

La Boutique Gourmande

du MAS
BOTTERO
le goût d'ici

Automne / Hiver 2018

Bocaux Maison

Fumaisons Maison

Foie gras Maison

Plats à emporter

Menus de fêtes à emporter




Nos Produits Maison

Fumaisons "Maison"

Saumon bio fumé par nos soins (tranché)		7.90 € / 100g
Gravlax de Loup sauvage (tranché)	Nouveauté	7.90 € / 100 g
Noix de St Jacques fumées		19 € / 6 pièces
Magret de canard I.G.P. du Sud-Ouest (tranché)		6.90 € / 100 g

Foie Gras I.G.P. du Sud-ouest mi-cuit "Maison"

Ballottine 125 g (2 p)		19 €
Ballottine 250 g (2 à 4 p)		35 €
Foie Gras entier 500 g (6 à 8 p)		69 €
Foie gras truffé 250 g (2 à 4 p)		39 €
Foie gras truffé 500 g (6 à 8 p)		77 €

Fromages truffés "Maison"

Petit Brillat Savarin 100 g environ (2 p)	10 €
Brillat Savarin 500 g environ (6 p)	25 €



Produits d'exception / Partenaires producteurs

Truffe noire (Tuber Melanosporum)	au cours
Truffe blanche d'Alba (Tuber Magnatum)	au cours
Caviar fermier Français	sur commande
Caviar du monde	sur commande

Le Mas Bottero à Emporter



Plats à emporter

Consultez nous ! Nos plats à la carte en ce moment peuvent vous être préparés "à emporter" sur commande directement au restaurant, par mail ou par téléphone

Plats et menu de Fêtes

Dernière commande Mercredi 19 décembre, à récupérer jusqu'au dimanche 23 décembre 18h

Carpaccio de St Jacques en coquille	15 €
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mi cuit	15 €
————— ○ ○ ○ ○ —————	
Dos de maigre de Méditerranée rôti, légumes d'hiver	25 €
Filet de veau français, gratin truffé	25 €
————— ○ ○ ○ ○ —————	
Buche aux fruits exotiques	12 €
Entremet Chocolat Noisette	12 €

Menu de Fêtes

1 Entrée + 1 plat + 1 dessert

49 €



Nos Bocaux Saison

le goût d'ici

Tartinables salés	poids en g	prix	Plats cuisinés	poids en g	prix
Tapenade noire	60	5,50 €	Parmentier de paleron de bœuf	300	9,95 €
Tapenade verte	60	5,50 €	Pois chiche, poivrons rouges, chorizo	300	6,90 €
Tapenade rouge	60	5,50 €	Soupe de courge muscade	250	5,30 €
Anchoïade	60	5,50 €	soupe de poisson	250	6,90 €
Houmous	60	4,90 €	Velouté de courgettes à la menthe	250	5,30 €
Crème d'ail des ours	60	5,20 €	Desserts		
Tapenade noire	120	7,95 €	Abricots pochés au sirop de romarin	125	4,50 €
Anchoïade	120	7,80 €	Compotée de fruits rouges	125	5,50 €
Terrines et foies gras			Panna cotta chocolat noir	125	4,50 €
Terrine volaille citron pignons de pin	125	5,30 €	Coin du sucré		
Terrine chevreuil champignons des bois	125	5,90 €	Caramel au beurre salé, fleur de sel	125	7,00 €
Terrine de lapin moutarde estragon	125	5,70 €	chutney figue noix	140	6,90 €
Terrine de veau morilles vin jaune	125	5,95 €	citrons confits	1000	13,50 €
foie gras de canard IGP Sud ouest	125	17,50 €	coings confits	500	8,50 €
foie gras de canard IGP Sud ouest TRUFFE	125	23,50 €	confiture d'abricots romarin	125	5,50 €
foie gras de canard IGP Sud ouest	250	30,00 €	confiture fraise rhubarbe bio	300	8,60 €
Plats cuisinés			gelée de coing	300	6,90 €
Boullgour courgettes curry 	300	6,40 €	marmelade de cédrat	250	7,50 €
Brandade de cabillaud	300	9,95 €	marmelade de kumquat	250	7,50 €
Cuisses de canard confites	900	24,90 €	Pâte à tartiner aux noisettes	125	9,00 €
Gaspacho de tomates anciennes	250	6,50 €	Poires pochées au vin rouge épicé	500	9,30 €

Retrouvez l'ensemble de nos produits d'épicerie directement au restaurant du mercredi au dimanche de 9h à 15h et de 18h à 22h