



100% d'ici
Les Apéros
de Pays
Pays Portes de Gascogne



Les Apéros du Pays Bon, local et de saison !

Annuaire des producteurs Du Pays Portes de Gascogne

PAYS
PORTES DE
GASCOGNE

l'Europe
s'engage
en Occitanie



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

TERRITOIRE À ÉNERGIE POSITIVE POUR LA
CRÉISSANCE VERTE
MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

Organisation d'un « Apéro du Pays »

Vous souhaitez déguster des produits frais, locaux et de saison ?
Alors n'hésitez plus et organisez un « Apéro du Pays » !
Comment faire ?

Pour faciliter la logistique en matière d'approvisionnement des produits, des producteurs « point-relais » sont présents sur le territoire.

Prenez contact avec le point relais de votre choix pour :

- 1) Aller retirer les produits de votre choix chez ce point-relais et organiser vous-même votre « Apéro du Pays ».
- 2) Demander à ce point-relais d'organiser pour vous un « Apéro du Pays » : choix des produits, mise en place d'un buffet et/ou mise en assiettes.

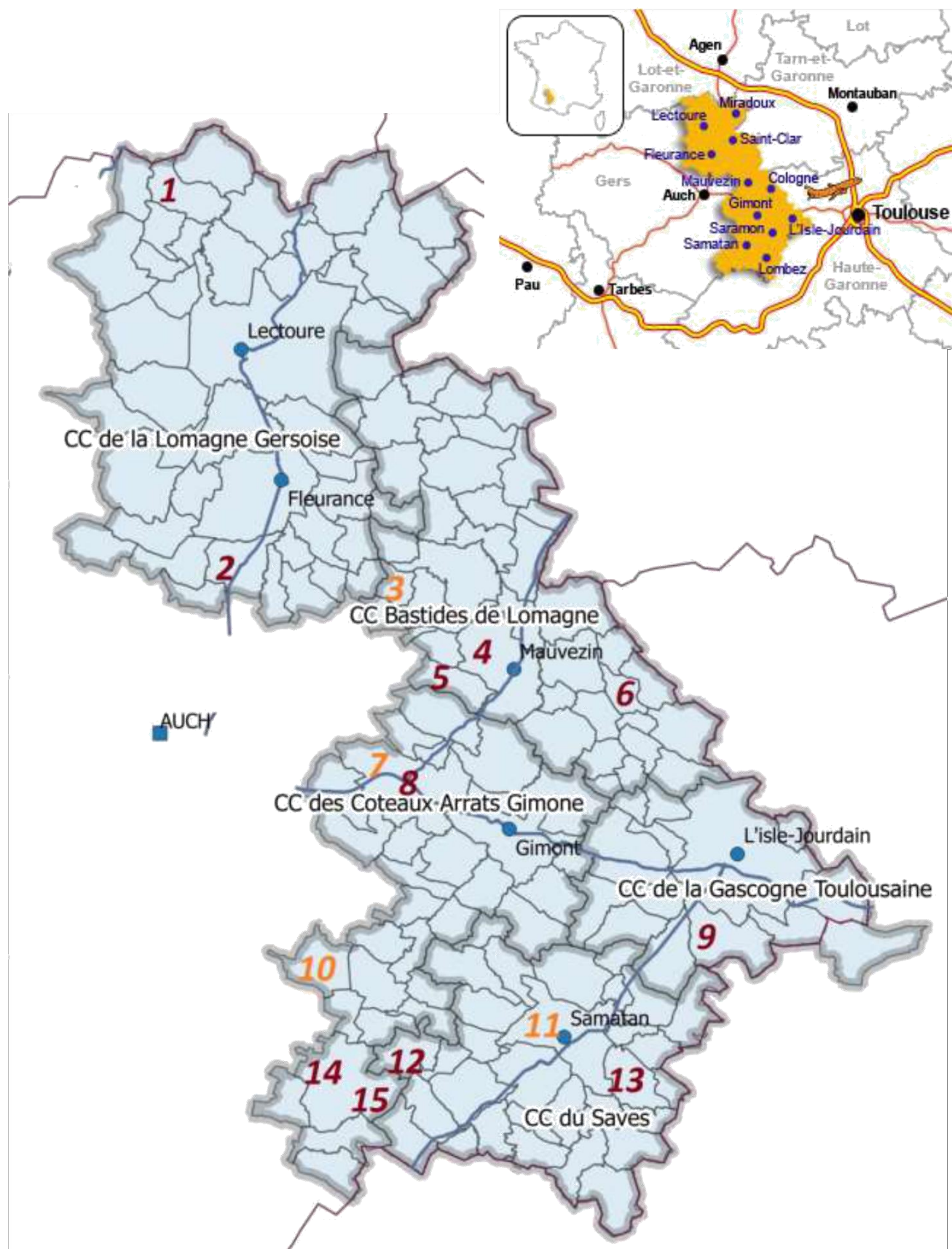
Voici quelques conseils :

