Les Paniers du Betty Beef

Renseignements et commandes : 05 62 06 18 23

ou mailto : restaurantbettybeef@gmail.com





LE PROGRAMME DE LA SEMAINE AU BETTY BEEF

DU MARDI AU JEUDI à MIDI : La formule rapide à consommer sur place où à emporter Entrée, plat, un verre de vin, un café 17€

LE VENDREDI MIDI : la formule du Chef, les suggestions de la nouvelle carte Entrée, plat, un verre de vin, un café, 20€

LE VENDREDI SOIR : le Burger Betty Beef à emporter, pommes de terre grenailles, 15€ DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI : La Nouvelle Carte du Betty Beef

LE PANIER DES PRODUCTEURS POUR UN PIQUE-NIQUE SUR LE POUCE

EN DUO: une demi-bouteille de vin rouge vendangé main du Domaine de Bilé, le gaspacho 75cl des gourmandises de Nathy, le pain artisanal de blé demi-complet bio 400g du GAEC de Barrotes, un pot de pâté de canard au foie gras de la ferme de Bordeneuve, 200g de saucisse sèche et le rosbeef cuit tranché sous vide de l'élevage Villas, une tomette de vache bio des fromages de Troncens 35€ EN FAMILLE: Une demi-bouteille de vin rouge vendangé main et le jus de raisin du Domaine de Bilé, deux bières 33cl la cadette de Burosse, le gaspacho 1l des gourmandises de Nathy, le pain artisanal bio 800g du GAEC de Barrotes, un pot de rillettes de canard et une planche de magret séché de la ferme de Bordeneuve, 300g de saucisse sèche de bœuf bio et le rosbeef cuit tranché sous vide de l'élevage Villas, une tomette de vache bio des fromages de Troncens, la gelée de mûres de la ferme de l'Astarac 65€

LE PANIER DUO 40€

Une bouteille de vin rouge fruité du Domaine de Bilé, le gaspacho 50cl des gourmandises de Nathy, 2 pavés de bœuf de l'élevage Villas, la salade du jardin, 1 planche de magret séché de la ferme de Bordeneuve, un palet bio de la chèvre qui rit, 6 œufs de l'EARL du Soucaret, 1kg de farine bise bio, la confiture de framboises de la ferme de l'Astarac, le caramel au beurre salé de crêpes à l'ouest

LE PANIER FAMILLE 70€

Une bouteille de vin rouge fruité et un jus de raisin du Domaine de Bilé, 4 pavés de bœuf bio de l'élevage Villas, les légumes préparés (650g) des gourmandises de Nathy, les lentilles bio au confit de canard de la ferme de Bordeneuve, le vinaigre de framboise de la ferme de l'Astarac, une pyramide bio de la chèvre qui rit, le miel d'été de la ferme de Rigoulet, la confiture de pissenlit au safran de bulle de safran, 12 œufs de l'EARL du soucaret

ET POUR COMPOSER VOTRE PANIER LIBERTE OU ADDITIONNER AUX AUTRES PANIERS

ATTO, traiteur vous propose à emporter, à réchauffer :

Le gratin dauphinois, barquette 4 parts 8€

LES FRUITS ET LEGUMES :

Des Légumes sous les arbres, lieu-dit Refaire à Marciac :

légumes, aromatiques en agroforesterie. Les quantités sont limitées, vous n'aurez peut-être pas la quantité souhaitée, nous faisons le maximum

Pommes de terre nouvelles

Mizuna

11.50€/kg

Petites blettes vertes et rouges

Petits navets

Aillets

Ail Nouveau

Poireaux d'été

2.87€/kg

3.50€/kg

3.20€/kg

3.20€/kg

2.80€/kg

Courgettes nouvelles 2.88€/kg quantité limitée

Chou Daubenton (perpétuel) 11.50€/kg Oignons doux Cébar 3€/kg le blanc

Concombre3€/kgConcombre lemon (jaune, rond)4€/kgGroseilles25€/kgFramboises18€/kg

Bouquets d'aromatiques 2.30€/ bouquet

(thym, romarin, ciboulette, sauge, sauge ananas, verveine, sarriette, origan, liveche, basilic

vert, basilic pourpre, basilic citron, persil, roquette)

