

Evénements
2nd Semestre
2024



Cabaret



Animation dansante



Humoriste gascon



Hommage Mike Brant



Croisières du Prince Henry



- Foie gras
- Confit
- Terrines
- Charcuterie

Découvrez les événements du 2nd semestre 2024, proposés par La Ferme de Lafitte :

Menus 2024

Menu de la Ferme	23€	Menu Eté	23€	Menu Prestige	35€
Menu Découverte	25€	Menu Gascon	20€	Menu Terroir	28€
Menu Paysan	25€	Menu Gastronomique	26€	Repas Gaulois Cochon à la	
Menu Enfant	9€	Menu du Gourmet	32€	Broche	29€ à 33€
		Menu Poule au Pot	25€		

Evénements 2nd semestre 2024

Sous réserve de modification - Edité le 4/05/2024

Janvier à mars : Journée de la Truffe - Repas à la ferme - Atelier truffe - 39€/pers

Vendredi 4 octobre : Michel Etcheverry chante Luis Mariano et le Pays Basque - repas spectacle et dansant : 35€/pers

Fête du Cochon et Cochonnailles à la ferme - 1 lot de charcuterie offert par personne : 34,50€/Pers

Toute l'année : Fête de la tourtière et de la croustade - repas à la ferme - 32.50€/pers.

Avril à octobre : Journée croisière et repas sur la Gabarre - 44,50€/pers - Petit déjeuner à la ferme - visites et repas bateau

Judi 7 et vendredi 8 novembre à 12h : **La Garbure Théâtrale** - Repas spectacle - **Les Ruraux parlent aux Zurbains!** - 39€/pers.

Du 19 Novembre au 4 décembre : Fête de la dinde et du chapon avec Claude Arena - Tous les convives repartent avec 1 Dinde ou 1 Chapon et son sac isotherme - Tarif par pers. : Dinde 52 € / Chapon 60 €

Toute l'année : Journée randonnée pédestre en Albret - randonnée avec accompagnateur, repas à la ferme, dès 23€/pers.

Du 5 au 19 décembre : Fête de la dinde ou du chapon - Spectacle Cabaret Music-hall avec La Revue Mike Angel's - Tous les convives repartent avec 1 Dinde ou 1 Chapon et son sac isotherme. Tarif par pers. Dinde 53 € / Chapon 61 €

Toute l'année : Journée en Pays d'Albret - repas à la ferme et visite au choix - 35€/pers.

Toute l'année : Sur les traces d'Henri IV - Visite de Nérac et repas à la ferme - 31€ /pers (groupe à partir de 30 personnes)

Toute l'année : Fête du Jambon - repas à la ferme et visite au choix - 45.50€ / pers

La Ferme de Lafitte se réserve le droit d'annuler la date 15 jours avant l'évènement, faute de réservations suffisantes.

Possibilité de personnaliser votre journée à la ferme : menus et visites au choix (nous consulter)
Avec animation musicale et dansante pendant et après le repas (forfait à partir de 380€) : nous consulter

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Montgaillard en Albret

Tél : **05 53 97 20 04** • email : **emilie@fermedelafitte.com** • **www.fermedelafitte.com**

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429

Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD

JOURNÉE



DE LA TRUFFE

Menu

Apéritif & saucisson

Velouté aux cèpes et truffe

Salade Gourmande :
*salade, tomates, omelette aux truffes,
terrines au foie gras, lardons,
foie gras de canard entier*

Magret de Canard, pommes de terre frites

Fromage du Pays, salade

Croustade aux pommes et à l'Armagnac

Vin rouge & rosé
Café

*Nous mettons à votre disposition sur simple demande
la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.*

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

Programme

10h : Accueil façon **casse-croûte**
à La Ferme de Lafitte
(café, rillettes, pâté, petits gâteaux...)

10h30 : Diffusion d'un **film** sur
la trufficulture.

11h : **Atelier truffe.**

Explications et échanges sur la
production de la truffe. La méthode
de plantation, l'irrigation et l'entretien
sont des facteurs fondamentaux pour la
réussite d'une **truffière** ou d'un
VERGER A CHAMPIGNONS.

11h30 : Démonstration de **brouillade
aux truffes** suivie d'une **dégustation.**

◀◀◀ **Repas** à la ferme.

