

Bienvenue à Terre Blanche

A la découverte de notre quotidien

Visite et démonstration du gavage toute l'année
Elevage et découpe du canard gras (en été)
Dégustations
Vente de nos conserves



Partagez à la « mode d'autrefois » nos mémorables ripailles !!!

Tous les mardis et jeudis à 9 h en juillet et août, sur réservation.
Autres dates sur demande.



Adultes 14 €, enfants de 5 à 10 ans 7 €, moins de 5 ans gratuit

PETIT DÉJEUNER GASCON

Bloc de foie gras de canard
Galantine de canard (20 % Foie gras)
Rillettes et pâté de canard
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café, biscuits
Armagnac (offert)

10 h 30 Découpe du canard gras suivie de la visite

REPAS CHAMPÊTRE

Apéritif gascon (offert)
Bloc de foie gras de canard
Verre de moelleux
Galantine de canard (20 % Foie gras)
Rillettes de canard
Pâté de canard au poivre vert
Trou gascon
Cassoulet maison
Délice glacé au Pousse Rapière
Côtes de Gascogne rosé et rouge
Café

Adultes 26 €, enfants de 5 à 10 ans 13 €, moins de 5 ans gratuit

Tous les mardis, mercredis, jeudis et vendredis à 12 h en juillet et août sur réservation.
Autres dates sur demande.
(Salle chauffée)



Cuisinez votre canard et son Foie Gras



Week-end gastronomique
(Possibilité d'hébergement à proximité)

Particuliers : 3^{ème} week-end de mars et de novembre
Autres dates sur demande

Groupes : toute l'année sauf juillet et août

Réservation au 05 62 28 92 54

Conditions et groupes sur demande toute l'année

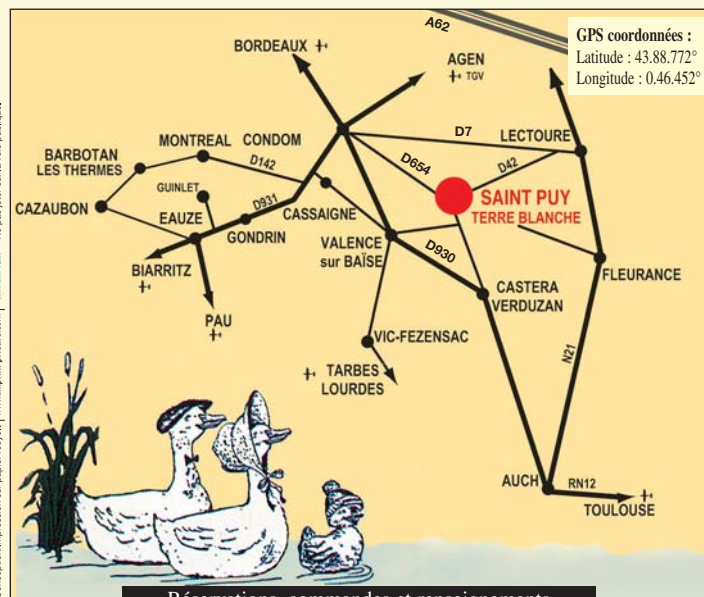
OUVERT TOUS LES JOURS

Sauf dimanche sur réservation
de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Juillet et août : de 10 h à 19 h

- Visite et démonstration de gavage (explications et historique)
- Dégustation gratuite
- Vente des spécialités de Terre Blanche
- Cadeaux d'entreprises et particuliers
- Animation pour groupes toute l'année :

week-end foie gras, petits déjeuners gascons, repas champêtres, dégustation et toutes autres possibilités selon vos souhaits sur demande.

- Séminaires (salle de réunion équipée : 120 places)



Réservations, commandes et renseignements

Christine et Ronald JOUTET

Terre Blanche - 32310 Saint-Puy

Tél. 05 62 28 92 54 - Fax 05 62 28 59 46

terreblanche@wanadoo.fr - www.terreblanche.fr

SARL TERRE BLANCHE au capital de 20500 € - Siret 334 818 036 000 25 - APE 1085 Z



Bienvenue à Terre Blanche



FOIES GRAS SPÉCIALITÉS GASCONNES

Elevés en plein air dans les vallons de Gascogne



Le Bonheur ça se partage



Tradition et Gastronomie

Les canards Mulards sont élevés 14 semaines minimum en plein air et gavés pendant 12 jours au maïs dans des fermes Gasconnes.



Elevage

Découpés et cuisinés à Terre Blanche dans notre Conserverie aux Normes Européennes.



Découpe

Mise en boîte pour le plaisir de votre palais et disponible dans notre boutique de Terre Blanche ou par correspondance.



Boutique de Terre Blanche

Retrouvez les saveurs d'autrefois.

Foie gras de canard entier



Rillettes de canard



Salade Gasconne

Bloc de foie gras, cou farci, magret fourré et gésiers



Foie gras de canard entier mi-cuit

Bon appétit !!!

Et mille idées de cadeaux gourmands...



PETIT GOURMAND



SATURNIN



PANIER GOURMET



CANETON



CANETTE



D'ARTAGNAN



ATHOS



CANARD



PRESTIGE



COFFRET TERRE BLANCHE



ECOSSAIS



COFFRET BOIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. Photos présentations cadeaux Guy Larrieu 32100 Condom - non contractuelles

AUTRES PRESENTATIONS SUR DEMANDE