



CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR

PÂQUES 2024

Une entrée toujours appréciée de salaisons exclusivement maison :

LE PLATEAU DE COCHONNAILLES MAISON

(Saucisson de porc, andouille, saucisson de canard, chorizo, boudin et jambon Manex)

3,80€/PERSONNE

NOTRE ÉLEVEUR FAVORI D'AGNEAU DE LAIT ET PRODUCTEUR DE FROMAGE PUR BREBIS SERGE LECHARDOY, BERGER À OGENNE CAMPTORT.

De 6 à 9kg n'ayant bu que du lait. Se déguste bien cuit, la peau croustillante. Cuisson à 180°C, 1h à 1h15.

- Entier de 6 à 9kg (de 20 à 25 personnes) 18.90€/kg
(avec tête et fressure)
- 1/2 agneau de 3 à 4kg (de 10 à 12 personnes) 20.90€/kg
(avec tête ou fressure)
- 1/4 arrière (5 à 6 personnes) 28.50€/kg
- 1/4 avant (4 personnes) 22.80€/kg
- Épaule façon gigot (3 personnes) 30.80€/kg
- Côtelettes ou carré 33.50€/kg
- Fressure d'agneau de lait 4.50€ pièce
(foie, cœur, poumons, ris)
- Têtes fendues 4.50€ pièce

L'AGNEAU OU BROUTARD

De 16 à 20kg, âgé de 3 mois ayant brouté de l'herbe. Se déguste légèrement rosé. 1h30 à 180°C.

- Gigot entier (de 8 à 12 personnes) 24.80€/kg
- Epaule entière (5 personnes) 18.80€/kg
- Côtelettes 26.80€/kg

LES PLATS CUISINÉS DE JEAN LOUIS

- Le ragoût de haricots maïs du Béarn 10.50€/kg
(haricots maïs, carottes, couennes, lardons)
- Les ris d'agneau aux cèpes 44.00€/kg
- La tajine d'agneau et poulet 19.00€/kg
- Les ris de veau sauce madère 48.00€/kg
- Côte d'agneau farcie aux cèpes et polenta aux olive 22.50€/kg

POUR LES GOURMANDS QUI PRÉFÈRENT LA VIANDE ROUGE :

LES VACHES DE PHILIPPE LAGOUARDETTE D'OGENNE CAMPTORT

Notre éleveur incontournable de vaches grasses, son talent d'engraisseur n'a d'égal que sa gentillesse et sa discrétion

- Les rôtis de bœuf maturés 25.50€/kg
- Les côtes de bœuf 31.90€/kg
- Le véritable tournedos dans le filet 45.50€/kg