

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.  
7.5 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.  
11.5 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.  
8 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.  
13 Euros le bocal de 400g

Pour l'apéritif ou l'entrée :

Les tartinables 90g

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



La terrine gourmande aux olives 150g 5.5 €  
ou au marc de Daquetryas

Saucisson sec aux herbes de Provence ou à  
l'olive noire de Nyons 300g 9 €



Les Krac 150g 5 €

Tomates, oignons, amandes ou Ail basilic

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



Pour le petit déjeuner, le goûter, ou le dessert



Maresettes à la fleur d'oranger 180g  
4 €

Sablés  
aux figues 5 €

Confiture extra  
fraise ou abricot 6 €

Poires au caramel  
8,5 €

## 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
<b>Tartinables 90g</b>		
Confit de tomate séché	4 euros	
Crème d'artichaut à la truffe	5.5 euros	
Tapenade d'olive noire	4 euros	
<b>Terrine 180g</b> gourmande aux olives ou au vieux marc de Vaqueyras	5.5 euros	
<b>Saucisson sec</b> herbes de Provence ou olives 300g	9 euros	
<b>Krac (croquants) 150 g</b>	5 euros	
<b>Plats cuisinés</b>		
Ratatouille 290g	5.5 euros	
Soupe au pistou 900g	7.5 euros	
Gardianne de taureau 400g	11.5 euros	
Fricassée d'encornets 400g	8 euros	
Daube d'Arignon 400g	13 euros	
<b>Biscuits sucrés 180g</b>		
Macarons à la fleur d'oranger	4 euros	
Sablés aux figues	5 euros	
Confiture extra de fraise ou abricot 315g	6 euros	
Poires Williams au caramel (540g/170g)	8.5 euros	
<b>Vins AOP Côtes du Rhône Les Armoiries Demazet Morières-les-Arignon</b>		
- Rosé, Blanc ou Rouge 0.75l	7 euros	
<b>Bière artisanale locale La Déjantée, blonde ou triple (type bière d'Abbaye) 75 cl</b>	7 euros	
<b>Jus de fruits 25 cl</b>	2 euros	
<b>Capsules de café supplémentaire (1 capsule par jour et par personne offerte)</b>	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 gratuitement 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.