Une boîte de 180g	20 toasts
Une saucisse sèche de 300g	100 tranches
Un magret séché de 300g	60 tranches
Bière	1 dose = 25 cl/personne
Vin	1 dose = 12.5 cl/personne (une bouteille de 75 cl = 6 doses)

Trouvez rapidement les producteurs de votre choix :

1	DEPIS Bernard Ferme de Mont Saint - Jean,	Produits à base de canard
2	GRANGEON Michel Élevage de la Payroulère	Produits à base de porc
3	FAULONG Julien GAEC Faulong	Produits à base de porc et de veau
4	BISCAN Romain Brasserie l'Excuse,	Bières
5	ARIAS Françoise Le potager du Couziot	Pâtés végétaux, brioches vapeurs et nems aux légumes
6	PASA Jérémie Ferme du Pometet,	ail, oignon, échalotes, lentilles, citrouille
7	CHOTARD Arnaud Ferme d'en Cagalin,	Produits à base de canard et d'oie
8	LAVA Pierre Ferme d'En Siguès,	Produits à base de canard
9	BOULORE Luce	Pâtés végétaux
10	PENCHE Antonin EARL Ferme de Baylac,	Produits à base de canard
11	LACOMME Corinne Ferme de Lacassagne,	Produits à base de porc
12	SIBILLE Clotilde	Viande d'agneau
13	BASSETTO Isabelle GAEC Les Mouliots,	Produits à base de canard
14	CARPENE Damien EARL La Manon,	Produits à base de canard et produits à base de daim
15	CONSIGLIO Marie et Pascal Ferme du REY	Pain

Le territoire du Pays Portes de Gascogne



Les points-relais du réseau

« Apéro du Pays »

3 *Monsieur FAULONG Julien*

GAEC Faulong

Au village

32120 SAINT BRES

gaec.faulong@orange.fr

Point relais sur RDV préalable au 06.70.94.57.86

→ Sur RDV par téléphone pour le retrait
de produits et/ou la préparation de buffets
froids et/ou chauds

Exemple de menu cuisinier proposé par Monsieur FAULONG

Entrées/amuses bouche :

- pruneau-ventrêche
- verrines boudin-pomme
- quiches diverses et variées selon saison
- endives surprises
- charcuteries diverses et variées
- Etc...

Plats :

- Rôti de porc/bœuf/veau
- Pain de légumes
- Légumes farcis
- Pana cota de légumes
- Etc...

Desserts :

- Crèmes desserts (différents parfums possibles)
- Mousses de fruits
- Pana cota
- Mini cannelés
- Tartelettes diverses et variées
- Etc...

➤ Possibilité d'ajouter le service à la prestation ➤ Possibilité de proposer des animations sur place (prestation « plancha »...)

7 *Monsieur CHOTARD Arnaud*

Ferme d'En Cagalin

En Cagalin

32 270 AUBIET

chotardarnaud@gmail.com

Point relais sur RDV préalable au 06.60.37.61.45

→ Sur RDV par téléphone pour le retrait
de produits et/ou la préparation de buffets
froids et/ou chauds

10 *Monsieur PENCHE Antonin*

**EARL Ferme de Baylac 32 450 LARTIGUE antonin-
penche@hotmail.fr**

Point relais sur RDV préalable au 06.76.13.43.48

→ Sur RDV par téléphone pour le retrait
des produits et/ou la mise en assiette.

