, **Cuisiner les magrets** et le confit...etc. /
Dégustation du canard que l'on vient de cuisiner (foie, fritons)



Cette visite peut occuper une matinée suivie du repas
Ou

Elle peut se faire le matin après une autre visite, mais de façon plus succincte.
(Exemple : 10 h visite du château Monluc, 11h 30 démonstration de découpe, 12h 30 repas)

Petit Déjeuner et Brunch

MENU 13 €

Bloc de Foie Gras de Canard
Galantine de Canard
(20% Foie Gras)
Rillettes de canard
Pâté de Canard poivre vert
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café, biscuits et Armagnac

MENU 19 €

Aperitif Gascon
Bloc de Foie Gras de Canard et vin moelleux
Galantine de Canard
(20% Foie Gras)
Rillettes et Pâté de Canard
Délice glacé au Pousse Rapière
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café.

Midi : repas campagnard à Terre Blanche

MENU à 24 €

- 🍷 Apéritif gourmand : vin blanc moelleux du château Monluc, toasts au **Bloc de foie gras et Pâté de canard au poivre vert**
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Rillettes de canard**
- 🍷 **Cassoulet Maison**
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 **Café, Vin rouge de Gascogne**

MENU à 26 €

- 🍷 **Apéritif Gascon** : Pousse Rapière et toasts au **Pâté de canard**
- 🍷 **Bloc de foie gras** et vin blanc moelleux
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Rillettes de canard**
- 🍷 **Trou Gascon**
- 🍷 **Cassoulet Maison**
ou Civet de canard aux pruneaux et ses pommes de terre vapeur + 1€
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 **Café, Vin rouge côtes de Gascogne**

MENU à 29 €

- 🍷 Apéritif Gourmand : Pousse Rapière, **toasts aux rillettes et pâtés de canard**
- 🍷 **Foie gras entier mi-cuit** et fleur de sel, vin moelleux
- 🍷 **Galantine de canard au foie gras**
- 🍷 **Trou gascon**
- 🍷 **Cassoulet Maison ou Civet de canard aux pruneaux d' Agen** et pommes de terre vapeur **ou Magrets de canard grillés** accompagnés de légumes (+2 €)
- 🍷 **Délice glacé au Pousse Rapière**
- 🍷 **Café, Vin rouge et rosé côtes de Gascogne**



Repas offert pour le chauffeur du bus à partir de 20 personnes
1 gratuité à partir de 40 personnes payantes

Quelques suggestions pour votre menu :

Ces menus peuvent être modifiés en fonction de vos attentes, je reste à votre entière disposition pour la meilleure organisation de cette journée et la complète satisfaction de vos clients.

Vous pouvez remplacer le Bloc de Foie gras par :

- Foie gras de canard entier mi-cuit et fleur de sel : +3€/pers

Vous pouvez remplacer le délice au Pousse Rapière par :

-Croustade aux pommes et Armagnac : +2.50 € / pers

Vous pouvez ajouter :

- Potage : « Bouillon de canard » à l'ancienne : 2 € / pers (Perles du japon ou vermicelles)
- Salade verte : 1.50€ / personne
- Fromage des Pyrénées et confiture de cerises : + 2.5 € / pers
- Croustade aux pommes et Armagnac + 3.50 € / pers

Cuisinez votre canard gras

Café accueil (gratuit)

Le canard gras

Prix : 104 € /canard entier ou 55 € /demi-canard

- Installation et distribution du matériel : charlottes, tabliers et gants plastiques, etc.
- Découpe des canards
- Explication de la cuisine du confit, rillettes, cou farcis, etc...
- Comment déveiner son foie gras, et Préparation du Foie Gras,



CUISINE D'UN CANARD ENTIER

- 2 Boites de confit (1 cuisse, 1 manchon)
- 1 Bocal de Foie Gras de canard entier (400 g minimum)
- 2 Magrets frais et demoiselles et abats
- Fritons

CUISINE D'UN DEMI CANARD

- 1 Boîte de confit
- 1 petit bocal de Foie Gras de canard 200 g
- Fritons
- 1 Magret frais et demoiselles

Le foie gras

Tous les jours, sur réservation Durée: 2h

Prix : 53 € /foie gras (Garantie : foie gras de qualité extra bocal 400 g minimum)

ou 30 € par 1/2 foie gras (Garantie : foie gras de qualité extra bocal 200 g)

- Comment déveine le foie gras ?
- Assaisonnement et mise en bocal de votre foie gras,
- Comment cuisiner le foie gras ?
- Évocation de recettes : foie gras à la poêle, mi-cuit, en terrine, au torchon...