15h30 : **Visite** chez un **producteur,**
au choix
(horaire ajustable en fonction du choix de la visite)

Journée proposée de novembre à mars

Tarif * :

39€ par personne

* valable jusqu'au 31/12/24

!! **Possibilité d'animation dansante**





M
I
C
H
E
L

E
T
C
H
E
V
E
R
R
Y

&

L
U
I
S

M
A
R
I
A
N
O

Vendredi 4 octobre 2024

Michel Etcheverry chante

LUIS MARIANO &

Le Pays Basque

Hommage à Luis Mariano pour les 50 ans de la disparition de Luis Mariano.
Michel Etcheverry retrace les plus belles chansons de Luis Mariano : « Mexico
Rossignol de mes amours, C'est magnifique, l'amour est un bouquet de violette etc... »

9h : Accueil à la ferme de Lafitte, café, petits gâteaux et dégustation de produits du terroir
10h : Visite des Caves des vigneron de Buzet ou d'un autre producteur au choix

12h : Repas Spectacle et dansant à la salle de Vianne

Menu

Apéritif et Saucisson

Velouté de châtaignes

Salade gourmande

(Salade, tomates, terrine de campagne au foie gras, charcuterie etc...)

Cuisse de Canard confite

Et ses légumes

Salade et Fromage de Pays

Dessert

Café, Vin rouge et Rosé

Prix par
personne

35 €

(Nous mettons à votre disposition sur demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu)

Fête du Cochon & Cochonnailles

Programme

9h : Accueil façon cass-croûte à La Ferme de Lafitte (café, gâteaux, pâté, rillettes, saucisson, vin rouge etc...)

10h : Visite chez un producteur au choix

Possibilité de vous proposer une animation musicale pendant et après le repas : supplément forfait 380€

Ou
une visite au choix l'après-midi

(horaire ajustable en fonction du choix de la visite)



Tous les convives repartent avec :

 1 Noix de jambon 400g environ

 1 Saucisson de Porc

 1 Saucisson de Sanglier

 1 Terrine aux cèpes 180g

Menu Cochonnailles à la ferme

à 12h

Apéritif et saucisson

Garbure paysanne au jarret de porc



Salade gourmande de cochonnailles
(pâté, boudin, coppa)



Cochon grillé à la broche

Haricots cuisinés



Salade et fromage



Croustade aux pommes et à
l'Armagnac



Café

Vin Rouge et Rosé

Tarif par personne : 34,50€

(valable jusqu'au 31/12/24)

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

Journée de la Tourtière & de la Croustade

9h00 : Accueil à la Ferme façon casse-croûte > café, croustade aux pommes, pâté, rillettes ...

10h30 : Démonstration de fabrication de tourtière à Casteljaloux > gâteau constitué de très nombreuses et fines couches de pâte beurrée et sucrée, cuit au four puis agrémenté de feuilleté sucré, pour sa recette traditionnelle.

12h00 : Repas à la Ferme de Lafitte.

15h30 : Visite du chai d'un producteur d'Armagnac - ou autre producteur au choix.
(horaire ajustable en fonction du choix de la visite)

Tarif

32.50€ par personne

Bonus inclus : visite du Conservatoire Rural de Gascogne à proximité immédiate

Possibilité d'animation dansante : forfait à partir de 380€

OFFERT :
1 tourtière individuelle par personne !



Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux



Menu

Apéritif maison avec saucisson

Velouté aux cèpes

Salade du terroir

Magret de canard grillé, frites maison

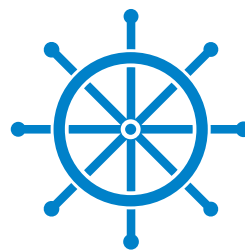
Fromage du Pays, salade

Tourtière

Vin rouge & rosé - Café

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.

Journée Croisière & Repas sur la Gabarre



Programme

9h30 : Accueil à La Ferme de Lafitte façon **casse-croûte** :

> café, vin rouge, pâté, rillettes, saucisson, petits gâteaux.

10h30 : Possibilité de faire la **Visite de Nérac**, cité médiévale et Renaissance bâtie sur les vestiges d'une villa gallo-romaine, ou autre (nous consulter)

12h : Déjeuner-Croisière à bord d'une **Gabarre** des «Croisières du Prince Henry».

15h : Visite chez un producteur au choix
> Cave de Buzet, chai d'Armagnac, producteur de miel, producteur de fromage de chèvre (*Liste non exhaustive*)

(horaire ajustable en fonction du choix de la visite)

Déjeuner-Croisière de 2h
environ avec passage d'écluse
Capacité du bateau
52 personnes maximum

Menu

Apéritif artisanal & saucisson de canard



Garbure paysanne



Terrine de campagne au foie gras

Rillettes de canard au foie gras



Cuisse de canard confite

ou Jambon braisé

Pommes de terre persillées



Croustade aux pommes et à l'Armagnac



Vin rouge & rosé - Café

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.

