

Menus

Menu « Campagne »

Pâté de Campagne « maison »

Avec **Magret/ frites maison** (à la graisse de canard)

Notre assortiment de gâteaux

(Clafoutis, cake au citron et fondant au chocolat)

Vin au pichet (rouge et rosé)

Café et armagnac offerts

24.50 €

Menu « d'Albret »

Pâté d'Albret au Foie Gras

Avec **Magret / frites maison** (à la graisse de canard)

Notre assortiment de gâteaux

(Clafoutis, cake au citron et fondant au chocolat)

Vin au pichet (rouge et rosé)

Café et armagnac offerts

26 €

Menu « des Contes »

Foie gras de canard

Avec **Magret / frites maison** (à la graisse de canard)

Notre assortiment de gâteaux

(Clafoutis, cake au citron et fondant au chocolat)

Vin en bouteille (Château Pierron et Cave de Mézin (rouge, rosé et/ou blanc))

Café et armagnac offerts

31 €

Menus avec apéritif

inclus

Menu « Campagne »

Avec apéritif

Punch, Kir et jus d'orange

(1/5 de l/pers)

28 €

Menu « d'Albret »

Avec apéritif

Punch, Kir et jus d'orange

(1/5 de l/pers)

29.50 €

Menu « des Contes »

Avec apéritif

Punch, Kir et jus d'orange

(1/5 de l/pers)

34.50 €

Possibilité de remplacer le punch/Kir par du **Floc de Gascogne** (Château Frandat) pour **1.50 €** de plus.

Possibilité de remplacer le vin en pichet (Château de Lisse) par du **vin en bouteille** (Château Pierron) pour **2 €** de plus.

Les petits plus !

(pour tout le groupe/ prix par personne)

Soupe de légumes : 2 €/pers

Piperade : 0.50€/pers

Riz : 1 €/pers

Salade verte : 1.50 €/pers

Fromage de brebis : 2.50 €/pers

Le dessert peut être remplacé par le fromage.

Pour les groupes de – de 25 pers possibilité de remplacer le foie gras par une salade Gasconne pour 2 € de plus par personne.

Prix par personne.

Le menu est le même

pour tout le groupe

(sauf exception... merci de nous signaler à l'avance les allergies ou les végétariens !)

Pour les enfants de – de 10 ans,
même menu que le groupe à
moitié prix

ou menu enfant à 10 €

(Pâté de campagne, magret/frites, esquimau glacé)

Pour les enfants de moins de 3 ans :

3 € (couvert + glace)

Les **Contes d'Albret**, c'est une famille
qui vous accueille chez elle, dans une
ambiance chaleureuse et conviviale, et
dans cadre bucolique. Terrasse en été.

Ouvert toute l'année

Capacité d'accueil Entre 15 et 60 pers

Dates : A la demande, en fonction
de la place disponible, et sur
réservation
2 semaines avant minimum.

A visiter sur place gratuitement :
**Jardin botanique, grand parc pour
promenade.**

Boutique de nos conserves
artisanales, produits du terroir,
vins...

Boulodrome et table de ping-
pong à disposition gratuitement
(prêt de matériel)

Pour mieux nous connaître

Notre site

www.contesdalbret.fr

Sur les réseaux sociaux



La boutique de nos conserves artisanales

www.contesdalbret.com

Pratique

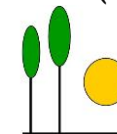


Recommandé par



LES CONTES D'ALBRET

Nérac (47)



Menus de groupe

2026

à partir de 15 personnes

de mars à novembre

à partir de 25 personnes de décembre à février



Plus de renseignements ?

contesdalbret@gmail.com

05-53-65-18-73