Boîtes et bocaux sont personnalisés avec le nom des participants

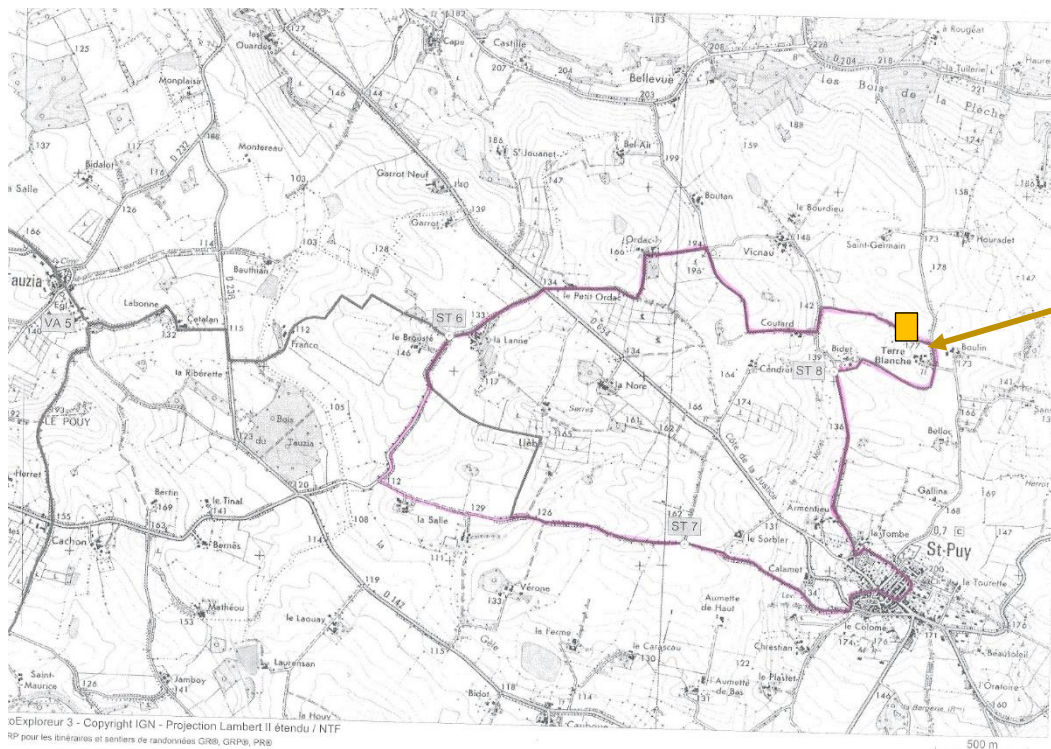
Les participants peuvent retirer leurs produits le lendemain sur notre site, ou les produits peuvent être livrés sur le lieu d'hébergement (dans le Gers).

Circuits de randonnée autour de Terre Blanche

Circuits de randonnées à Saint Puy et arrivée à Terre Blanche

De Saint Puy à Saint Puy, par Maignaut Tauzia, Valence sur Baïse, en passant devant des fermes, un château fort en ruine, une abondante faune et flore. Très belles balades que l'on peut adapter à différents niveaux. **Circuit sur demande.**

Carte de randonnée autour de Terre blanche



Terre Blanche

Nous avons d'autres circuits à vous proposer

Séminaires, Assemblées Générales

Tous les jours, sur réservation (100 personnes maximum)