Tarif * de la journée :

44.50€ par personne

(avril à octobre)

* valable jusqu'au 31/12/24

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

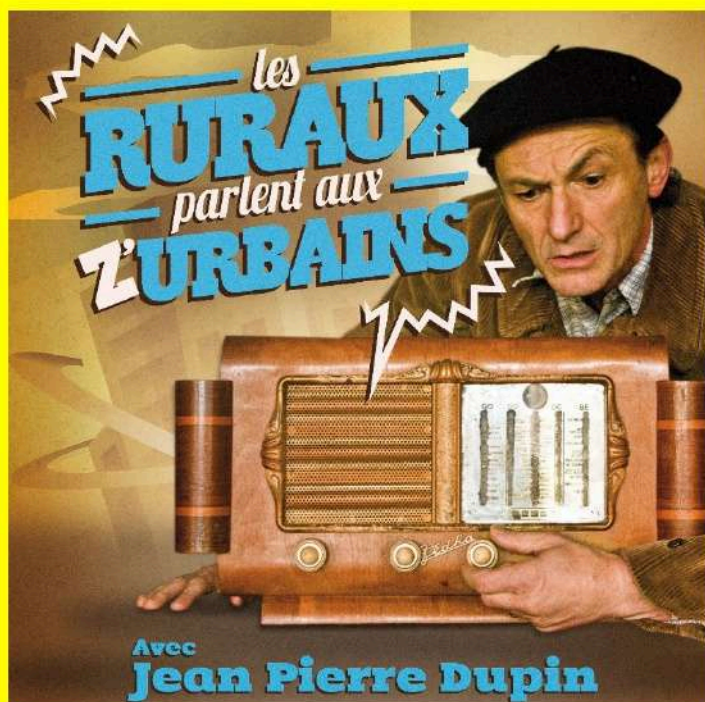


Jean-Pierre DUPIN
Présente

La Garbure Théâtrale

Journée inoubliable de rire et de partage

Humour, Gastronomie et vice versa



Accueil et Dégustation offerte à la ferme de Lafitte à Mongaillard

12h (impératif) : Repas spectacle à la salle Jourdain de l'Isle de Vienne

Apéritif et saucisson

Garbure Paysanne

Aux manchons de canard confits et Jarret de Porc

Assiette du Terroir

1ere partie du spectacle (40 min)

Magret de Canard à la plancha

Garniture de Légumes

Croustade aux Pommes

Café, vin rouge et rosé

2nd partie spectacle (durée 1h15/1h30)

Départ : 16h30/16h45

Tarif : 39€ (tout compris)

VIANNE (47)

Jeudi 7 et Vendredi 8

Novembre 2024 à 12h



Personnage atypique, Jean-Pierre Dupin retranscrit avec humour et finesse notre culture rurale. Il s'inspire des gens de nos campagnes qui ont une personnalité forte, un naturel comique, et qui, souvent racontent des histoires avec un talent et une passion à rendre jaloux les plus grands humoristes.

Sur Réservation - Places Limitées

SAS Escapades Gasconnes « Lafitte » 47230 Montgaillard Tél : 05 53 97 20 04

Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com

Immatriculation ATOUT France : IM047220001 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Abeille Iard



Fête de la dinde et du chapon



MIKE
BRANT

C
L
A
U
D
E
A

Claude Arena

Hommage à Mike Brant

Du 19 Novembre au 4 décembre 2024

Un accueil chaleureux vous attend à la Ferme de Lafitte avec dégustation de produits du terroir.

Vin chaud, terrine, rillettes, saucisson, truffes au chocolat, café petits gâteaux etc...

Tombola Gratuite
6 lots offerts

Marché de Noël à la ferme

Pensez à vos cadeaux de Noël (Foies gras, vins de Buzet, truffes au chocolat, Floc de Gascogne, miel, pruneaux, armagnac...)