Madame LACOMME Corinne 11

La ferme de Lacassagne

11 Rue du Maquis Raynaud

32 130 SAMATAN

05.62.62.38.14

corinne.lacomme@wanadoo.fr

Point relais :

Tous les jours de 09h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

| Le mardi de 09h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 |

Le dimanche de 09h30 à 12h30

(Présence également d'autres produits dans la boutique de la ferme Lacassagne)

Les producteurs du réseau

« Apéro du Pays »

*Tous les prix indiqués ci-dessous sont en TTC,
en vigueur au 01 décembre 2015.*

Sous réserve de modifications de la part des producteurs

Monsieur et Madame DEPIS
La ferme du Mont Saint Jean
32 700 SAINT-MEZARD
06.43.30.35.79
contact@mont-saintjean.fr
www.mont-saintjean.fr



Produits à base de canard

Vous pouvez vous restaurer à l'une des tables de l'auberge
Mont Saint-Jean de Monsieur et Madame DEPIS :

Ouverture **du jour de pâques au 30 Septembre**, tous les
jours, **midi et soir** sauf le lundi. Pour la période d'hiver,
groupes uniquement.

N'hésitez donc pas à les contacter par mail ou par
téléphone.

2

Monsieur et Madame GRANGEON

Elevage de porc bio de la Payroulère

La Payroulère

32390 MONTESTRUC-SUR-GERS

06.07.34.11.21



<u>Viande fraîche sous vide :</u>	Tous les prix sont en €/kg
Filet mignon	21.60€
Rôti	15.50€
Côtelette échine	16.60€
Côtelette	14.30€
Chipolatas	14.30€
Saucisse fraîche	14.30€
Chair à saucisse	14.30€
Murson	12.80€
Chorizo frais	16.10€
Saucisse de foie	16.10€
Sauté de porc	15.50€
Ventrèche tranchée	13.80€
Palette	14.30€
Osseline	16.10€
Coustelous	10.80€
Araigné	19.10€
Carbonade	19.00€
Escalope	15.50€
Rouelle	20.50€
Saindoux	9.90€
Joue	17.10€
Jarret	13.10€
Couenne	6.10€
Lard	8.80€
Tête	3.50€
Queue	2.50€

Pied	2.50€
Salaison :	
Saucisson	31.50€
Sauciss	31.50€
Coppa	41.80€
Jambon cru entier avec os	50.50€
Rosette	37.00€
Jambon cru tranché	64.00€
Ventrèche	27.50€
Ventrèche roulée	31.50€
Pâté 180g	4.25€
Chorizo	33.00€
Saucisse de foie	33.00€
Noix de jambon	75.00€
Cuisson :	
Jambon cuit au torchon	39.80€
Pâté de tête	19.80€
Jarret persillé	21.00€
Rillettes	28.00€
Jambonneau	29.80€
Caillette	18.00€
Boudin noir	15.10€
Boudin blanc	20.00€
Autres :	
Porc entier ou demi	8.10€
¼ avant	12.10€
¼ arrière	16.10€
Longe entière	14.30€
Épaule	10.20€
Jambon frais	20.10€
Coppa	23.50€
Gorge	10.00€

Il s'agit de produits frais qui seront donc acheminés jusqu'aux différents points relais en fonction de la demande. Pensez donc à commander au préalable pour ces produits.

GAEC Faulong

Au village

32120 SAINT BRES

06.70.94.57.86

gaec.faulong@orange.fr



Boite de pâté de porc	2.50€/250g
Coppa	
Ventrèche	
Saucisse sèche	25€/kg
Saucisson	
Jambon	
Jambon roulé	
Lonzo	
Boudin	
Pâté de tête	10€/kg
Tête de veau	

N'hésitez pas à vous rendre sur la ferme auberge de la famille FAULONG ou vous découvrirez l'authenticité d'un restaurant à la ferme.