LES VIANDES ET CHARCUTERIES :

Le Porc Noir de Bigorre AOP de Marie et Nicolas Rey, Domaine Rey à Loubersan

Saucisson de Porc Noir de Bigorre AOP: 42€/kg soit environ 11.50€ le saucisson

Planche "dé-confinement" de Porc Noir de Bigorre AOP: Planche de tapas de Porc Noir de Bigorre AOP pour découvrir le chichon, saucisson, chorizo, ventrêche dégraissée roulée séchée et le boudin. <u>40€/planche</u>

Tranches fines de Jambon Noir de Bigorre AOP 20 mois d'affinage: 120€/kg, <u>soit</u> environ 12€/poche

Les volailles de Bruchoua, Jade et Pierre-Louis Ardit à Ayguetinte

Poulets prêts à cuire : 7.20 €/kg

Catégorie 1: poulet de 1,8 à 2kg Catégorie 2: poulet de 2 à 2,5kg

Catégorie 3: poulet de plus de 2,5kg (sur commande)





Fermedebordeneuve.com Françoise ROYAL à Montesquiou :

Lentilles bio au confit de canard (850g)	ntilles bio au confit de canard (850g)		
Canard basquaise (850g)		15€	
Cassoulet de canard aux haricots tarbais	2p/850g/12€	€ - 3p/1100g/13.50€	
Canard aux pruneaux, cuisiné aux côtes de G	Sascogne	4p/1100g/16€	
Cuisses de canard confites sous vide		5€ l'unité	
Rillettes de canard (180g)		5€	
Pâté de canard au foie gras, au piment d'Espelette, à l'armagnac (180g) 5.50€			
Le Lot de trois pâtés de canard (125g)		12€	
Foie gras entier de canard IGP Gers	180g/ 22€	130g/17€	
Aiguillettes de canard (250g)		4.20€	
Magret de canard frais		17€/kg	
Magret de canard séché, planche de 100g		5€	

Les Prairies de l'Astarac, famille Duffort à Pouylebon : agneau fermier

Gésiers de canard confits (sachet de 3 gésiers)

La famille Duffort fait le maximum pour honorer ses commandes, mais dépend du fonctionnement de l'abattoir de Tarbes qui n'est pas encore revenu à une activité normale, l'approvisionnement en viande d'agneau n'est donc pas systématique, nous vous prions de nous en excuser

4.80€

Colis 1/2 agneau (8 à 10 kg)	16€/kg	
Gigot tranche	22€/kg	Oding & BOVINS
Côtes	20€/kg	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S
Epaule avec os	18€/kg	Les Prairies d'Astara
Navarin	9€/kg	

Ferme LALAQUE à Sauveterre, porc fermier, salaisons

En frais : jambon cuit supérieur sans sel nitrité	25.50€/kg	2 Ferme LALAQUE
Côtelette dans la longe	9.50€/kg	65700 Sauveterre contact@fermelalaque.fr
Rôti dans la longe	9.50€/kg	
Coustous	6.50€/kg	
Saucisse de Toulouse	10.50€/kg	

Chipolata	10.50€/kg
Ventrèche	8.50€/kg
En conserves : Pâté fermier, 250g	3.60€
Pâté au piment d'Espelette, 250g	4.20€
Boudin, boite de 250g	3.60€
Jambonneau entier	12.50€/kg
Confit de Porc, boite de 700g	11.90€
En Sec : Saucisson, environ 200g	6€
Saucisse sèche	24€/kg
Ventrêche roulée	14.50€/kg
Coppa tranchée	27€/kg
Jambon sec tranché	32.50€/kg

Restaurant Betty Beef, Betty et Philippe VILLAS,

EARL de Lapèze à Mascaras : viande de bœuf et veau bio



Bœuf : Pavé de Bœuf 18.50€/kg

Rosbeef 19€/kg

Le Betty Beef (préparation de viande hachée en steak) 13€/kg

Viande hachée de bœuf (poches de 0.5kg) 9€/kg

Saucisse 100% bœuf (rouleaux de 0.5kg) 13€/kg

Merguez 100% bœuf (rouleaux de 0.5kg) 13€/kg

Toutes les pièces du bœuf ou du veau peuvent être disponibles, sur commande...tarifs au détail sur demande

