

## Evénements 2nd Semestre 2025

Chansons Sud-Ouest



Jean-Michel Zanotti



Michel Etcheverry

Animation dansante



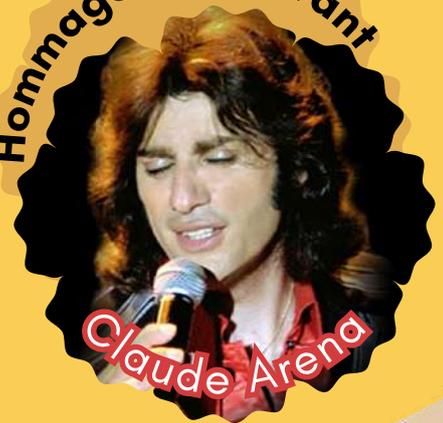
Maryse & Jacques

Cabaret



Mike Angel's

Hommage Mike Brant



Claude Arena

Humoriste gascon



Jean-Pierre Dupin

Croisières du Prince Henry



à Nérac



- Foie gras
- Confit
- Terrines
- Charcuterie

Découvrez les événements du 2nd semestre 2025, proposés par La Ferme de Lafitte :

## Menus 2025

Menu de la Ferme	23€	Menu Eté	23€	Menu Prestige	35€
Menu Découverte	25€	Menu Gascon	21€	Menu Terroir	28€
Menu Paysan	25€	Menu Gastronomique	26€	Repas Gaulois Cochon à la	
Menu Enfant	9€	Menu du Gourmet	33€	Broche	29€ à 33€
		Menu Poule au Pot	25€		

## Evénements 2nd semestre 2025

Sous réserve de modification - Edité le 19/03/2025

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

**Vendredi 3 octobre : Michel Etcheverry chante Luis Mariano et le Pays Basque** - repas spectacle et dansant : 36€/pers

**Fête du Cochon et Cochonnailles** à la ferme - 1 lot de charcuterie offert par personne : 36€/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

**Vendredi 24 octobre : JM Zanotti chante les plus belles chansons du Sud-Ouest** - repas spectacle : 36€/pers.

**Judi 6 et vendredi 7 novembre** à 12h : **La Garbure Théâtrale** - Repas spectacle - **Les Ruraux parlent aux Zurbains!** - 41€/pers.

**Du 18 Novembre au 3 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€

**Du 4 au 20 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 55 € / Chapon 63€

**Toute l'année : Journée en Pays d'Albret** - repas à la ferme et visite au choix - 37.50€/pers.

**Toute l'année : Sur les traces d'Henri IV** - Visite de Nérac et repas à la ferme - 33€ /pers (groupe à partir de 30 personnes)

**Toute l'année : Fête du Jambon** - repas à la ferme et visite au choix - 47.50€ / 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 Casteljalous

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

Tél : 05 53 97 20 04 • email : [emilie@fermedelafitte.com](mailto:emilie@fermedelafitte.com) • [www.fermedelafitte.com](http://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**

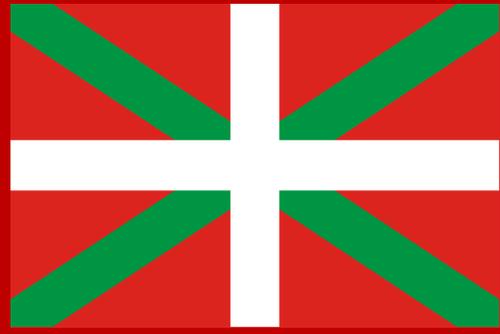
**Tarif \* :**

**39€ par personne**

\* valable jusqu'au 31/12/25

!! **Possibilité d'animation dansante**





Vendredi 3 octobre 2025

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 chez un producteur au choix (Ferme Roques, chai d'Armagnac, Cave des vins de Buzet... liste non exhaustive)

**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...)*

\*\*\*

Civet de canard au vin de Buzet et aux pruneaux d'Agen

Et ses légumes

\*\*\*

Salade et Fromage de Pays

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Café, Vin rouge et Rosé

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

Prix par  
personne  
**36 €**

## 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 : 36€**

(valable jusqu'au 31/12/25)

