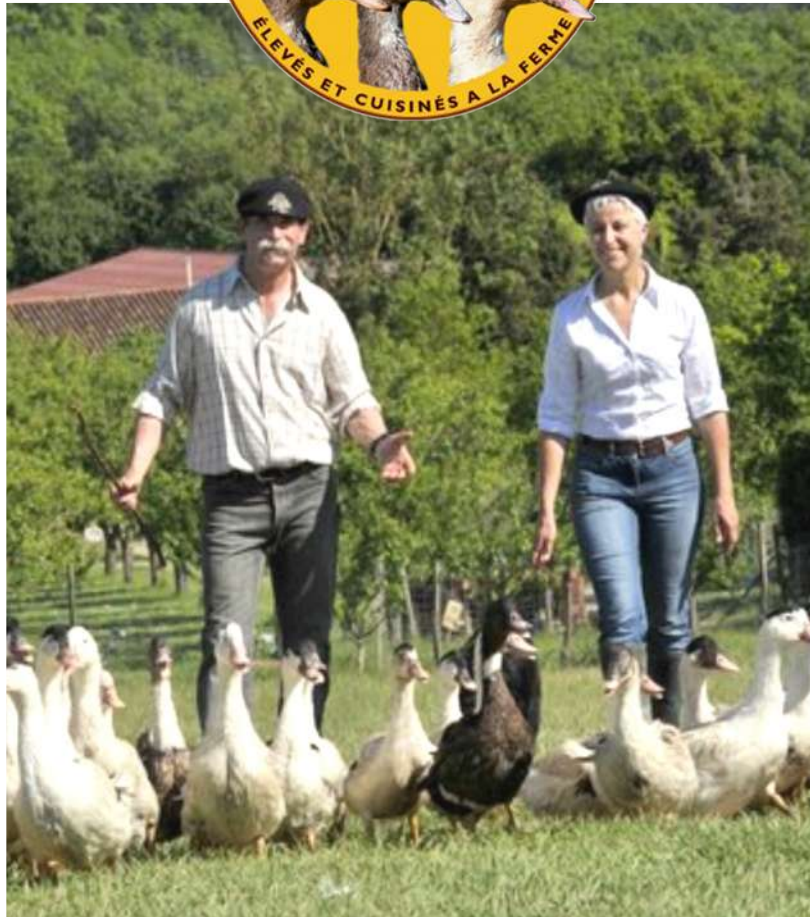


Edition 2021



Musée du Foie Gras



Programme des animations

Pour les groupes, à partir de 20 personnes

Musée du Foie Gras - Ferme de Souleilles

47140 Frespech

contact@souleilles-foiegras.com

Tel: 05 53 41 23 24





Ludique & pédagogique

Situé sur la Ferme de Souleilles, le Musée du Foie Gras est une réalisation unique en France.

Découvrez l'histoire du Foie Gras des égyptiens à nos jours.

Trouvez réponse à toutes vos questions : Pourquoi les canards se gavent-ils à l'état sauvage ?

Comment le Foie Gras est-il devenu le symbole prestigieux du Sud-Ouest ?



Visite suivie d'une dégustation de Foies Gras et de spécialités de la ferme.



L'élevage en plein air



4500 ans d'histoire



La dégustation



Les produits à emporter

Les Formules



Visite guidée de la Ferme et du Musée (p. 4)

3€

À la découverte des secrets du Foie Gras (p. 5)

- Visite guidée avec dégustation
- Démonstration de cuisine

12€

L'Apéro Tapas au Musée du Foie Gras (p. 6)

- Visite guidée avec dégustation
- Apéro Tapas

10€

Etape casse-croûte au Musée du Foie Gras (p. 7)

- Visite guidée avec dégustation
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande

20€

Escale gourmande au Musée du Foie Gras (p. 8)

- Visite guidée avec dégustation
- Apéro Tapas
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande
- ou
- Menu casse-croûte avec cassoulet

27€

ou

29€

Rendez-vous gourmand au Pays du Foie Gras (p. 9)

- Visite guidée avec dégustation
- Démonstration de cuisine
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande

27€

Marché Paysan à la Ferme (p. 10)

- Visite guidée avec dégustation
- Apéro musical
- Menu pique-nique grillades

Les vendredis de juillet
et le 1^{er} vendredi de septembre
le matin (9h-14h)

20€

Supplément vin (1/4 litre)

2€

La visite de la Ferme et du Musée

- Visite guidée de la Ferme de Souleilles :
Visite de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- Dégustation des spécialités de la Ferme



Visite guidée de la Ferme et du Musée = 3€

À la Découverte des secrets du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- Dégustation des spécialités de la Ferme.



