

Einige lokale Produkte, die von den Mas des Bardes zum Verkauf vor Ort ausgewählt wurden:

Pistou Suppe



Die Aromen der Provence dank dieser Suppe, in der Sie Gemüse (rote Bohnen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, grüne Bohnen) und geräuchertes Brisket finden. Im Sommer und Winter zu genießen!

Für 2 Mahlzeiten für 2 Personen (oder 1 Mahlzeit bis 4). In der Mikrowelle oder im Topf aufwärmen.
7,5 Euro pro Glas von 900g

Camargue Bull Gardianne g.U. und Kartoffeln



Die Gardianne de Taureau ist ein typisch provenzalischs Gericht, das das Fleisch des Camargue-Bullen (geschützte Ursprungsbezeichnung) ehrt, das wie ein Rotweintuch gekocht und in diesem Glas Kartoffeln begleitet wird.

Für 1 Mahlzeit für 2 Personen. In der Mikrowelle oder im Topf aufwärmen.
11,5 Euro pro Glas mit 400g

Frikassée aus Scheiben Tintenfisch und Camargue-Reis



Dieses Fricassée aus Tintenfischscheiben wird mit Tomatensauce und Weißwein gekocht und von Camargue-Reis (geschützte geografische Angabe) begleitet.

Für 1 Mahlzeit für 2 Personen. In der Mikrowelle oder im Topf aufwärmen.
8 Euro pro Glas mit 400g

Daube d'Avignon und Gemüse:



Diese Zubereitung von Lammfleisch, das in Weißwein gekocht und von Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Artischocken und Erbsen) begleitet wird, ist eine Spezialität der Stadt Avignon.

Für 1 Mahlzeit für 2 Personen. In der Mikrowelle oder im Topf aufwärmen.
13 Euro pro Glas mit 400g

Für den Aperitif oder den Eingang:

Aufstriche 90g

Schwarze Oliventapenade 4 € Getrocknetes Tomatenconfit 4 € Artischockencreme mit Trüffel 5,5 €



Die Gourmet Terrine mit Oliven 150g

oder Marc de Vaqueyras 5,5 €



Bio-Parmesan & Fenchel Aperitif-Kekse
130g 5 €



Lokales Craft Beer La Déjantée
75 cl 7 €



Zum Frühstück, Snack oder Dessert



Orangenblüten-Shuttles
4,5 €



Marmelade Karamellbirnen
6 € 8,5 €

Le Mas des Bardes

Verbrauchsformular, das am Ende Ihres Aufenthalts ausgefüllt und zur Zahlung eingereicht werden muss

Name..... Ferienhaus : Luberon Alpilles Ventoux

Produzieren	Einzelpreis	Menge
Tartinables 90g		
Getrockneter Tomaten-Confit	4 Euro	
Artischockencreme mit Trüffel	5,5 Euro	
Schwarze Oliventapenade	4 Euro	
Terrine 150g mit Oliven oder altem Trester aus Vaqueyras	5,5 Euro	
Parmesan & Fenchel Aperitif-Kekse 130 g	5 Euro	
Fertiggerichte		
Ratatouille 290g	5,5 Euro	
Pistou Suppe 900g	7,5 Euro	
Gardianne Stier 400g	11,5 Euro	
Tintenfisch Fricassee 400g	8 Euro	
Daube d'Avignon 400g	13 Euro	
Süße Kekse 150g		
Orangenblüten Shuttles	4.5 Euro	
Marmelade	6 Euro	
Williamsbirnen mit Karamell (540g/170g)	8,5 Euro	
Weine g.U. Côtes du Rhône Wappen Demazet Morières-les-Avignon		
- Rosé, Weiß oder Rot 0,75l	7 Euro	
Lokales Craft-Bier La Déjantée, blond oder dreifach (Abtei-Biersorte) 75 cl	7 Euro	
Zusätzliche Kaffeekapseln (1 Kapsel pro Tag und Person angeboten)	0,5 Euro	

Datum :

Unterschrift :

Zahlung per Kreditkarte, Scheck oder Barzahlung.

NB: Kaffee (gemahlener Kaffee und 1 Kapsel / Person / Tag), Tee, Zucker, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Quellwasser stehen für jeden Aufenthalt im Mas des Bardes kostenlos zur Verfügung. Eine Flasche Roséwein wird auch für jeden einwöchigen Aufenthalt angeboten. Sie sind daher auf diesem Blatt nicht anzugeben.