



Ferme les Chênes

fait maison depuis 1988



Colis « L'apéro »

1 tour de saucisse sèche de porc noir
1 tour de chorizo sec de porc noir
1 tour de saucisse sèche de porc noir au piment d'Espelette
Pâté de porc noir

35 €

« Serge vous conseille le Château de Terride en rouge (+ 14,50 € les 75cl),
Préparez votre braise pour le colis barbecue. »



Colis « Barbecue »

2 tours de saucisse fraîche de porc noir
1 tour de saucisse de chorizo à griller de porc noir
1 tour de saucisse fraîche au piment d'Espelette
4 Côtes de porc noir

48 €

« N'oubliez pas les bonnes patates Agatha
à faire cuire dans la braise »

« Pour terminer en beauté, Serge vous suggère les pâtisseries du Délices de Papilles à Bruniquel (rond-point de Montricoux), le tout arrosé d'une méthode ancestrale de Gaillac de Château de Terride (+ 20€ le 75 cl).