



Les délices de Noël

- Le nougat de foie gras aux figues 99€ le kg
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon 118,50€ le kg
- Le boudin blanc maison 18€ le kg
- Le pâté en croûte au filet de veau et langoustine 46€ le kg

Les poissons

- Le saumon fumé de l'artisan 90,00€ le kg
- Les coquilles Saint Jacques fraîches à gratiner 10,50€ pièce
- Le pavé de saumon sauce béarnaise, beignet de légumes 9,50€ pièce
- Les filets de sole, crémeux de langoustine, boulghour au citron confit 10,00€ la portion

La cuisine festive traditionnelle

- Les bouchées à la reine aux ris de veau 10,00€ pièce
- Les ris de veau madère 48,00€ le kg
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade 44,00€ le kg
- Le mignon de porc aux pommes et cidre brut, risotto aux petits légumes 9,50€ la portion
- Le magret de canard, pavé de céleri rave, jus truffé 10,50€ la portion
- Le suprême de pintade, crème aux morilles, brochette de fruit 10,50€ la portion
- Les côtes d'agneau farcies aux champignons, pois chiches en vinaigrette Xéres, jus au thym 10,50€ la portion

Depuis de nombreuses années (45 ans maintenant), vous nous avez fait confiance pour vos repas gourmands de fin d'année. Nous vous garantissons toujours des produits frais, des volailles farcies désossées, montées en rôti, au découpage facile, ou des volailles avec os farcies ou non.

Notre rayon plats cuisinés élaborés par Jean Louis, savoureux, créatifs et innovants.

De la boucherie de grande qualité, doucement rassie, tendre et gouteuse de notre éleveur favori Phillipe Lagouardette d'Ogenne.

Un grand choix de colis cadeaux exposés en magasin pour régaler vos amis ou vos proches, ainsi que des bons d'achat à offrir.

Et pour ne pas attendre en boutique, un drive situé à l'arrière, place du foirail, juste pour l'enlèvement des commandes.

L'ensemble de ce travail exaltant géré sous la baguette de Jean Baptiste.





Au rayon du boucher de la viande locale

-La côte de bœuf de blonde bien maturée, a la cheminée	32,00€ le kg
-Le véritable tournedos filet de bœuf (tranché ou en rôti) (L'incontournable roi de la fête)	45,50€ le kg
- Le façon tournedos de Philippe (Noix de bœuf)	25,50€ le kg
-Les rôtis de « blonde » de Philippe LAGOUARDETTE	25,50€ le kg
-La viande à fondue bourguignonne	24,50€ le kg
-Les rôtis de veau	24,60€ le kg
-Les fondants de veau aux cèpes	29,90€ le kg
-Le gigot d'agneau, broutard (8 personnes)	28,00€ le kg
-L'épaule d'agneau désossée farcie aux cèpes (5 personnes)	28,50€ le kg
-Les foies gras de canard frais de Gilbert Monbeig	52,00€ le kg
-Les magrets de Gilbert	29,80€ le kg



Les volailles fermières (brutes ou farcies)



- Le chapon jaune label rouge des Landes (10 à 12 personnes)	Brut 21,00 €/kg farci 24,50 €/kg
- La dinde label rouge du Sud Ouest (10 à 12 personnes)	Brute 23,50 €/kg farcie 26,50 €/kg
- La poularde label rouge des Landes (6 à 7 personnes)	Brute 19,50 €/kg farcie 23,50 €/kg
- La pintade label rouge des Landes (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 17,50 €/kg farcie 22,50 €/kg
	<u>Désossée, montée en rôti</u> farcie 28,50 €/kg
- La canette jaune label rouge (5 à 6 personnes) non désossée	Brute 17,50 €/kg farcie 22,50 €/kg
	<u>Désossée, montée en rôti</u> farcie 28,50 €/kg
- La caille à rôtir farcie (foie gras et raisins)	Brute 10,80 €/pièce

Pour une meilleure organisation, les grosses volailles
(chapons, dindes et poulardes) sont à commander avant le
16/12

Les farces à volailles (50% porc 50% veau)

- La farce maison marrons/morilles	26,00 €/kg
- La farce maison marrons/foie gras de canard	26,00 €/kg
- La farce nature	18,00 €/kg

Les légumes festifs

-Soufflés brocolis carottes	2,30€/pièce
-Soufflés aux cèpes	2,80€/pièce
-Gratin dauphinois au lard fumé	2,50€/pièce
-Pommes forestières aux cèpes	19,00€ le kg
-Courgettes farcies, duxelles de champignons	2,30€ pièce

A commander :

Pour ensoleiller vos apéros ou l'entrée de vos repas festifs

Le plateau de cochonnailles maison

(L'andouille béarnaise, le saucisson de porc et le saucisson de canard extra maigre, le chorizo, le boudin béarnais, la chiffonnade de jambon MANEX)

4,00€ la portion

Un choix de verrines maison

-Verrine de Salade aux Ecrevisses	2,50 € la verrine
-Verrine Mousseline d'Asperges, Saumon Fumé	3,50 € la verrine
-Pastilla de Canard pomme cannelle	3,00 € pièce
-Burger de rillettes de Saumon	1,50 € pièce



Cette année encore !

Pour éviter l'attente au magasin, retirez votre commande au

CASA DRIVE

Place du Foirail

le jour du 24 décembre 2023
et le jour du 31 décembre 2023

En revanche, rien ne pourra être vendu au drive en dehors des commandes (paiement possible par chèque, carte ou espèces)

Horaires du dimanche

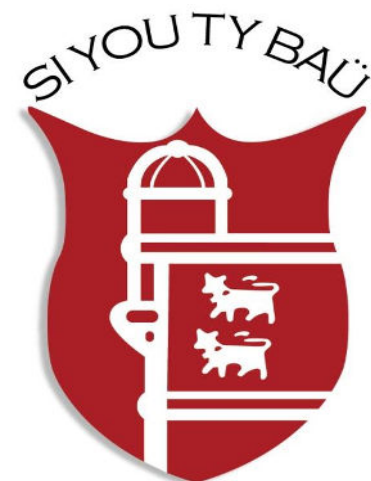
24 décembre :
8h- 12h30

Horaire du dimanche

31 décembre :
8h-12h30

La boutique sera fermée les mardis 26/12 et 02/01/24
Merci de votre compréhension

Grand choix de colis cadeaux à découvrir en magasin



CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR

70, rue St Germain
64190 Navarrenx

Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com

jp.casamayou@orange.fr
Charcuterie casamayou & fils

Toute l'équipe de la charcuterie vous souhaite de joyeuses fêtes



Menu des Fêtes 2023

Toute l'équipe de la maison
à votre service pour préparer
vos Fêtes de fin d'année.