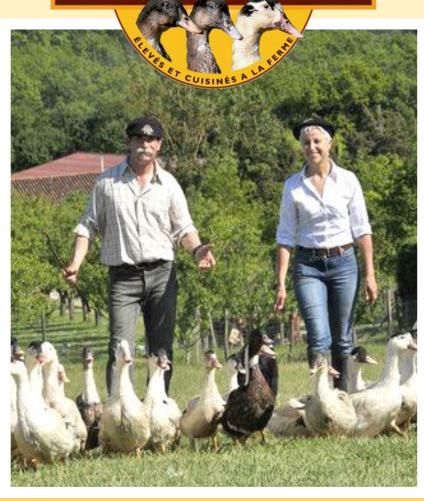
Edition 2025

Musée du Foie Gras



Programme des animations

Pour les groupes, à partir de 20 personnes

Musée du Foie Gras - Ferme de Souleilles 47140 Frespech

> contact@souleilles-foiegras.com Tel: 05 53 41 23 24





Ludique & pédagogique

Situé sur la Ferme de Souleilles, le Musée du Foie Gras est une réalisation **unique en France**.

Découvrez l'**histoire du Foie Gras** des égyptiens à nos jours.

Trouvez réponse à toutes vos questions : Pourquoi les canards se gavent-ils à l'état sauvage ?

Comment le Foie Gras est-il devenu le symbole prestigieux du Sud-Ouest?





L'élevage en plein air



4500 ans d'histoire



La dégustation



Les produits à emporter

Les Formules



Visite guidée de la Ferme et du Musée (p. 4)

4€

À la découverte des secrets du Foie Gras (p. 5)

12.90€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- Démonstration de cuisine

L'Apéro Tapas au Musée du Foie Gras (p. 6)

12.90€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- Apéro Tapas

Etape casse-croûte au Musée du Foie Gras (p. 7)

25.50€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande (ou cassoulet)

Séminaire gourmand au Musée du Foie Gras (p. 8)

35€

- · Petit déjeuner Réunion
- Dégustation avec verre de vin blanc Moelleux
- · Menu casse-croûte avec assiette gourmande (ou cassoulet)
- Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation

Escale gourmande au Musée du Foie Gras (p. 9)

33€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- Apéro Tapas
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande (ou cassoulet)

Rendez-vous gourmand au Pays du Foie Gras (p. 10)

33€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- · Démonstration de cuisine
- Menu casse-croûte avec assiette gourmande (ou cassoulet)

Marché Paysan à la Ferme (p. 10)

22€

- · Visite guidée de la Ferme et du Musée avec dégustation
- Apéro musical
- Menu pique-nique

Les vendredis 5 juillet, 12 juillet, 30 août et 6 septembre, le matin (9h-14h)

Supplément vin (1/4 litre)

2.50€



La visite de la Ferme et du Musée

- Visite guidée de la Ferme de Souleilles :
 Visite de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- · Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- · Dégustation des spécialités de la Ferme



Visite guidée de la Ferme et du Musée = 4€



À la Découverte des secrets du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- · Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- · Dégustation des spécialités de la Ferme.





Démonstration de cuisine :

- Démonstration de Foie Gras frais poêlé aux pommes flambées à l'Armagnac.
- Dégustation, accompagnée d'un verre de vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.



Visite + Démo de cuisine = 12.90€



L'Apéro Tapas au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- · Visite du Musée du Foie Gras.
- · Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.

• Dégustation de Foie Gras mi-cuit, Foie Gras traditionnel et Foie Gras surprise.



Apéro Tapas :

- Toast de Terrine Taulejada (50% de Foie Gras).
- · Brochettes de magret séché et abricot
- Brochettes de magret séché et pruneau
- Toast à la crème de Foie Gras et confiture de figues
- · Verre de vin blanc moelleux Côtes de Gascogne



Visite + Apéro Tapas = 12.90€



Étape casse-croûte au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- · Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes avec nos produits (15 minutes).
- · Dégustation des spécialités de la Ferme.





Menu casse-croûte Assiette Gourmande ou Cassoulet:

- Assiette gourmande composée de :
 Foie Gras mi-cuit, magret séché,
 crème de Foie Gras, grattons,
 terrine au Foie Gras.
 ou Assiette de Cassoulet au confit de canard
 flambé à l'Armagnac (possibilité de supplément
 Assiette de Foie Gras en entrée : 6€)
- Assiette de fromage de vache local.
- Croustade aux pommes.
- · Café.