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

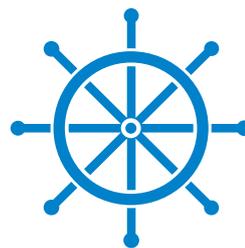
Fromage du Pays, salade

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**

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux

### 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 31/12/25

## Vendredi 24 octobre 2025

# Jean-Michel ZANOTTI

### REPAS CONCERT

## Jean-Michel ZANOTTI chante les plus belles chansons du Sud-Ouest

Accueil et Dégustation à la Ferme de Lafitte  
Visite chez un producteur au choix

### Menu

Apéritif Maison et Saucisson  
\*\*\*

Velouté aux cèpes  
\*\*\*

Assiette Gasconne  
(Salade, Tomates, lardons, coppa, boudin, terrine de  
campagne au foie gras)  
\*\*\*

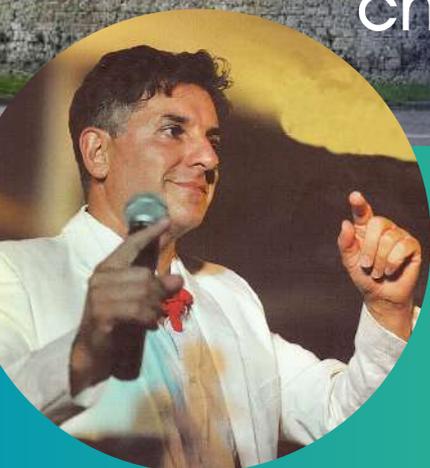
Magret de canard à la plancha  
Légumes  
\*\*\*

Fromage et Salade  
\*\*\*

Croustade aux Pommes et à l'Armagnac  
\*\*\*

Café, Vin Rouge et Rosé

Conception - La Loge Gasconne Casteljaloux



Repas-spectacle  
salle des fêtes de Vianne

**Tarif par  
personne :  
36€**

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

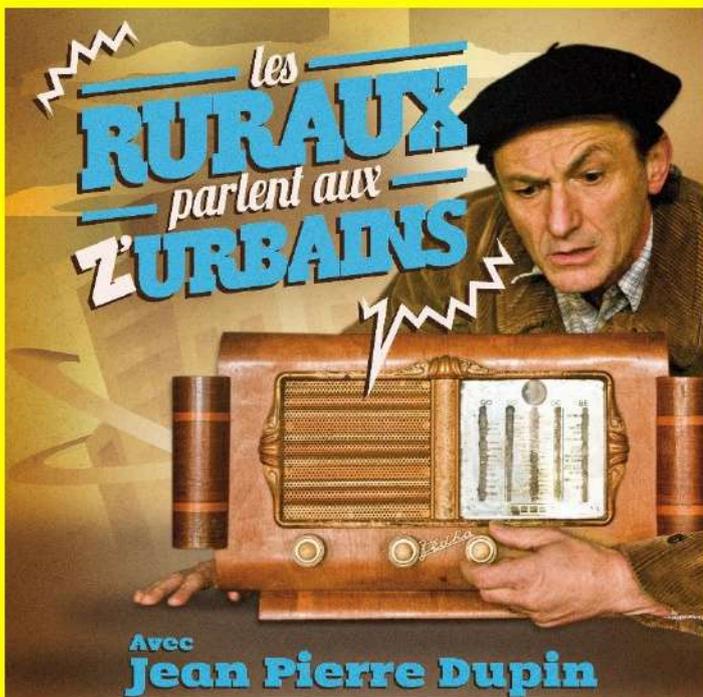


Jean-Pierre DUPIN  
Présente

# 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 Vianne**

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 tout compris : 41€**

**VIANNE (47)**

**Jeudi 6 et vendredi 7**

**Novembre 2025 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](mailto:emilie@fermedelafitte.com) – [www.fermedelafitte.com](http://www.fermedelafitte.com)

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

# Fête de la dinde et du chapon

## Claude Arena

### Hommage à Mike Brant

## du 18 novembre au 3 décembre 2025

#### Le Matin

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 et petits gâteaux ...)

