



La Ferme de Flaran

05.62.29.39.83

Plateaux repas à emporter

MIDI (de 11h30 à 13h00) et SOIR (de 18h00 à 19h00)

*A partir de deux plateaux, commande 6h à l'avance,
emballage ECO, pain fourni.*

*Pour vos repas de famille, vos soirée entre amis, vos repas
entre collaborateurs, la réception de vos clients.*

Menu de saison

Mise en bouche

Velouté de butternut dans sa pomarine et poitrine
De porc noix de Bigorre grillée

Aiguillettes de canard aux trompettes
Garniture de légumes

Tarte aux poires (passe-crassane) aux amandes

23€/Pers





La Ferme de Flaran

05.62.29.39.83

Plateaux repas à emporter

MIDI (de 11h30 à 13h00) et SOIR (de 18h00 à 19h00)

*A partir de deux plateaux, commande 6h à l'avance, emballage
ECO, pain fourni.*

*Pour vos repas de famille, vos soirées entre amis, vos repas entre
collaborateurs, la réception de vos clients.*

Menu du chasseur

Mise en bouche

Terrine de sanglier aux pistache mescluns de salade

Et ses condiments

Ballotines de filets de perdreaux au foie gras

Sauce forestière

Garniture de légumes

Baba bouchon à l'armagnac

27€/Pers





La Ferme de Flaran

05.62.29.39.83

Plateaux repas à emporter

MIDI (de 11h30 à 13h00) et SOIR (de 18h00 à 19h00)

***A partir de deux plateaux, commande 6h à l'avance, emballage
ECO, pain fourni.***

***Pour vos repas de famille, vos soirées entre amis, vos repas entre
collaborateurs, la réception de vos clients.***

Menu Gastronomique

Feuilletés pommes foie gras

Mise en bouche (bisque de homard)

Cassiolette de ris de veau aux morilles façon bressane

Suprême de pintade fermière du Gers forestière

Assortiment de fromage (BETTY)

Tarte au citron BIO meringué (maison)

36€/Pers





La Ferme de Flaran

05.62.29.39.83

Plateaux repas à emporter

MIDI (de 11h30 à 13h00) et SOIR (de 18h00 à 19h00)

***A partir de deux plateaux, commande 6h à l'avance, emballage
ECO, pain fourni.***

***Pour vos repas de famille, vos soirée entre amis, vos repas entre
collaborateurs, la réception de vos clients.***

Menu Gersois

Mise en bouche

Foie gras mi- cuit pain d'épices

Et chutney de figues fraîches

Cuisse de canard de Gers aux cèpes

Garnitures de légumes

Tarte tatin aux poires

30 €/Pers