- Mise à disposition d'une salle (ancienne étable rénovée et sonorisée) avec tables et chaises, paperboard, rétroprojecteur et grand écran pour projection et sono.
Prestation offerte si suivie du repas campagard
- **Pause café ou café accueil** : café, thé, jus d'orange, eau et petits gâteaux. : **3 € / personnes**

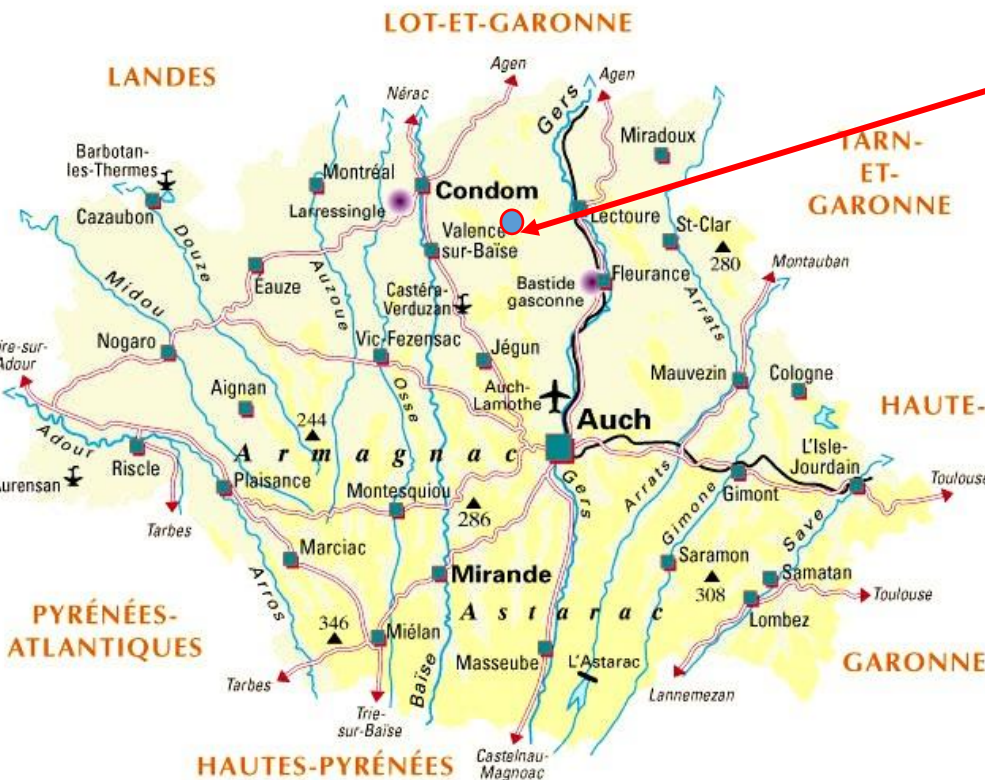
Nous restons à votre disposition pour tout autre suggestion



REPAS DE FAMILLE, MARIAGES ...



- Mise à disposition de la salle et du parc
- Repas proposés voir ci-dessus ou autres possibilités
- Location de salle pour anniversaires, mariages...
- Possibilité d'hébergement et parking camping-car ...



SAINT PUY
Terre Blanche



Coordonnées GPS : Latitude : 43.88.772° Longitude : 0.46.452° - **Saint Puy** : 1 km après le cimetière

AUTRES PRESTATIONS AUTOUR DE CHEZ NOUS

Quelques idées de visites gratuites autour de chez nous

Cette liste est ouverte à vos suggestions et à la découverte de nouveaux sites de visite que nous ne connaissons peut-être pas.

✂ Visite du Château Monluc - Saint Puy :

Historique, visite de la cave de fabrication et dégustations du Pousse Rapière. (Gratuit)

Contact : www.monluc.fr



✂ Ferme de Bidache l'élevage du porc noir gascon Située à Castéra-Verduzan, élevage de Porcs Noirs Gascons.

De l'espace maternité au parcours de 13 hectares de bosquets de chênes et de prairies vous découvrirez cette race ancestrale !