Visite d'un producteur au choix (nous consulter)

Repas spectacle et dansant à la salle des fêtes de Vianne



Menu de fête

Apéritif maison et saucisson

Velouté de potiron au foie gras

Salade gourmande de Noël

(Terrine de campagne au foie gras, coppa, lardons
Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

Chapon de fête en sauce
Et accompagnement

Salade et fromage

Dessert de fête

Café, vin rouge et rosé
Eau de vie de Prune

Après-midi Dansant



MARYSE et JACQUES

Tarif par personne :
Dinde 52 €
Chapon 60 €

Tous les convives
repartent avec 1
Dinde ou 1 Chapon
et son sac isotherme

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Mongaillard
Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429
Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD

Journées randonnée pedestre

en Albret



En partenariat avec Albret Tourisme
(Office de Tourisme à Nérac)



Programme

9h30 : départ de **Buzet** avec un accompagnateur, guide agréé (historien et géographe passionné de biodiversité). Une **randonnée à travers le vignoble de Buzet**, où vous pourrez admirer le château qui couronne le coteau et règne sur les vignes et les bois de la commune. Au cours de la randonnée, vous rejoindrez le village de St Pierre-de-Buzet pour y découvrir son église, son Musée-Ecole d'Autrefois etc



12h30 : déjeuner gascon à La Ferme de Lafitte.

Intervention d'Alain Parailous*, écrivain, professeur de lettres à la retraite et historien, amoureux de la Gascogne : commentaires sur la vie locale, le terroir et les histoire d'autrefois.

* calage d'intervention à définir, au choix :
avant, pendant ou après le repas.

Fin d'après-midi : étape à la Cave des Vignerons de Buzet pour une **visite commentée avec dégustation**, ou bien chez un producteur.



Tarifs :

valables jusqu'au 31/12/24

Dès 50 personnes et + : 23€ par personne + 100€ (*)

De 40 à 49 personnes : 27€ par personne + 100€ (*)

De 30 à 39 personnes : 28€ par personne + 100€ (*)

De 20 à 29 personnes : 29€ par personne + 100€ (*)

(*) Forfait intervention M. Parailous

Menu

Apéritif & saucisson

Salade fraîcheur

Cuisse de canard confite
& son accompagnement

Fromage du Pays, salade

Croustade aux pommes
& à l'Armagnac

Vin rouge & rosé - Café

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Montgaillard en Albret

Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429

Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD



Fête de la dinde ou du chapon Spectacle Cabaret Music-hall

Du 5 au 19 décembre 2024



La Revue Mike Angel's vous emmène à Vianne pour un Spectacle Eblouissant digne des plus grands Cabaret Parisien

Accueil à la Ferme de Lafitte à Montgaillard et Dégustation de produits du terroir (Vin chaud, produits du terroir, Café, chocolat et petits gâteaux etc...)

Marché de Noël à la Ferme

Miel - Pain d'épices – Pruneaux – Floc de Gascogne – Vin de Buzet- Armagnac – Truffes au chocolat – Foie gras etc...

Visite d'un producteur au choix (nous consulter)

Repas spectacle et dansant à la salle des fêtes de Vianne
Apéritif maison et saucisson

Velouté de Potimarron au foie gras

Salade Gourmande de Noël

(lardons, Terrine de campagne au foie gras, coppa, Pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard)

Chapon de fête en sauce
Garniture de légumes

Salade et Fromage du Pays

Dessert de fête
Café, Digestif
Vin Rouge et Rosé



Tombola
Gratuite
6 lots

Tous les convives
repartent avec

1 Dinde ou 1 Chapon et
son sac isotherme

Tarif par personne
Dinde 53 €
Chapon 61 €

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu
SAS ESCAPADES GASCONNES « Lafitte » 47230 montgaillard Tél : 05 53 97 20 04
Email : emilie@fermedelafitte.com – www.fermedelafitte.com



Journée en Pays d'Albret

Programme

9h30 : accueil à La Ferme de Lafitte façon casse-croûte avec café, gâteaux, terrines, rillettes, vin ...

10h30 : visite commentée de Nérac, cité médiévale et Renaissance bâtie sur les vestiges d'une villa gallo-romaine.

12h30 : déjeuner à La Ferme de Lafitte.

Menu

Apéritif & saucisson

Garbure paysanne

Rillettes de canard

Confit de canard et pommes de terre frites maison

Croustade aux pommes & à l'Armagnac

Vin rouge & rosé - Café - Digestif

Nous mettons à votre disposition sur simple demande la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.

Visite de l'après-midi



15h ou 16h30 : balade en gabare sur la Baïse, rivière au charme authentique, avec les Croisières du Prince Henry. Promenade commentée à bord d'une superbe gabare en bois verni, à la découverte des richesses historiques et naturelles de la cité royale de Nérac.

15h ou 16h30 : visite des chais chez un producteur d'Armagnac à Calignac - la famille y produit de l'Armagnac Ténarèze millésimé depuis plusieurs générations! L'Armagnac, célèbre digestif, est considéré comme la plus vieille eau-de-vie de France!



