



NOS PRODUCTEURS

Janvier 2023

Toute l'équipe du Canard Gourmand est fière de vous présenter sa carte du mois et tient à remercier l'ensemble des producteurs locaux qui ont permis son élaboration.

- **Aux Jardins de la Save** à Lombez 32 (primeur)
- **L'Etuverie** à Cadeilhan 32 (ail noir)
- **Les Fleurons de Samatan** à Samatan 32 (magret, foie gras)
- **La Ferme Mapalou** à Samatan 32 (fromage de chèvre)
- **Terra Ferma** à Castillon-savès 32 (Maraîchers Bio)
- **Boucherie Argentin** à Samatan 32 (bœuf, veau, porc, boudin)
- **La Famille Boutrais** à Cancale 35 (Ostréiculteur)
- **Les fromagers du Mont Royal**, D. Bouchait MOF à Montréjeau
- **Les Vergers de Beausoleil** à La Romieu 32 (pruneaux, sarrasin)
- **Mongez-moi, Maraîcher en Hydroponie** à Puylausic 32
- **Le Bon Poulet d'Autrefois** à Giroussens 81 (caille, lapin)
- **Nataïs Popcorn** à Bézéril 32 (maïs bio, popcorn)
- **Quoi de N'œuf sous les arbres** à Monferran-Plavès (œufs bio)

Maître Restaurateur

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration française.

Etre Maître Restaurateur, c'est s'engager dans une démarche qualité, garantir une cuisine 100% Fait Maison, proposant des produits issus de filières qui font vivre un écosystème territorial. C'est également véhiculer un système de valeur au travers d'une qualité d'accueil, conviviale & professionnelle.