Du jeudi au dimanche, sur réservation uniquement.

Monsieur Romain BISCAN
Brasserie L'Excuse
 En Burret-Parc artisanal
 Route de Gimont
 32 120 MAUVEZIN
 06.74.00.34.33
contact@brasserie-lexcuse.com
www.brasserie-lexcuse.com



L'Extravertie (bière blanche)	Bouteille de 50cl	3.5€
L'Ex-aequo (bière blonde)		
L'Exilée (bière ambrée)		
L'Exocet (bière indian pale ale)		
L'Exaucée (bière de Noël)		
L'Expatriée (bière noire)	Bouteille de 50 cl	5.00€

5

Madame Françoise ARIAS
Le potager du Couziot
Lieu-dit le Couziot
32 120 SAINT-ANTONIN
05.62.63.33.89
francoise.arias@hotmail.fr



Houmous de courgettes <i>(courgette, pois chiche, huile d'olive, graines de sésame, citron, sel)</i>	150g	4.00€
Tartinade de poivronail <i>(poivron, ail, huile de tournesol, sauce soja tamari (eau, soja, sel, ferments), féculé de maïs, jus de citron, sel, piment)</i>	140g	4.00€
TartinadeAzukitouille <i>(aubergine, poivron, haricot azuki, oignon, tomate, huile de tournesol, courgette, sauce soja tamari (eau, soja, sel, ferments), sel, herbes de provence)</i>	150g	4.00€

Chutney de figues (figue 47%, oignon, sucre, vinaigre de cidre, sel, poivre, gingembre, noix de muscade)	150g	4.00€
Chutney de poires (poire, oignon, sucre, vinaigre de cidre, raisin sec, jus de citron, sel, gingembre)	150g	4.00€
Chutney de poires (poire, oignon, sucre, vinaigre de cidre, raisin sec, jus de citron, sel, gingembre)	200g	5.00€
Confit d'oignons (oignon, sucre, vinaigre de cidre, raisin sec, sel, curry, gingembre, clou de girofle)	150g	4.00€
Pâté végétal courge-noix (courge, oignon, huile de tournesol, noix, fécule de maïs, sauce soja tamari, sel)	150g	4.00€
Pesto d'aillet-sésame (aillet, huile d'olive, sésame, sel)	160g	4.00€

6

Monsieur Jérémie PASA

Lieu-dit Pominet

32 430 COLOGNE

06.30.34.66.25

jeremie.pasa@hotmail.fr

www.jeremiepasa.weebly.com



Ail violet	Tresse 500g	4.00€
	Tresse 1kg	7.50€
	Tresse 2kg	14.00€
Oignons (blancs, rouges, jaunes)	500g	2.00€
Échalotes (rouges ou grises)	250g (rouges)	3.00€
	250g (grises)	4.50€
Lentilles	500g	2.50€
Citrouille	Au kg	2.00€



Disponibles de Juillet à Septembre



Disponible d'Octobre à Décembre

Monsieur CHOTARD Arnaud

Ferme d'En Cagalin

En Cagalin

32 270 AUBIET

06.60.37.61.45

chotardarnaud@gmail.com

www.chotardarnaud-foiegras.com



Pâté de canard :		
nature	180g	4.50€
Poivre vert	180g	4.50€
Piment d'Espelette	180g	4.50€
Ail violet de Cadours	180g	4.50€
Rillettes de canard	180g	4.50€
Rillettes d'oie fermière du Gers	180g	5.50€
Saucisse sèche :		
Pur canard	300g	15.00€
Foie Gras	300g	19.00€
Magret séché	300g	12.00€
Foie gras de canard en conserve mi cuit	Au toast	
Foie gras d'oie	Au toast	

