

En direct de 40 producteurs locaux

RESTAURANT

Boutique de la Ferme



spécial collectivités et entreprises

La Maison Lacube en fête !

Vous avez beaucoup donné cette année. C'est une excellente raison pour nous confier le soin de « rébiscouler » vos équipes !

Nos cuisiniers ont mis un point d'honneur à concocter des plats dans la philosophie de notre maison. Tout est maison, tout est local avec en bonus le petit zeste créatif et festif des grandes occasions.

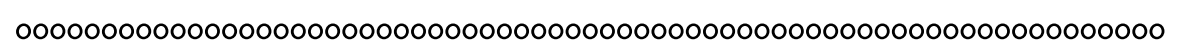
Réservez sans tarder votre date auprès d'Agathe au 05 34 09 09 09 ou par mail à groupes@lamaisonlacube.com

Nous espérons vous accueillir bientôt dans notre maison familiale aux Cabannes, où plusieurs générations ont déjà fêté ... 100 Noëls !



Salutations Pyrénéennes,
Philippe et Jason LACUBE

Offre dédiée aux groupes de 15 personnes et plus. Servie tous les midis et le vendredi soir, hors dimanche.



NOS OPTIONS de BOISSONS

Apéritif-maison à la châtaigne ou pastis artisanal des Pyrénées : 2 €

Vin au pichet Côtes Catalanes Domaine Deprade Jorda : 2 €

Vin bio Ariégeois en bouteille Côteaux d'Engraviès : 4 €

Café bio et digestif offerts par la maison



En direct de 40 producteurs locaux

RESTAURANT

Boutique de la Ferme

spécial collectivités et entreprises

Menu Fêtes Enneigées - 25€*

Entrée au choix*

Croustillant au confit de canard fermier
Ou Feuilleté-maison aux champignons

Plat principal

Pavé de Boeuf Gascon sauce Pyrène
Pommes de terre Ariégeoises confites

Dessert au choix *

Gâteau-maison Royal au chocolat
Ou Bûche-maison « Marronsmisu »

*** Un choix de dessert pour le groupe à faire à la réservation*

** Tarifs par personne hors boissons. Voir notre page « boissons »*

Offre dédiée aux groupes de 15 personnes et plus. Servie tous les midis et le vendredi soir, hors dimanche.



En direct de 40 producteurs locaux

RESTAURANT

Boutique de la Ferme

spécial collectivités et entreprises

Menu Fêtes Enchantées - 30€*

Entrée

- Q Salade au croustillant de confit de canard fermier,
Feuilleté-maison aux champignons
et son médaillon de foie gras fermier

Plat principal

- Duo de grillades supérieures
de Boeuf Gascon fermier et de canard fermier
Pommes de terre Ariégeoises confites
Sauce Foie gras et champignons

Dessert au choix *

- Gâteau-maison Royal au chocolat
Ou
Bûche-maison « Marronsmisu »

** Un choix de dessert pour le groupe à faire à la réservation
* tarifs par personne hors boissons. Voir notre page « boissons »
Offre dédiée aux groupes de 15 personnes et plus. Servie tous les midis et le vendredi soir, hors dimanche.*