COLIS DE BŒUF BIO 6KG 90€

3kg de grillades + 3kg de Pot au feu et/ou bourguignon et/ou viande ou steak haché

COLIS DE BŒUF BIO 12KG 175€

6kg de grillades + 6kg de Pot au feu et/ou bourguignon et/ou viande ou steak haché

COLIS DE VEAU BIO 6KG 99€

1.5kg de blanquette / 0.5kg jarret / 1kg rôti / 3kg grillades (escalopes, quasi, côtes)

COLIS DE VEAU BIO 12KG 192€

3KG de blanquette / 1kg de jarret / 2 rôtis de 1kg / 6kg de grillades (escalopes, quasi, côtes)

L'EPICERIE:

L'huile de tournesol bio de l'huilerie de Cambos à Lauraët

Bouteille 75cl 4.50€

Les œufs bio de Thomas et Julien, EARL du Soucaret à Castelnavet

La boite de 6 œufs 1.90€

La boite de 12 œufs 3.80€

Le plateau de 30 œufs 8.85€

Le Safran de Stéphanie, safranière Bulle de Safran à Ju-belloc

Safran en pistil 0.2g : 9€/ 0.5g : 20€

Moutarde au safran (105ml) 6€

Confiture de fleurs de pissenlit au safran (105ml) 8€



Caramel au beurre salé, bocal 200g 4.50€





HOP HOP Jean Luc Laffonta à LARREULE : Haricots tarbais, Oignons, Patates

Haricots Tarbais Secs IGP/Label Rouge en 1 kg: 14 € TTC

Haricots Tarbais Secs IGP/Label Rouge en 500 g: 8 € TTC le sachet, soit 16€ le kg

Haricots Tarbais Secs IGP/Label Rouge en 250 g: 4.5 € TTC le sachet, soit 18€ le kg



La Ferme du Rigoulet, Sarah Loudet et Arnaud Chabirand Producteurs de miel à Cuélas

Miel d'été	5.50€
Miel crémeux de printemps	5.50€
Miel de fleurs	6.50€
Miel de fleurs de printemps	6.50€
Miel de Sarrazin	6.50€
Miel de forêt	6.50€



Les Gourmandises de Nathy à Lauraet, conserves de légumes,

Gaspacho 50cl à 5€, 75cl à 6.50€, 1l à 7.50€

Tomates et basilic ou Andalous ou Carotte à l'orange

Légumes cuisinés 300g à 5€ / 650g à 7.50€

Courgettes à la provençale, pipérade, ratatouille, légumes couscous, colombo de légumes, Dahl de lentilles corail au curry, poêlée texmex, lentilles vertes aux carottes, carottes vichy



Condiments 200 g à 4.50 €, 300g à 7.5€

Pickles, radis au vinaigre de framboise, Échalotes confites au vinaigre à l'estragon Ketchup tomate et poivrons jaunes Chutney oignons rouges et figues

La Ferme de l'Astarac à Ponsan Soubiran Christine et Charles-Henri Roussel

Confitures framboises, fraise/rhubarbe, figues(370g)	4,20€	
Gelées mûres	4,40 €	Jerome Stariac
Nectar de framboise et mûres	4,40€	SMOULE
Framboises au sirop	4,20€	
Vinaigre de framboises	4€	
Jus de pommes 1I	4€	

LA CREMERIE:

Fromage de Troncens Véronique et Nicolas Soissons :

fromage de vache bio le Pardiac

Tomettes de 400g environs de fromage de vache bio 13€/KG,



La Chèvre qui Rit, Marie Duffo à Saint Christaud : Fromage de chèvre et de vache BIO