Monsieur Pierre LAVA

Ferme d'En Siguès

En Siguès

32 270 AUBIET

06.82.48.96.56

p.lava@ferme-ensiguès.com

www.ferme-ensignes.com



Bocal de foie gras entier	120g	14.00€
	160g	18.00€
	280g	28.00€
	400g	39.00€
Mousse de foie de canard	130g	7.00€
<u>Confit de canard :</u>		
Aile + cuisse	600g	12.00€
2 cuisses	400g	10.00€
1 magret	270g	7.00€
6 manchons	600g	7.00€
4 gésiers	280g	7.00€
Haricots tarbais cuisinés	840g	6.00€
Magret de canard fourré au foie gras	490g	20.00€
Pâté de canard	190g	6.00€
	130g	4.50€
Rillettes de canard	190g	4.00€
Magret de canard séché	100g	4.00€

Madame Luce BOULORE

Lieu-dit au Berret

32 600 AURADE

05.62.59.81.04

Luce.boulore@laposte.net



Houmous de pois chiche	150g	3.80€	Disponible de Février 2016	Possibilité de faire en conditionnement plus important ; 300g par exemple (prévenir à l'avance)
Tartinade de sucrine du Berry	150g	3.80€	à la fin de l'année	
Chutney de courgettes	230g	4.00€	Disponible dès décembre 2015	
Gelée de fleur de sureau	325g 160g	3.50€ 2.50€	Disponible dès maintenant	

10

Monsieur Antonin PENCHE

EARL Ferme de Baylac

32 450 LARTIGUE

06.76.13.43.48

antonin-penche@hotmail.fr

www.ferme-de-baylac.com



Foie gras entier de canard	180g	21.20€
	300g	34.40€
	425g	47.30€
Bloc de foie gras de canard	65 g	5.20€
	130 g	10.30€
	180g	13.90€
	300g	22.50€
Délice de foie gras aux figues	300g	34.40€
Magret de canard fourré au bloc de foie gras de canard	450g	17.20€
Magret séché entier ou tranché	300g ou 100g	9.90€ ou 4.90€
Canardou (pâté de canard au bloc de foie gras)	130g	5.50€
Piquillou (pâté au foie gras et piment d'espelette)	200g	6.20€
Cou de canard farcis au	190g	8.40€

foie gras		
Pâté de canard à l'armagnac	190g	3.90€
	130g	3.10€
Rillettes pur canard	180g	4.70€
Confits		
 :		
2 cuisses	1kg	11.40€
Magret + manchon +	1kg	13.80€
 cuisse	1kg	10.90€
6 manchons	300g	7.90€
Gésiers		
<u>Les canards gras :</u>		
Magrets frais	1kg	15.00€
Foie frais extra	1kg	35.00€
Foie gras mi- cuit sous	1kg	23.00€
 vide	1kg	13.50€
Aiguillettes	1kg	18.00€
Côte à l'os de canard	1kg	6.00€
Cuisse fraîche	1kg	13.50€
Cuisse confite	1kg	5.00€
Manchons	Pièce	20.00€
Carcasse entière	Pièce	25.00€
Carcasse découpées	1kg	10.00€
 sous vide		
Cœurs		
<u>Agneaux :</u>		
Entier découpé sous	1kg	11.00€
 vide	1kg	12.00€
Demi-agneau découpé		
 sous vide		
<u>Veaux :</u>		
Caissettes avec	1kg	13.50€
 morceau		
 x		

11

Madame LACOMME Corinne
La ferme de Lacassagne
32 220 MONTADET
Ou la boutique (lieu du point-relais)
11 Rue du Maquis Raynaud
32 130 SAMATAN
05.62.62.38.14
corinne.lacomme@wanadoo.fr
fermedelacassagne.wifeo.com



Saucisse sèche, pâtés (différents parfums), Coppa
tranchée, rôti cuit tranché, bousin, jambon blanc ...

Madame Clotilde SIBILLE

Lieu-dit Parladère
32 420 PELLEFIGUE
06.08.56.13.78



Caissettes de viande d'agneau	½ agneau (environ 10kg)	13€/kg (découpé et mis sous vide)	Disponible de Mars à Novembre
Merguez de brebis	Au kg	13€/kg	

Il s'agit de produits frais qui seront donc acheminés jusqu'aux différents points relais en fonction de la demande. Pensez donc à commander au préalable pour ces produits.

