



Journée à la Ferme de Faye à la découverte du canard

Arrivée du groupe : présentation de l'exploitation

Déjeuner : 26€/pers tout compris

Animation cuisine du canard : 40€ prix forfaitaire de la prestation pour tout le groupe

Menu du déjeuner

Soupe paysanne

Assiette dégustation avec son verre de vin moelleux
(bloc de foie gras, pâté de foie gras, rillettes de canard, magret séché au foie gras, magret séché)

Confit de canard accompagné de légumes

Salade verte

Duo de dessert maison
(Gâteau aux noix, Clafoutis aux fruits de saison)

Vin de bergerac rouge et rose (en carafe) - Café

Déroulé de l'animation

Après le repas, Marie la maîtresse de maison vous propose une animation autour de canard :

- Découpe du canard gras
- Préparation d'un tournedos de canard
- Préparation d'une cuisse farcie (recette avec foie gras, cèpes et châtaigne)
- Préparation d'un foie gras, éveinage, assaisonnement, cuisson

Prévoir environ 1 heure mais elle n'est pas limitée dans le temps, les clients peuvent poser toutes les questions.

La ferme Auberge de Faye – Faye – 24310 BRANTOME – 05 53 05 85 84

Claude et Marie DUBUISSON -

SITE INTERNET :

Email : claudeetmarie.dubuisson@wanadoo.fr