Palet Gersois, extra-frais, frais, demi-affiné, a la pièce	2.80€	1-2
Buchette extra-frais, frais, demi-affinée, a la pièce,	3€	
Pyramide cendrée demi-affinée et affinée, a la pièce	4€	C
Tomme de Chèvre affinage 3 mois,	26€/kg	
Yaourt DLC 21 jours, pot de 125g,	0.75€	
Fromage blanc DLC 15 jours, pot de 125g,	1.80€	
Flambique DLC 8 jours, pot de 125g,	0.75€	

BOULANGERIE ET PATISSERIE:

Le pain artisanal à la farine bio du GAEC de Barrotes à Armous et Cau

Pain au levain naturel, produit sur la Pain de blé bise bio T80	ferme, cuit au four 400g/2.30€	à bois	
Tall de ble blse blo 100	400g/2.30€ 800g/5.40€		
Pain de blé bio multigraines	400g/2.90€		
(lin, courge, tournesol)	· ·		
Pain de Blé Sésame	400g/2.80€		GAEC de Barrotes
Pain moulé d'épeautre bio	600g/4.30€	4	Farines et pains paysans
Pain moulé de petit épeautre bio	600g/5.30€		

Farine de Blé Bise (T80) ou Farine complète (T110-130)

BIO et Nature et Progrès

Prix: 2.20 €/kg - sachets de 500 gr /1kg

9.90€/5kg

(Commande de plus de 5kg : contacter Marion 🕿

moulue sur meule de pierre dans un moulin de type ASTRIÉ

farine T80 pour la pâtisserie et la cuisine, farine complète pour la cuisine et le pain

LES BOISSONS:

Domaine de Bilé à Bassoues : Vins, Floc, Armagnac, Jus de raisin

	AOP Floc de Gascogne Blanc 0L75	9.40 €	
	AOP Floc de Gascogne Rosé 0L75	9.40 €	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Rouge Fruité 0L75	5.80 €	
	Carton de 6 bouteilles	34.80€	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Rouge vendangé main 0L75	6.90€	
	Carton de 6 bouteilles	40.80€	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Rosé 0L75	4.90 €	
	Carton de 6 bouteilles	28.80€	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Blanc Sec ou Demi sec 0L75	5.60 €	
	Carton de 6 bouteilles	33€	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Vin Rouge Fontaine 5 litres	14 €	
	IGP Vin Côtes de Gascogne Vin Rosé Fontaine 5 litres	14 €	
Caisse de 3 vins côtes de Gascogne		17€	
	(blanc sec, rosé, rouge vendanges main)		
	Caisse de 6 vins panachés	35.50€	





(blanc sec, blanc demi-sec, blanc doux, rosé, rouge, rouge vendanges mains)

AOP Armagnac 2012 vieilli 7 ans en fût 0L70 23€

AOP Armagnac 2009 vieilli 10 ans en fût 0L70 30€

Jus de Raisin 0L75 3.50 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Rémi et Brice MOUTON, les Vignerons Brasseurs de Burosse

Producteurs de bières bio à Dému

Bière blonde, blanche, brune, ambrée

2.90€ TTC à l'unité, 2.60 par carton de 12 33cl 75cl 5.50€ TTC à l'unité 5.30 par carton de 6





POUR FINIR EN BEAUTE:

Mayalène Roussel de Ponsan Soubiran, l'Herboristerie Bohème

Savons aux huiles végétales bio : olive, karité, coco, Huiles essentielles bio et pigments. **4.50€ le savon de 100g** Plus d'informations sur la page L'herboristerie bohème



"MON CANARD": savon exfoliant et nourrissant (HV olive, karité, coco, graisse vierge de canard, HE de lavandin et de patchouli, graines de pavot, pigments),

- -"LAVANDIN" : savon relaxant et apaisant (HV olive, coco, karité, colza, HE lavandin, lavande séchée, pigments)
- -"Câlin Doux Là": Savon sans huiles essentielles pour peaux sensibles (HV olive, coco, karité, macérât de calendula, argile verte, lait d'avoine, pétales de calendula)
- "MONTAGNE NOIRE" : savon purifiant et tonifiant (HV olive, coco, karité, colza, charbon actif, HE de tea tree et de menthe poivrée, pigments)