

NOS PRODUITS :

DESIGNATION	POIDS NET EN GRAMMES	PRIX EN EUROS
Foie gras de canard entier.....	195 G 320 G 460 G	23 38,5 49
Confit de canard (2 cuisses) .	800 G	9,5
4 Manchons et 4 ailerons de canard	1000 G	7
Graisse de canard	1000 G	4
Galantine de poule	400 G	10
Fritons de canard	135 G 180 G 400 G	2,5 4 6,5
Pâté de foie de Porc Ou	200 G 260 G	3 4
Pâté de viande de porc	400 G	5
Boudin	180 G 400 G	4 6,5
Pâté de canard au foie gras	135 G 200 G 260 G 400 G	4,5 6 8,5 11
Cassoulet	1500 G	19

NOS CHAMBRES :

Sur place 5 chambres d'hôtes 3 épis.
(Wc et sanitaires privés)
piscine sur place
Capacité d'accueil 15 personnes
Possibilité de Pension et demi-pension.
Pour séminaire tableau et écran.

4 chambres au rez de chaussée :
1 lit 2 pers + 1 lit 1 pers

1 chambre à l'étage 1 lit 2 pers + 1 lit 1 pers

NOS TARIFS : (petit déjeuner compris)

1 chambre A la nuitée :- 1 pers 40 euros
- 2 pers 50 euros
- 3 pers 60 euros
- 4 pers 70 euros

NOS CHALETS :

4 chalets autonomes d'une capacité d'accueil de 21 personnes
Piscine à 200 mètres. Barbecue et TV sur place. Un chalet accessible aux personnes handicapées.
(kitchenette équipée, une salle d'eau privée avec wc séparé, petite terrasse extérieure)

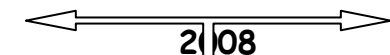
NOS TARIFS (à la semaine) :
chalet 4 /5 pers

Haute saison moyenne saison basse saison
460 euros 335 euros 310 euros

chalet 6 pers

490 euros 355 euros 335 euros

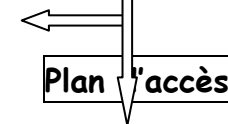
Ferme auberge des trouilles.



(uniquement sur réservation)

Tel : 05 63 65 84 46

Fax : 05 63 65 97 14



MONTAUBAN

MOISSAC

LAFRANCAISE

FERME AUBERGE
DES
TROUILLES

800 mètres a droite
dans un virage a la
sortie de Lafrançaise

NOS MENUS

APERITIF OFFERT , VIN ROUGE ET CAFE COMPRIS

Menu à 19 euros servi uniquement en semaine

Le menu campagnard à 19 euros

Potage
Charcuterie maison
Alicuit de canard ou
Manchons aux petits pois
Fromage
Pâtisserie maison

Le menu Cassoulet à 24 euros

Potage
Salade composée
Cassoulet au confit de canard ou
Poulet fermier farci ail et olives
Accompagné de petits légumes
Plateau de fromages fermiers
Pâtisseries maison

Le menu grillades à 27 euros

Potage ou Gratinée
Pâté de canard au foie Gras
Salade quercynoise ou
Tarte poireaux jambon de Pays
Magret Grillé aux sarments de vigne
Et ses légumes
Plateau de fromages fermiers
Pâtisseries maison

Gâteau d'anniversaire : 2 euros /pers
Foie Gras de canard sup: 9 euros /pers
Menu enfant – de 10 ans : 9 euros /pers
Couvert sup. pour bébé : 4 euros

Le menu des trouilles à 29,50 euros

Potage
Foie Gras de canard entier
Confit de Canard
accompagné de petits légumes
ou selon la saison Confit de porc
salade
Plateau de fromages fermiers
Pâtisseries maison

Le menu saveurs à 33 euros

Potage ou gratinée
Foie Gras de canard entier
Salade quercynoise
Tourte gourmande ou
Magret grillé aux sarments
De vigne et ses légumes
Plateau de Fromages Fermiers
Pâtisseries maison

Le menu Gastronomique à 38 euros

Potage ou Crudités
Foie Gras de canard entier
Galantine de poule confite
sauce champignon
Magret grillé aux sarments
De vigne ou confit de canard
Assortiment de légumes
Plateau de Fromages fermiers
Pâtisseries maison

Autres
Spécialités
sans
supplément
Au menu à 24
et 27 euros :
Aiguillettes,
coq au vin,
confit,
Parmentier de
canard,
poule farcie
(sup. sauce
champignons :
1€5 /pers)

Ouvert tous
les jours et
jours fériés
Fermé le
dimanche soir
Et fermeture
du 01/01/11
au 29/01/11
Hors saison
les jours
d'ouvertures
peuvent être
modifiés

NOTRE CARTE DES VINS

(Le vin rouge compris dans le menu est :
un vin de table du Domaine de Montels .
11,5°)

	Description	Prix
Vin Rouge	- Domaine d'Ariès 12,5°. 75 cl. Vin de pays des coteaux de Quercy.	12 €
	- Château Baudare 12° Fronton 75 cl.	12 €
	- domaine de montels rouge 75cl	12 €
	- Château de Terride AOC Gaillac rouge 75 cl	17 €
Vin rosé	75 cl d de montels	12 €
Vin Blanc	(moelleux) 75cl Semillion Domaine de Baudare	12 €
Bière oc'ale	Blanche 6%alc.vol. Lafrançaise 50cl	4€
Digestif	- Eau de vie de Prune (Cabos Mirabel)	3 € le verre
Champagne	Brut Baudin Pierrot Bouteille de 75 cl	30 €