

GAEC du Serre de Courpalas

07400 Sceautres - Tél : 06.37.97.98.78.

Charcuteries traditionnelles élaborées à base de porcs que nous élevons en plein air, transformés par nos soins dans un laboratoire de transformation agréé, utilisant les recettes traditionnelles des paysans du plateau du Coiron.

Pâtés traditionnels et innovants : 4,50€ le pot de 150g / 7€ le pot de 330g

- **Le Murson** : L'irremplaçable pâté de couenne :
Viande, gras et couenne de porc, épices, sel, poivre.
- **Le Pâté de tête** : La rencontre de la viande, de la gelée et de condiment :
Têtes et pieds de porc, cornichons, carottes, sel, poivre.
- **Le Campagne** : Le plus basique, élaboré avec une base d'épice fine :
Viande et gras de porc, cognac, œufs, sel, poivre, épices, ail.
- **Le Coironais** : Recette traditionnelle du Plateau du Coiron :
Viande, gras et foie de porc, cognac œufs, sel, poivre.
- **Le Chaud Lapin** : Le goût du lapin cuit à la moutarde dans une délicieuse terrine :
Viande et gras de porc, lapin, moutarde, cognac, sel, poivre.
- **Le Porch' Cayenne** : Introduction de piment pour un résultat épicé (mais pas trop)
Viande et gras de porc, piment, cognac, sel, poivre.
- **Le Mafoi** : Fusion du lard et du foie pour une mousse onctueuse au goût discret de câpres..

Caillettes traditionnelles et saisonnières : 4,50€ le pot de 150g / 7€ le pot de 330g

Spécialité régionale associant la viande aux légumes

- **aux Herbes** (blettes) : La plus connue de toutes les caillettes.
- **aux Orties** : Goûtez aux vertus de ces plantes de sous bois. (Printemps)
- **aux Epinards Sauvages** : Redécouvrez un légume oublié. (Été)
- **aux Châtaignes** : Pour une sensation douce et sucrée. (Automne)
- **aux Cèpes** : Savourez le goût forestier du champignon. (Automne)
- **aux Topinambours** : Laissez-vous surprendre par sa note d'artichaut. (Hiver)

+ : Saucisse & Saucisson secs (27€/kg), Chorizo (50 % viande porc et âne) & Saucisse sèche de foie de porc (30€/kg), Filet mignon séché (50€/kg), Coppa (40€/kg), Roulé (30€/kg) .

Vous nous trouverez sur les marchés :

- d'Alba la Romaine, tous les dimanches matins ;
- du Teil, tous les vendredis soirs (dès 17h) de mai à septembre ;

**Et aussi sur notre point de vente à la ferme
(Contacter Christophe avant votre venue : 06.37.97.98.78)**

**Ainsi qu'au magasin de producteurs de Montélimar « Fraîcheur Paysanne ».
A Bientôt !**