13

Madame Isabelle BASSETTO

Ferme les Mouliots

32 130 MONBLANC

05.62.62.35.75

famillebassetto@cerfrance.fr

www.fermedesmouliots.fr



Foie gras entier de canard	90g	11.50€
	180g	24.70€
	250g	31.90€
	350g	38.50€
Foie gras mi- cuit sous vide	200 à 600g	105.00€/kg
Bloc de foie gras de canard	100g	10.20€
	200g	15.50€
	300g	21.80€
Terrine de canard (à la tranche sous vide)		33.50€/kg
Fritons en gelée (à la tranche sous vide)		18.70€/kg
Magret séché prétranché	90g	4.60€
Saucisse pur-canard séché	150g	8.30€
Magret confit sous vide		27.50€/kg
Rillettes pur canard	180g	4.90€

<u>Pâté de canard :</u>		
-recette fermière	180g	5.40€
-poivre vert	180g	5.20€
- Échalotes	180g	5.50€
-au foie gras	180g	7.70€
Boudin de canard aux pommes	180g	5.40€
Confit d'oignon	130g	4.70€
Cake au confit de canard et olives	300g	6.00€
Cake au confit de canard et à l'ananas	300g	6.00€

Claudine, Bernard et Damien CARPENE

EARL La Manon

32 420 SIMORRE

05.62.65.31.14

Lamanon32@orange.fr

www.lafermelamanon.com



Daim		
:		
Pâté de daim	190g	4.20€
Pâté de daim aux	190g	5.00€
groseilles	190g	5.00€
Pâté de daim au poivre	190g	5.00€
vert	840g ou 400g	14.00€ ou 7.60€
Pâté de daim aux cèpes	840g ou 400g	14.00€ ou 7.60€
Civet de daim		13.90€/kg
Daim grand veneur		27.60€/kg
Carcasse (20-25kg)		20.10€/kg
Rôti		21.40€/kg
Gigot (2,4-2,8kg)		16.10€/kg
Tranches dans le gigot		13.20€/kg
Côtelettes		30.00€/kg
Viande à plat cuisinée		13.90€/kg
(sans os)		
Filet mignon		
Saucisse fraîche		

Conseils de préparation :

Le daim apprécié pour la finesse de sa saveur, sa tendreté et sa faible teneur en graisse se cuisine de façon simple. Ses grillades (côtelettes), steaks (gigot) doivent être bien « saisis » servis saignants ou à points. Cuisiné en sauce (civet) lentement mijoté il vous dévoilera tout son fondant.

Volailles prêtes à cuire :		
Poulet		6.50€/kg
Pintade		8.30€/kg
Pâté de volaille	190g	2.80€
Galantine de volaille	250g	4.30€
Gésiers de volailles confits à la graisse de canard	250g	3.10€
Conserves de canard		
<u>gras :</u>	180g	21.00€
Foie gras de canard entier	320g	33.00€
	525g	18.80€
Magret de canard fourré au foie	200g	15.00€
	900g	10.00€
Bloc de foie gras	250g	4.20€
Deux cuisses de canard	250g	4.50€
Gésiers confits	1150g	12.50€
Préparation pour salade	1400g	19.00€
Garbure	200g	5.80€
Cassoulet	190g	4.50€
Pâté de canard au foie gras	200g	7.60€
Rillettes de canard		
Terrine pur canard au foie (40%)		
<u>Confitures maison :</u>		
Différents fruits disponibles	325g	4.50€

15

Monsieur et Madame CONSIGLIO

EARL CONSIGLIO

Ferme du Rey

32 420 SIMORRE

06.86.24.21.88

fermedurey@wanadoo.fr



Commercialisation de pain issu de l'agriculture biologique
sur commande puis,

À la ferme : le jeudi et vendredi dès 18h00

Sur le marché de SIMORRE le vendredi

En livraison sur SARAMON dès le vendredi soir

**Le Pays Portes de Gascogne s'engage à
vos côtés pour vous informer, vous
aider et vous accompagner dans la
réalisation de vos « Apéro du Pays » !**

N'hésitez pas à nous contacter :

**05 62 67 97 10
petr@paysportesdegascogne.com**