

Le poulailler des Cévennes



*Chez Jean-Marie Causse,
agriculteur
dans le Parc National des Cévennes
(Le Pompidou-Lozère)*

Vente de produits de la ferme

Élevage traditionnel de volailles aux grains en plein air
Produits sans conservateur ni colorant

Chambres et table d'hôtes

Jean-Marie Causse Le village 48110 Le Pompidou

Téléphone/fax : 04 66 60 31 82

Portable : 06 98 28 80 96

Messagerie : j.m.causse@libertysurf.fr



TARIFS CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

<i>Chambre pour une personne</i> <i>Petit-déjeuner inclus</i>	37.00 €
<i>Chambre pour deux personnes</i> <i>Petits-déjeuners inclus</i>	45.00 €
<i>Chambre pour trois personnes</i> <i>Petits-déjeuners inclus</i>	63.00€
<i>Lit supplémentaire</i> <i>Lit supplémentaire pour bébé, 6€</i>	10.00€
<i>Repas en demi-pension</i> <i>(vin et café compris)</i> <i>Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans, et 8€</i> <i>pour les enfants de moins de 10 ans</i>	14.00€

NOS TARIFS SÉJOURS

Profitez de nos "tarifs séjour" pour vos séjours prolongés et bénéficiez de 10 % de réduction sur vos nuitées ...

à partir de 2 nuitées consécutives de Septembre à Juin

à partir de 7 nuitées consécutives en Juillet et en Août

Vous êtes intéressés, prenez contact avec nous afin que nous puissions vérifier nos disponibilités et nous informons sur les modalités à remplir (contrat expédié à nous renvoyer et arrhes à verser) pour enregistrer votre réservation .

Envie de connaître et goûter nos produits ! Désir de profiter de notre connaissance des Cévennes d'aujourd'hui et d'hier ! Plaisir de découvrir le Parc National des Cévennes, le Mont Aigoual ou les Gorges du Tarn tout en séjournant dans une chambre confortable d'une maison de maître de 1850 construite en pierre et recouverte de lauze.

Alors n'hésitez plus, venez nous voir !

Nous habitons le Pompidou, petit village méridional de la Lozère, situé sur la célèbre Corniche des Cévennes. Au pied de la Can de l'Hospitalet, il est au point de rencontre de la Vallée Française et de la Vallée Borgne.

Vous pourrez découvrir son charme au travers de la randonnée à pied (avec notamment le Festival de la Randonnée à l'Ascension et à la Toussaint), de la baignade dans les Gardons (à 6 km), des manifestations des festivals nature organisés par le Parc National des Cévennes ou encore de la visite de Saint-Flour, église romane classée monument historique.

L'histoire -Magnanerie de la Roque (à 15 km), traces de dinosaures, la nature – aromathérapie et production d'huiles essentielles de Cevenat-, le sport – le cheval, le tennis, la course pédestre « boucle de la châtaigne- , la culture –rencontre des écrivains et conteurs cévenols - sont autant d'entrées pour découvrir cette région qui ne laisse jamais personne indifférent.

Le soir, repu de savoir et beauté, nous nous rejoindrons autour de la table commune, sur la terrasse à l'ombre des noyers en été, près du feu en hiver. Là, nous goûterons ensemble les plats, -recettes traditionnelles et familiales-, préparés par Jean-Marie à l'aide des produits issus de l'exploitation agricole. Nous parlerons des trésors découverts et de ceux à découvrir.

Catherine et Jean-Marie Causse

CANARD

Poids net

Prix unitaire

Foie gras**Foie gras cuit en conserve***Foie gras, sel et poivre*

100 g	11.60 €
150 g	17.00 €
180 g	19.80 €
300 g	32.40 €
350 g	37.60 €

Lobe entier de foie gras cuit en verrine*Foie gras, sel et poivre*

340 g	36.00 €
-------	---------

Foie gras cru sous-vide

À la pièce	53.50 € le kg
------------	---------------

Confits**Magret de canard fourré au foie gras***Un magret de canard (59 %), foie gras (20%) et graisse de canard*

330 g	20 €
-------	------

graisse*graisse*

300 g	2.50 €
-------	--------

Confit de cuisses*2 cuisses, graisse, sel et poivre**4 cuisses, graisse, sel et poivre*