Démonstration de cuisine :

- Démonstration de Foie Gras frais poêlé aux pommes flambées à l'Armagnac.
- Dégustation, accompagnée d'un verre de vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.



Visite + Démo de cuisine = 12€

L'Apéro Tapas au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.
- Dégustation de Foie Gras mi-cuit, Foie Gras traditionnel et Foie Gras surprise.



Apéro Tapas :

- Toast de Terrine Taulejada (50% de Foie Gras).
- Brochettes de magret séché /abricot et pruneau
- Brochettes de saucisse confite et tomate cerise
- Toast à la crème de Foie Gras et confiture de figes
- Vin blanc moelleux Côtes de Gascogne



Visite + Apéro Tapas = 10€

Étape casse-croûte au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- Dégustation des spécialités de la Ferme.



Menu casse-croûte avec assiette gourmande :

- Assiette gourmande composée de :
Foie Gras mi-cuit, magret séché,
crème de Foie Gras, grattons,
terrinerie au Foie Gras.
- Assiette de fromage de vache local.
- Croustade aux pommes.
- Café.



Visite + Casse-croûte = 20€

Supplément vin
(1/4 de litre) = 2€

Escale gourmande au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.
- Dégustation de Foie Gras mi-cuit, Foie Gras traditionnel et Foie Gras surprise.



Apéro Tapas :

- Toast de Terrine Taulejada (50% de Foie Gras).
- Brochettes de magret séché /abricot et pruneau.
- Brochettes de saucisse confite et tomate cerise.
- Toast à la Crème de Foie Gras et confiture de figues.
- Vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.



Menu casse-croûte avec assiette gourmande ou cassoulet :

- Assiette gourmande composée de : Foie Gras mi-cuit, magret séché, crème de Foie Gras, grattons, terrine au Foie Gras.
ou Assiette de Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac.
- Assiette de fromage de vache local.
- Croustade aux pommes.
- Café.



Visite + Apéro Tapas + Menu Cassoulet = 29€

Rendez-vous gourmand au Pays du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.
- Dégustation des spécialités de la Ferme.



Démonstration de cuisine :

- Démonstration de Foie Gras frais poêlé aux pommes flambées à l'Armagnac.
- Dégustation, accompagnée d'un verre de vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.



Menu casse-croûte avec assiette gourmande :

- Assiette gourmande composée de :
Foie Gras mi-cuit, magret séché, crème de Foie Gras, grattons, terrine au Foie Gras.
- Assiette de fromage de vache local.
- Croustade aux pommes.
- Café.



Visite + Démo de cuisine + Casse-croûte = 27€

Marché Paysan à la Ferme

Les vendredis de juillet et le 1^{er} vendredi de septembre

Le Marché Paysan à la Ferme est unique dans la région !

Vous y trouverez des bons produits, une ambiance "festaïre", un cadre champêtre et relaxant ainsi qu'une démonstration culinaire du savoir-faire paysan à chaque marché (démonstration de cuisine, fabrication de la tourtière de pays, cuisson du pruneau, et bien d'autres encore ...)

- 10h: Visite de la Ferme et du Musée du Foie Gras avec dégustation des spécialités de la ferme.
- 11h30: Faites votre marché !
Des producteurs « made in aqui » vous font découvrir les produits de notre terre : poulet à la ficelle, fromage, pruneaux, Armagnac, Foie Gras, grillades de canard, escargolade, pêches, pain, vins, liqueur, tourtière ...
- 12h: Apéro musical offert par les producteurs, avec 10 « Musicaïres ».
- 13h: Pique-nique à l'ombre des pruniers



Menu pique-nique grillades

- Assiette de crudités
- Confit de canard de Souleilles
- et frites à la graisse de canard
- Gâteau aux noix des Noyeraies du Landers
- 1/4 de Vin « Côtes des Oliviers »
- Café

18€

Visite + apéro + pique-nique = 20€

Les animations de Souleilles



Journées
gourmandes
de **Pâques**

Le week-end
de Pâques

Des moments gourmands en famille.



Marché paysan
à la **Ferme**

Tous les vendredis
matin de l'été

Rencontrez des producteurs de chez nous !



Grande Fête
du
Foie Gras

Le week-end
de la Toussaint

Venez partager un moment convivial !