Contact : Tél. : 06 32 43 21 77 www.lafermedebidache.fr

Mail : contact@lafermedebidache.fr

NOUVEAU

✂ La distillerie Aurian - Condom :

Visite d'une distillerie et les secrets de la macération. En tant qu'artisan, tous nos produits sont élaborés à partir de préparations que nous réalisons nous-mêmes avec des fruits, des fleurs ou des plantes.

Dégustations d'armagnac ou liqueurs

Contact : Tél. 05 62 28 34 15 <https://www.aurian.fr/>

Mail : aurian@aurian.fr



✂ Le pruneau La Romieu :

Visite d'une coopérative de séchage : 2€/personne si moins de 20 personnes

Gratuit pour groupe entre 20 et 50 personnes

Période : toute l'année, sur réservation obligatoire 1 mois en avance

Durée : 1h30

Une heure consacrée à comprendre la production, le séchage et les bienfaits du pruneau. Visite assurée par un pruniculteur.

Contact : +33 (0) 5 62 68 48 22 www.tresornoir.fr

✂ La Ferme de Hitton :

Visite du lundi au vendredi 9h à 17h, samedi sur réservation

Élevage des Ânes, production du lait d'ânesse...

Dans le cadre de « **Bienvenue à la Ferme** », nous vous proposons de découvrir notre exploitation, d'assister à la traite, à la cueillette de la lavande ou à la distillation (transformation en **huile essentielle**) selon la saison...

Contact : <http://www.lafermeduhitton.fr> 06 52 13 51 75

Mail : contact@lafermeduhitton.fr

La ferme du Hitton, chemin de l'Archevêque, 32350 BIRAN



✧ Pastis et Croustades Gasconnes

Groupe à partir de 20 personnes, réservation obligatoire
Visite et dégustation, démonstration de la fabrication
Accents du Sud-Ouest à Gondrin : Christophe BOMPAS

Contact : 06 71 79 52 57

Mail : cbompas0071@orange.fr



✧ Maison de l'Ail

Visite sur réservation, jusqu'à 60 personnes
Accueil camping-car, motos, vélos...

Période : fin juin – fin septembre

Découverte originale et ludique de l'ail, son histoire, sa culture, son conditionnement.

Vente directe d'ail en tresse blanche ou violette.

M. et Mme GAMOT, 32380 SAINT CLAR

Contact : www.maison-de-lail.com Tel : 05 62 66 4057



✧ Chocolaterie La Cigale (Nérac)

Visite sur réservation, jusqu'à 50 personnes

Période : février – octobre

Durée : 1h - 1h15

Horaires : 10h – 12h / 14h – 16h30

Visite de la chocolaterie et initiation à la dégustation du chocolat

Contact : www.chocolaterie-la-cigale.fr Tel : 05 53 65 15 73



Autres producteurs sur demande

(Armagnac, Floc de Gascogne, vins du terroir, autres productions ...)

✧ Marché paysan de Fleurance

Tous les mardis de 8h à 13h

Marché au gras De fin octobre à fin mars, mardi à partir de 10h

Camelots, producteurs fruits, légumes et fromages, produits régionaux, volailles, ...



✧ Marché paysan de Samatan

Tous les lundis (idem Fleurance : volaille Foie gras ...)

Souvent vu à la télévision pour son marché au gras.

✧ Village fortifié de Larressingle

L'un des plus beaux et plus petits villages fortifiés de France. Murs d'enceinte, courtines, tours crénelées, fossé, porte d'entrée, château du XIIIe s, église fortifiée du XIIe s, maisons médiévales accolées aux murailles, le village vous reçoit tel qu'il était au XVIe siècle.

(Visite libre)



✧ Visite de la Bastide ronde Fourcès

Construit autour d'un château remplacé aujourd'hui par une place ombragée de platanes, Fourcès est une bastide ronde et originale dont les maisons créent un décor théâtral de colombages et d'arcades. Outre quelques délices gastronomiques incontournables en cette terre gasconne, le village attire également par quelques manifestations phares telles que son Marché aux Fleurs. (Visite libre)



Terre Blanche