650 g	8.30 €
1300 g	15.70 €

Confit de manchons*7 manchons, graisse de canard, sel et poivre*

1000 g	11.50 €
--------	---------

Confit de magrets*2 magrets, graisse de canard, sel et poivre*

650 g	14.10 €
-------	---------

Confit de gésiers*3 gésiers, graisse, sel et poivre**6 gésiers, graisse, sel et poivre*

200 g	5 €
400 g	9 €

Confit de cœurs*10 cœurs, graisse de canard, sel et poivre*

320 g	5.70 €
-------	--------

CANARD

Poids net

Prix unitaire

Charcuterie**Cou farci**

Canard, viande, cou, foie gras et cœur (32 %), pâtée de porc (40 %), jus de viande, lait, pain, sel et poivre.

450 g

7.70 €

Fritons

90% viande de canard, graisse de canard, sel et poivre

140 g

2.75 €

Demi-magret fumé sous-vide

Magret, sel et poivre

À la pièce

29.00 € le kg

Plats cuisinés**Cassoulet au confit de canard**

cuisse volâtes et graisse de canard, saucisse de porc, haricots secs, tomates, oignon, carotte, aromate, sel et poivre

650 g

7.30 €

1300 g

13.60 €

Confit de canard aux lentilles et au porc

manchons et graisse de canard, 40% lentilles, 2% lardons, carottes, ail, thym, sel et poivre

650 g

6.70 €

1300 g

12.10 €

Confit de manchons aux olives

3 manchons de canard (40 %), olives (4%), farine, vin blanc, carottes, échalotes, oignons, ail, ferme, van, laurier, sel et poivre.

650 g

6.70 €

Confit de magrets aux cèpes

62 % de magrets, 19 % de cèpes, sauce (eau, vin blanc, carottes, oignons, graisse de canard, farine, vinaigre, persil, ail), sel et poivre

650 g

11.30 €

Viande fraîche**Magret sous-vide**

À la pièce

17.00 €

Aiguillette sous-vide

À la pièce

18.50 €

CANARD

Poids net

Prix unitaire

Volaille entière**Canard**

À la pièce 8.20 €

VOLAILLES**Charcuterie****Confit de foie de volaille***foies et cœurs de volaille (50 %), viande et gras de porc (50 %), thym, sel et poivre.*

170 g 3.20 €

Pâté de volaille*gorge de porc (66 %), foie et cœur de volaille (33 %), cognac, sel et poivre*

170 g 3.10 €

Confits de volaille**Confit de gésiers***4 gésiers, graisse de canard, sel et poivre.*

200 g 4.10 €

Volaille entière**Poulet**

À la pièce 7.00 € le kg

Pintade

À la pièce 8.30 € le kg

Chapon

À la pièce 12.50 € le kg

Oie

À la pièce 12.00 le kg

FRUITS**Châtaigne****Crème de marron, verre***50 % de châtaigne, 49 % de sucre, vanille.*

450 g 4.20 €

CANARD

Poids net

Prix unitaire

Charcuterie**Mousse de foie de canard***foie gras et foie (72 %), crème, œufs, sel, poivre*

170 g

7.90 €

Pâté de canard*45% viande de canard, gorge de porc, foie gras (20%), farine, œufs, aromates, sel et poivre*

180 g

4.20 €

Pâté de canard aux cèpes*viande de canard (45%), gorge de porc, foie gras (20%), farine, œuf, 5 % cèpes, aromates, sel et poivre*

180 g

4.70 €

Pâté « Saturnin », pur canard*foie gras de canard (50 %), viande de canard (25 %), graisse de canard, œuf, farine, aromates, sel et poivre.*

170 g

6.50 €

Pâté de canard à l'orange*Gorge de porc (41 %), canard (29 %), foie gras (16 %), orange (10 %), noixettes, sel et poivre*

170 g

4.50 €

Pâté de canard aux olives*viande de canard (39%), gorge de porc, foie gras (20%), farine, œuf, olives (5%), échalotes, sel et poivre*

170 g

4.50 €

Pâté de canard aux magrets fumés*Magret fumé (50 %), foie gras de canard (20 %), gorge de porc, œuf, farine, aromates, sel et poivre.*

170 g

4.70 €

Pâté de canard à la cartagène*canard (45%), gorge de porc, foie gras (23 %), cartagène (2 %), farine, œuf, aromates, sel et poivre*

170 g

4.50 €

Rillettes*viande (70%) et graisse de canard, sel et poivre*

160 g

3.30 €