Visite + Casse-croûte = 25.50€

Supplément vin (1/4 de litre) = 2.50€



Séminaire Gourmand au Musée du Foie Gras



Pour votre réunion:

Salle de réunion à disposition (capacité 50 personnes max). Agencement libre de la salle. Projection grand écran ou écran télévisé. Salle chauffée et/ ou climatisée.

Déroulé de la journée:

Matin:

Accueil avec boissons chaudes (café, thé) et viennoiseries. Déroulé de votre réunion.

Midi:

Dégustation des spécialités de la Ferme (Foie Gras mi- cuit, Foie Gras traditionnel, Foie Gras à la crème de pruneaux, terrine Taulejada, magret séché).

Accompagné du verre de l'amitié (Vin Blanc Moelleux Côtes de

Gascogne)

Au Menu:

Assiette gourmande ou cassoulet. Assiette de Fromage Croustade aux pommes Café

Après-midi: 14h30

Visite de la Ferme de Souleilles et du Musée du Foie Gras .



Tarif 35€



Escale gourmande au Musée du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées aménagées.
- Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.
- Dégustation de Foie Gras mi-cuit, Foie Gras traditionnel et Foie Gras surprise.



- Toast de Terrine Taulejada (50% de Foie Gras).
- Brochettes de magret séché / abricot.
- Brochettes de magret séché / pruneau.
- Toast à la Crème de Foie Gras et confiture de figues.
- Vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.

Menu casse-croûte avec assiette gourmande ou cassoulet :

- Assiette gourmande composée de : Foie Gras mi-cuit, magret séché, crème de Foie Gras, grattons, terrine au Foie Gras.
 - ou Assiette de Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac (possibilité de supplément Assiette de Foie Gras en entrée : 6€)
- Assiette de fromage de vache local.
- 7 Ssiette de Fromage de vache loca
- Croustade aux pommes.
- Café.









Visite + Apéro Tapas + Casse-croûte = 33€



Rendez-vous gourmand au Pays du Foie Gras

Visite guidée de la Ferme du Musée :

- Visite guidée de l'élevage et de la cuisine à travers des baies vitrées.
- · Visite du Musée du Foie Gras.
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme et idées recettes.
- · Dégustation des spécialités de la Ferme.

Démonstration de cuisine :

- Démonstration de Foie Gras frais poêlé aux pommes flambées à l'Armagnac.
- Dégustation, accompagnée d'un verre de vin blanc moelleux Côtes de Gascogne.



Menu casse-croûte avec assiette gourmande ou cassoulet:

- Assiette gourmande composée de :
 Foie Gras mi-cuit, magret séché,
 crème de Foie Gras, grattons,
 terrine au Foie Gras.
 ou Assiette de Cassoulet au confit de canard
 - ou Assiette de Cassoulet au confit de canard flambé à l'Armagnac (possibilité de supplément Assiette de Foie Gras en entrée : 6€)
- Assiette de fromage de vache local.
- · Croustade aux pommes.
- · Café.



Visite + Démo de cuisine + Casse-croûte = 33€

Marché Paysan à la Ferme

Les vendredis 5 juillet, 12 juillet, 30 août et 6 septembre

Le Marché Paysan à la Ferme est unique dans la région!

Vous y trouverez des bons produits, une ambiance "festaïre", un cadre champêtre et relaxant ainsi qu'une démonstration culinaire du savoir-faire paysan à chaque marché (démonstration de cuisine, fabrication de la tourtière de pays, cuisson du pruneau, et bien d'autres encore ...)

- 10h: Visite de la Ferme et du Musée du Foie Gras avec dégustation des spécialités de la ferme.
- 11h30: Faites votre marché!

 Des producteurs « made in aqui » vous font découvrir les produits

 de notre terre : poulet à la ficelle, fromage, pruneaux,

 Armagnac, Foie Gras, grillades de canard,

escargolade, pêches, pain, vins, liqueur, tourtière ...

- 12h: Apéro musical offert par les producteurs, avec 10 « Musicaïres ».
- 13h: Pique-nique à l'ombre des pruniers

Menu pique-nique grillades: 18€

- · Assiette de crudités
- · Grillade de canard de Souleilles
- · et frites à la graisse de canard
- Croustade aux pommes
- · Café

Visite + pique-nique = 22€



Les animations de Souleilles