## 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...)

**Bonus / Nouveauté** !! A l'issue de l'accueil dégustation > Visite à la Cave des Vins de Buzet avec différentes thématiques :

- Distillerie de Pargade, présentation du métier de distillateur : les vendredis 21 et 28 novembre
- Atelier de dégustation truffes et vin : les jeudis 20 et 27 novembre et 3 décembre
- Visite cave des vins de Buzet – Dégustation de vin gratuite avec commentaire

• Maximum 2 bus accueillables sur place.

#### Le Midi

Repas spectacle et dansant à la salle des fêtes de Vianne



### Menu de fête

Apéritif maison et saucisson

Velouté aux cèpes

Assiette gourmande de Noël

(Foie gras de canard mi-cuit au torchon sur son pain  
D'épices et terrine de poisson)

Chapon de fête en sauce  
Et accompagnement

Salade et fromage

Dessert de fête

Café, vin rouge et rosé

Eau de vie de Prune

Tarif par personne  
Dinde 52 €  
Chapon 60 €

### Après-midi Dansant

Tombola  
Gratuite  
6 lots

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



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

Du 4 au 20 décembre 2025

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 offerts)

## Marché de Noël à la Ferme

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

- Bonus / Nouveauté** !! A l'issue de l'accueil dégustation > Visite à la Cave des Vins de Buzet avec différentes thématiques :
- Distillerie de Pargade, présentation du métier de distillateur : les vendredis 4 et 11 décembre
  - Atelier de dégustation truffes et vin : le jeudi 10 décembre
  - Visite cave des vins de Buzet – Dégustation de vin gratuite avec commentaire
  - \*Maximum 2 bus accueillables sur place.



### Repas spectacle et dansant à la salle des fêtes de Vianne

Apéritif maison et saucisson

Velouté aux cèpes

Assiette gourmande de Noël

(Foie gras de canard mi-cuit au torchon sur son pain d'épices et terrine de poisson)

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 55 €  
Chapon 63€

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](mailto:emilie@fermedelafitte.com) – [www.fermedelafitte.com](http://www.fermedelafitte.com)

Immatriculation ATOUT France : IM0472000 01 garantie financière : Groupama assurance crédit et caution – RC : Abeille lard



## 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 : 37.50 €  
(valable jusqu'au 31/12/25)**

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**

\*\*\*

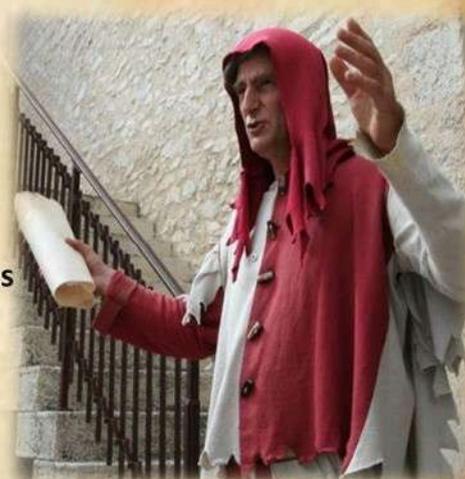
**Salade et Fromage de Pays**

\*\*\*

**Croustade aux pommes**

\*\*\*

**Café, Vin rouge et Rosé**



**PRIX :**  
33 € 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](mailto:emilie@fermedelafitte.com) • [www.fermedelafitte.com](http://www.fermedelafitte.com)

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

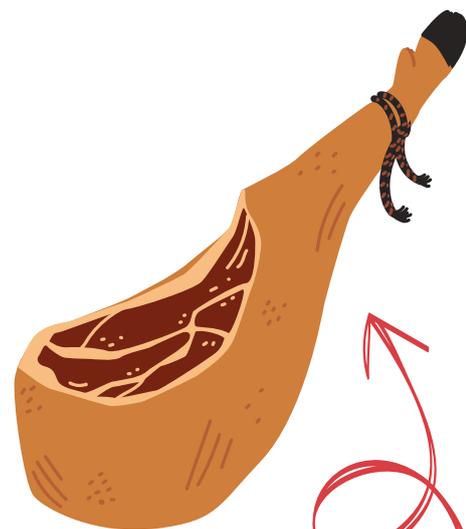
Atout France : IM047220001 garantie financière : Groupama - RC : Abeille IARD

## Fête du jambon

De janvier à juin

**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 :

**47,50€ + 380€ forfait animation**

Conception - La Loge Gasconne Casteljalous

**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