

Quelques produits locaux sélectionnés par le Mas des Bardes en vente sur place :

Soupe au pistou



Les saveurs de la Provence grâce à cette soupe dans laquelle vous retrouverez des légumes (haricots rouges, carottes, courgettes, pommes de terre, haricots verts) et de la poitrine fumée. À déguster été comme hiver !

Pour 2 repas pour 2 personnes (ou 1 repas à 4). À réchauffer au microondes ou en casserole.
7 Euros le bocal de 900g

Gardianne de taureau de Camargue AOP et pommes de terre



La gardianne de taureau est un mets typiquement provençal qui met à l'honneur la viande de taureau de Camargue (Appellation d'Origine Protégée), cuisinée comme une daube au vin rouge, et accompagnée dans ce bocal de pommes de terre.

Pour 1 repas pour 2 personnes. À réchauffer au microondes ou en casserole.
11 Euros le bocal de 400g

Fricassée de lamelles d'encornets et riz de Camargue



Cuisinés avec une sauce tomate et du vin blanc, cette fricassée de lamelles d'encornets est accompagnée de riz de Camargue (Indication Géographique Protégée).

Pour 1 repas pour 2 personnes. À réchauffer au microondes ou en casserole.
7 Euros le bocal de 400g

Daube d'Arignon et légumes :



Cette préparation de viande d'agneau cuisinée au vin blanc et accompagnée de légumes (carottes, pommes de terre, artichauts et petits pois) est une spécialité de la ville d'Arignon.

Pour 1 repas pour 2 personnes. À réchauffer au microondes ou en casserole.
12 Euros le bocal de 400g

Pour l'apéritif ou l'entrée :

Les tartinables 90g

Tapenade d'olive noire 4 € Confit de tomate séché 3.5 € Crème d'artichaut à la truffe noire 5.5 €



La terrine gourmande aux olives 150g 5 €
ou au marc de Daqueyras

Lou Gressaou (gressin provençal) 150g 3 €



Les croquants 100g 2.5 €

Tomates, oignons, amandes ou Olives, amandes ou
Sésame, thym, origan

Bière artisanale locale La Déjantée
Blonde ou triple (type bière d'Abbaye)
75 cl 7 €



Pour le petit déjeuner, le goûter, ou le dessert



Marelles à la fleur d'orange
ou citron 4 €

Sablés miel amandes
ou figues 4.5€

Confitures fraises
6.5 €

Poires au caramel
8 €

Le Mas des Bardes

Fiche de consommation à remplir et à remettre pour règlement à la fin de votre séjour

Nom Site : Luberon Alpilles Ventoux

Produits	Prix Unitaire	Quantité
Tartinables 90g		
Confit de tomate séché	3.5 euros	
Crème d'artichaut à la truffe noire	5.5 euros	
Tapenade d'olive noire	4 euros	
Terrine gourmande aux olives ou au vieux marc de Daqueyras	5 euros	
Croquants 100 g	2.5 euros	
Lou Gressaou (gressin provençal) 150g	3 euros	
Plats cuisinés		
Ratatouille 290g	5.5 euros	
Soupe au pistou 900g	7 euros	
Sardianne de taureau 400g	11 euros	
Fricassée d'encornets 400g	7 euros	
Daube d'Arignon 400g	12 euros	
Biscuits sucrés 150g		
Navettes à la fleur d'oranger ou au citron	4 euros	
Sablés miel amandes ou aux figues	4.5 euros	
Confiture extra de fraises de Carpentras 315g	6.5 euros	
Poires Williams au caramel (540g/170g)	8.5 euros	
Vins AOP Côtes du Rhône Les Armoiries		
Demazet Morières-les-Arignon		
- Rosé ou Blanc 0.75l	7 euros	
- Rouge élevé en fûts de chêne 0.75l	8 euros	
Bière artisanale locale La Déjantée, blonde ou triple (type bière d'Abbaye) 75 cl	7 euros	
Jus d'orange (à base de concentré) 25 cl	2 euros	
Capsules de café supplémentaire (1 capsule par jour et par personne offerte)	0.5 euros	

Date :

Signature :

Paiement par CB, chèque ou espèces.

NB : Le café (café moulu et 1 capsule/personne/jour), le thé, sucre, huile, vinaigre, sel, poivre, eau de source sont mis à disposition gracieusement pour tout séjour par le Mas des Bardes. Une bouteille de vin rosé est également offerte pour tout séjour d'une semaine. Ils ne sont donc pas à reporter sur cette fiche.