**Prix par personne : 35 €
(valable jusqu'au 31/12/24)**

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

Sur les traces d'Henri IV

Janouille, un des fils bâtard du Bon Roi Henry IV, chaussé de ses poulaines de cuir et de son costume rouge et blanc raconte l'histoire de Nérac à travers les siècles.

9h30 : Accueil à la ferme de Lafitte façon petit déjeuner gascon

10h30 : Visite de Nérac avec Janouille

"Vous ne le savez peut-être pas mais Janouille est un des nombreux fils bâtard du roi Henri IV qui, comme vous le savez, comptait beaucoup de maîtresses à son tableau de chasse et ce, malgré son odeur d'ail. Enfin, c'est ce qu'on dit. Attendez peut-être que Janouille vous en parle : cela évitera de remuer en lui des souvenirs douloureux... Cela dit, ses visites historiques, ludiques et interactives vous feront découvrir le vieux Nérac, celui de l'époque du Vert Galant. Anecdotes et repères historiques, c'est très instructif et c'est pour tous les âges" (texte inspiré du Petit futé)



12h30 : Repas à la ferme de Lafitte



Apéritif et Saucisson

Bouillon de poule

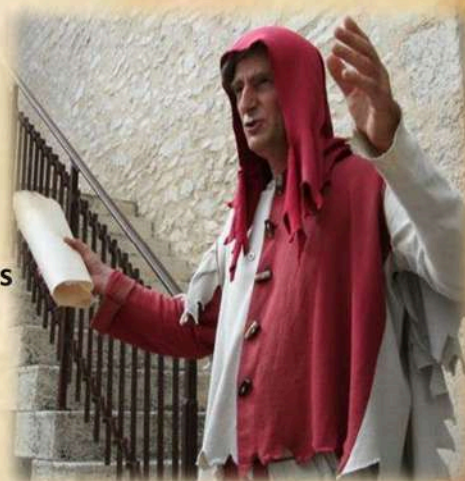
Charcuteries

**Poule au pot d'Henri IV, ses légumes
et sa sauce aux câpres**

Salade et Fromage de Pays

Croustade aux pommes

Café, Vin rouge et Rosé



PRIX :
31 € par personne
(groupe à partir de 30
personnes)

Possibilité de vous proposer une animation musicale et dansante pendant et après le repas ou une visite au choix (nous consulter)

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Montgaillard en Albret

Tél : 05 53 97 20 04 • email : emilie@fermedelafitte.com • www.fermedelafitte.com

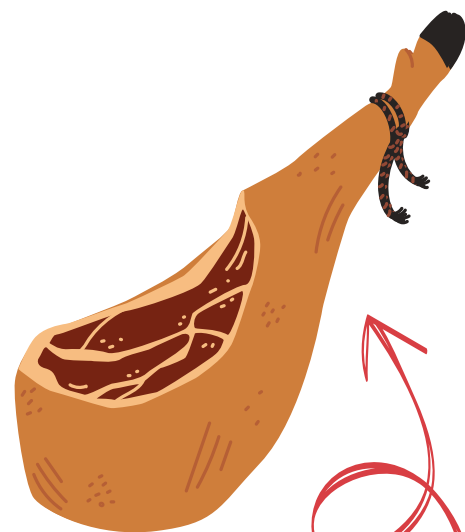
SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429

Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD

Fête du jambon

9h30 : Accueil à la ferme façon casse-croûte
(café, rillettes, petits gâteaux, pâté etc...)

10h30 : Visite de La Cave de Buzet ou chez un
producteur au choix
(horaire ajustable en fonction du choix de la visite)



1 jambon offert



Tous les convives repartent avec
1 Epaule Serrano 4kg environ et son sac à Jambon

Repas à La Ferme de Lafitte - ambiance 3ème mi-temps

Menu

Apéritif et saucisson

Jimbourra (soupe de boudin - type garbure)

Salade gourmande

(salade, tomates, coppa, feuilleté au fromage)

Jambon braisé et son accompagnement

Salade et Fromage du Pays

Dessert

Café, Vin rouge et Rosé

*Nous mettons à votre disposition sur simple demande
la liste des allergènes majeurs présents dans le menu.*

Animation au choix



Tarif par personne :

45,50€ + 380€ forfait animation

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

SAS Escapades Gasconnes - 845 route du Lavoir - «Lafitte» - 47230 Montgaillard en Albret

Tél : **05 53 97 20 04** • email : **emilie@fermedelafitte.com** • **www.fermedelafitte.com**

SARL au capital de 6000€ - SIRET 908 970 429 000 19 - N° TVA FR60 908 970 429

Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD