

Le goût des bonnes choses

LES PÉPITES GOURMANDES

En Terres de Chalosse et Pays Tarusate

Restaurants, producers and food trades



Terres de
Chalosse
TOURISME



LANDE  Terre des possibles

VOUS VOULEZ
VIVRE UNE EXPÉRIENCE
**GASTRONOMIQUE
ET LOCALE**

REPÉREZ CE
FOULARD !



LES LANDES
ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

**VOUS
VOULEZ ...**

PRIVILÉGIER LES
CIRCUITS COURTS
ET CONSOMMER DES
PRODUITS LOCAUX



ET AUSSI...

RENCONTRER DES
PRODUCTEURS,
VOUS **RÉGALER** AUTOUR
D'UNE BONNE TABLE,
ACHETER DE BONS
PRODUITS **100%**
MADE IN LANDES

**VENEZ À
L'OFFICE DE
TOURISME**
DÉCOUVRIR LA LISTE
DES ESTAMPILLÉS

**OFFICE DE TOURISME
TERRES DE CHALOSSE**

BUREAU PERMANENT
55 place Foch - MONTFORT EN CHALOSSE
05 58 98 58 50
www.chalosse.fr

BUREAU SAISONNIER
8 Rue Vincent DePaul - MUGRON
07 68 06 47 87
www.chalosse.fr

Sommaire

Summary

Fermes-auberges <i>Farm inns</i>	p 5
Restaurants, brasseries <i>Restaurant, brasseries</i>	p 8
Snacks, pizzerias, food trucks <i>Snacks, pizzerias, food trucks</i>	p15
Produits du terroir <i>Local products</i>	p 18
Coopératives fermières <i>Farm cooperatives</i>	p 27
Commerces : boulangeries, boucheries, épicerie, supermarchés <i>Shops : Bakeries, butchers, grocery stores, supermarkets</i>	p 29
Où manger aujourd'hui ? <i>Where to eat today ?</i>	p 35

Légende

Keys of pictograms

Pictogrammes

	Accès PMR
	Accès poussette
	Accueil camping-caristes
	Animaux bienvenus
	Bar
	Climatisation
	Jeux enfants
	Matériel bébé
	Nombre de couverts
	Parking
	Parking bus

	Plats à emporter
	Terrasse
	Wifi
	Traiteur

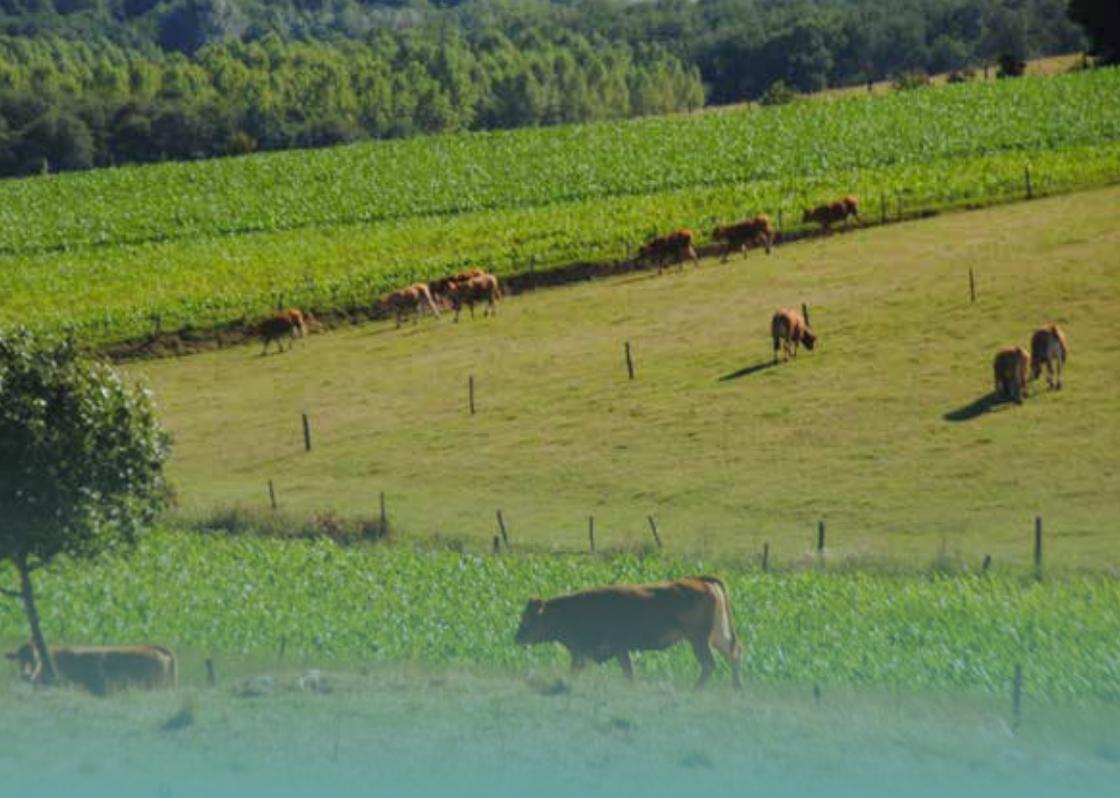
Paielements

	Carte bancaire
	Chèque
	Chèques vacances
	Espèces
	Paypal
	Tickets restaurant

Labels

	Accueil vélo
	Agriculture biologique
	AOP Appellation d'Origine
	Bienvenue à la Ferme
	Ecocert
	Haute valeur environnementale
	IGP Indication Géographique Protégée
	Label Rouge
	Site remarquable du goût
	Vignobles et Découvertes

Les offices de tourisme déclinent toute responsabilité en cas de modifications des informations collectées auprès de leurs partenaires le 19 mars 2024.



FERMES-AUBERGES

Farm inns



Ferme-Auberge La Déesse des Gourmets

65 ROUTE DE BORDES - 40380 CASSEN



Cuisine traditionnelle régionale

Ouvert du 1^{er} mars au 10 décembre

Réservation obligatoire

Juillet et août : du mercredi au samedi (midi et soir) et le dimanche midi.

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi.

Le reste de l'année : ouverture les samedis et dimanches midis

Groupes : les consulter



Menu adulte de 15€ à 30€ - Menu enfant 9€(- 10 ans)

Paiement :

Dans un cadre convivial et confortable, vous découvrez les saveurs d'antan des mets gastronomiques chalossais (Fois gras, magrets, confits,...) élaborés dans le plus grand respect de la tradition landaise.

Pour vous régaler au dessert, pastis landais, tourtière ou encore pâtisseries maison.

☎ 05 58 98 92 87 ✉ deessedesgourmets@gmail.com 🌐 www.deessedesgourmets.fr



Ferme-Auberge Marquine

MARQUINE, 1109 ROUTE D'HAGETMAU - 40250 MUGRON



Cuisine traditionnelle régionale

Ouvert toute l'année

Tous les jours de 12h à 13h

En juillet et août ouvert également de 19h30 à 20h30

Réservation obligatoire

Menu adulte de 16€ à 33€ - Menu enfant 8€



Paiement :



Jessica et Jean-Michel, sont deux ambassadeurs de la gastronomie et du terroir landais. Ils vous accueillent dans leur ferme joliment fleurie. Une cuisine simple, savoureuse et généreuse composée de produits issus de leur production Fermière vous est servie dans cette salle ornée d'outils anciens.

☎ 05 58 97 74 23 - 06 80 48 76 52 ✉ contact@ferme-auberge-marquine.fr
🌐 www.ferme-auberge-marquine.fr



Ferme-Auberge du Haza

130 ROUTE DU HAZA - 40250 SAINT-AUBIN



Cuisine traditionnelle régionale

Ouvert du 15 mars au 15 octobre

Réservation obligatoire.

Les jours et horaires d'ouverture peuvent varier selon l'activité de l'exploitation. N'hésitez pas à les appeler pour connaître les jours d'ouverture. Groupes : les consulter.

Menu adulte de 21€ à 30€

Menu enfant 10€

Portes ouvertes les 4, 5, 6 octobre 2024



Paiement :

Benoît est l'héritier d'un savoir-faire précieux. Il respecte les recettes et méthodes transmises par ses parents et ses grands-parents. Vous aurez plaisir à déguster garbure, pâtés, rillettes, Foie gras, confits, magrets de canards. Pensez à réserver, une garbure a besoin de temps pour bien mijoter.

☎ 06 62 46 76 60 ✉ contact@ferme-du-haza.fr 🌐 www.ferme-du-haza.fr 📱 📺

Table paysane de la Ferme Comet-Tournier

1787 ROUTE DE SAINT-SEVER - 40250 TOULOUZETTE



Cuisine traditionnelle régionale

Ouvert toute l'année

Sur réservation uniquement, du lundi au dimanche pour le service du midi et du soir

Menu adulte de 16€ à 28€ - Menu enfant 10€



Paiement :

Quoi de plus authentique que de déguster des produits Fermiers directement à la ferme? La famille Comet-Tournier saura vous transmettre la passion de leur métier et vous réglera avec une pure cuisine de terroir, simple, goûteuse, essentiellement à base de canard et d'oie.

☎ 06 77 46 73 72 ✉ comettournier@gmail.com 🌐 www.comet-tournier.com 📱 📺



© L' Auberge - Camarde-les-Bains

RESTAURANTS BRASSERIES

*Restaurants
Brasseries*



Hôtel-Restaurant
Cuisine traditionnelle régionale



Restaurant l'Auberge

380 RUE ABBÉ BORDES - 40380 GAMARDE-LES-BAINS



Ouvert toute l'année

Du lundi au dimanche : 12h- 13h45 sauf le samedi.

Fermé tous les soirs.

Du 1er juillet au 15 août ouvert également le lundi et mardi soir.

Menu adulte de 13,50€ à 32€

Menu enfant de 7€ à 12€

A la carte de 8€ à 28€

Paiement : 



Une ambiance familiale règne dans cette charmante auberge depuis cinq générations. Au fil des jours et des saisons, avec une dose d'originalité parfois, les menus du jour que certains aiment à préciser «c'est comme à la maison» sont des plats simples, malins et d'une grande honnêteté.

☎ 05 58 98 62 27 ✉ hotel-gamarde@orange.fr 🌐 www.hotel-auberge-gamarde.com 📱



Hôtel restaurant
Cuisine gastronomique et régionale



Restaurant Aux Tauzins

547 ROUTE RAPHAËL LONNÉ - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE



Ouvert toute l'année

Du mardi au jeudi : 12h-13h45 / 19h30-21h

Vendredi : 12h-13h45

Samedi : 12h-13h45 / 19h30-21h

Dimanche : 12h-13h45

Du 14 juillet au 20 août : du mardi au dim. : 12h-13h45 / 19h30 à 21h.

Fermé du 18 Fév. au 20 mars et les trois 1ères semaines d'octobre.

Menu adulte de 28€ à 50€

Menu enfant 15€ (- de 10 ans)

Paiement : 



Envie d'une pause gourmande? Poussez la porte de ce restaurant avec sa terrasse panoramique, maison emblématique de Montfort-en-Chalosse. Sophie privilégie les produits frais du terroir landais et les poissons de l'Atlantique. Vous apprécierez son succulent tournedos Landais.

☎ 05 58 98 60 22 ✉ auxtauzins@wanadoo.fr 🌐 www.auxtauzins.com 📱



Cuisine traditionnelle



Restaurant La Terrasse

301 PLACE DU FOIRAIL - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE



Ouvert toute l'année

De mars au 14 juillet : mardi, mercredi et vendredi : 9h-15h.

Samedi et dimanche : 9h30-15h (sur réservation le soir).

Du 14 juillet au 31 août : du mardi au dimanche midi et soir

Septembre et octobre : mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 9h à 15h. Le soir uniquement sur réservation.

D'octobre à mars : le mercredi, samedi et dimanche : 9h-15h.

Les autres jours sur réservation uniquement.

Menu du midi 18€ - Menu Chalosse 40€

Menu enfant 12€ - Paiement : 



A Montfort-en-Chalosse, Myriam vous accueille en toute simplicité dans son restaurant. La cuisine fait la part belle aux produits du terroir. Appréciez une assiette du jour «combinada» ainsi que sa carte, suggestions avec le burger «maison» ou le plat signature, la salade de la Chalosse.

☎ 05 58 77 37 65 📱



Hôtel restaurant
Cuisine traditionnelle

Restaurant Le Clos Pité

1348 AVENUE DES SOURCES - 40465 PRÉCHACQ-LES-BAINS

Ouvert toute l'année sur réservation

Le mardi : ouvert uniquement le soir
Du mercredi au samedi : ouvert midi et soir.

Menu adulte : 19,50€
Menu enfant (jusqu'à 13 ans) 12€

Paiement :

Un menu qui change en fonction des produits de saison

85



Aux portes de l'établissement thermal de Préchacq-les-Bains.

L'hôtellerie du Clos Pité vous propose un menu unique chaque jour, mélangeant recettes du terroir, saveurs et parfums du monde, à partir de produits frais.

☎ 05 58 57 99 15 ✉ leclospite@gmail.com 🌐 www.leclospite.com 📘



Brasserie - Café
Restaurant

Café-Restaurant Le Central

4 PLACE BASTIAT - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi pour le service du midi.
Uniquement sur réservation pour les groupes (week-end).
Possibilité de privatiser le lieu pour événement privé.

Menu du jour à 15,50€

Paiement :

Les menus variés en fonction des produits de saison

60



Face à l'église, près du belvédère, sur la place du village, vous ne pouvez pas ignorer la belle façade du café central ! Pour siroter un verre en terrasse, vous restaurer avec le menu du jour, Émilie et Renaud vous réserveront toujours le meilleur accueil.

☎ 05 58 97 71 82 ✉ lecentral.mugron@orange.fr 📘



Bistrot
Restauration rapide

Bistrot Ô Jansemin

164 ROUTE ADOUR ET CHALOSSE - 40380 POYANNE

Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi pour le service du midi.
Uniquement sur réservation le soir.

Formule «huîtres» à 10€ (d'octobre à avril, 1 dimanche sur 2)
Menu du jour à 15€ - Menu enfant 10€

Paiement :

Assiette de charcuterie

85



Poussez les portes du bistrot-épicerie multi rural «Ô Jansemin». Claire et Stéphane vous proposent un menu du jour unique ou encore des planches et tapas alliant tradition et simplicité. Le tout est préparé à base de produits de saison locaux. Ambiance familiale et mise à disposition d'un billard, de jouets et de jeux de société pour tous.

☎ 05 58 98 78 11 - 06 13 50 05 21 ✉ ojansemin@gmail.com 📘 📷



Chai Mic

35 RUE DE LESBORDES, PALIN 40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR

100



Ouvert toute l'année

Mercredi : 18h-23h. Du jeudi au samedi : 10h-13h / 18h-23h

Dimanche : 8h30 - 14h

Fermé le lundi et mardi.

Fermeture 1 semaine en mai et 3 semaines en janvier.

Tarif moyen : 15€

Paiement :

Bar à tapas, nourriture espagnole et basque



Chai Mic, c'est une ambiance festive, locale, où on vient pour passer de formidables moments. Dans un ancien Chai rénové à neuf, venez déguster de bons tapas autour d'un verre, entre amis.

☎ 06 72 05 93 52 ✉ fargues.david40@gmail.com 🌐 www.chai-mic-pontonx-sur-l-adour.eatbu.com



Hôtel Bar Restaurant des Arènes

58 PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE - 40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR

90



Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi : 5h30 - 21h

Dimanche : 8h - 20h. Fermé le samedi

Fermé une semaine en septembre et de

mi décembre à mi janvier.

Réservation conseillée.

Menu du jour à 14€. Menu du dimanche : 25€

Paiement :

Restaurant traditionnel



Notre restaurant vous propose un menu unique tous les jours (sauf samedi) idéal pour les personnes qui désirent opter pour la demi-pension ou la pension complète. Le dimanche nous vous proposons un menu du terroir ainsi que le menu du marché pour les personnes qui désirent faire un petit extra.

☎ 06 01 74 05 12 ✉ hotelbardesarenes@gmail.com 🌐 www.hotelbardesarenes.com



Le Patio

3 RUE DE PION - 40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR

80



Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi : 12h - 15h

Fermé samedi et dimanche

Tarif moyen : 15€

Paiement :

Cafétéria



Une cafétéria avec du choix et des produits frais à un tarif très attractif. En semaine, formule cafétéria avec : entrée, plat et dessert faits maison. Le week-end, sont organisées des soirées ainsi que des repas de famille (mariages, anniversaires, baptême, ...). Service Traiteur sur demande.

☎ 05 58 97 45 74 ✉ lepatio40@orange.fr



Restaurant traditionnel



La Cantine de Juliette

5 RUE VICTOR HUGO - 40400 TARTAS



Ouvert toute l'année

Mardi à jeudi : 9h-15h. Vendredi : 9h-15h / 18h-22h

Samedi : 10h-15h / 18h-22h

Fermé le lundi et le dimanche

Fermeture le mois d'août et entre Noël et le Nouvel An

Tarif midi : 16€ - Tarif soir : 28€

Paiement :



En plein cœur de Tartas, à la cantine de Juliette, on travaille des produits frais et locaux au quotidien, pour une cuisine «fait maison» ! Ici on lave, on épluche, on taille... On cuisine tout simplement avec le sourire et l'envie de recevoir.

☎ 05 24 62 52 86 ✉ dregnier@gmail.com 📱



Restaurant semi-gastronomique

Villa Pomade

178 AVENUE D'ALBRET - 40370 RION-DES-LANDES



Ouvert toute l'année

Du mardi midi au samedi : 12h-14h / 19h-22h

Dimanche : 12h - 14h

Plat du jour 15€ (uniquement le midi, en semaine)

Paiement :



Dans cet hôtel-restaurant chic, nous vous invitons à déguster une cuisine bistronomique élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. À la Villa Pomade, maison ancienne de plus de 100 ans, tout est fait maison avec passion et imagination.

☎ 05 58 47 25 76 ✉ contact@villa-pomade.com 🌐 www.villa-pomade.com 📱



Brasserie

Marco Paulo

500 AVENUE CHARLES DESPIAU - 40370 RION-DES-LANDES



Ouvert toute l'année

Lundi et mardi : 6h45 - 20h

Mercredi, jeudi, vendredi : 6h45 - 21h30

Samedi : 9h - 20h. Dimanche : 9h - 13h30

Réservations conseillée en début de matinée

Groupes acceptés (pas plus de 30 personnes)

Tarif moyen : 16,90€

Paiement :



Franchissez les portes du restaurant Marco Paulo. Marco vous accueille au cœur du village de Rion-des-Landes où il mitonne pour vous une cuisine simple et traditionnelle avec des produits frais et de saisons. Un lieu chaleureux et une cuisine qui ravira vos papilles.

☎ 05 58 57 10 80 ✉ marcopaulo3@wanadoo.fr 📱



Restaurant traditionnel

Auberge du Bosquet

158 RUE DE FOURCHETTE - 40370 RION-DES-LANDES



Ouvert toute l'année

Du lundi au dimanche: 7h - 21h

Réservation obligatoire pour les samedis et dimanches soirs.

Menu du jour : 15€

Paiement :    



Bienvenue à Rion-des-Landes, à l'auberge du Bosquet. Entrez et installez-vous à une table. Venez passer un bon moment dans une atmosphère familiale. Christophe vous propose une cuisine traditionnelle et festive tous budgets. Ce restaurant est dans le top 3 des plus vieux bistrots landais !

☎ 05 58 57 12 50 ✉ restolebosquet@orange.fr 



Restaurant gastronomique

Maison Devaux

70 RUE DU COMMERCE - 40370 RION-DES-LANDES



Ouvert de février à décembre

Du mercredi au samedi : 12h30 - 14h / 19h30 - 22h

Dimanche : 12h30 - 15h. Fermé le lundi et mardi

4 menus au choix :

- Découverte 30€ : Entrée Plat ou Plat Dessert

- Dégustation 40€ : Entrée Plat et Dessert

- Sur Mesure 55€ / Mets et Vins 70€

Paiement :   



Le chef Mathis Devaux vous accueille dans son nouveau restaurant à Rion-Des-Landes, une cuisine chaleureuse et passionnée vous y attend. Une fusion entre gastronomie moderne et traditionnelle pour vous faire découvrir ou redécouvrir les saveurs de chez nous. **Réservation au moins 1 semaine à l'avance.**

☎ 05 58 72 46 79 ✉ reservation.maisondevaux@gmail.com 🌐 www.maisondevaux.com  



Routier

Chez Sissouille

476 AVENUE DU 11 NOVEMBRE 1918 - 40250 SOUPROSSE



Ouvert toute l'année

Du lundi au jeudi : 5h30 - 15h / 18h30-22h

Vendredi : 5h30 - 15h. Fermé le samedi et dimanche

Réservation 12h avant pour les groupes

Plat du jour : 10€

Paiement :   



Petit restaurant familial où la qualité de l'accueil et des plats sont au rendez-vous. Le petit plus, un décor authentique de vrai routier avec de quoi ravir vos papilles.

☎ 05 58 71 95 21 ✉ nsolirene@gmail.com 



Bistrot, salon de thé

Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi : 9h30 - 18h

Fermé le samedi et dimanche

Restaurant (carte et menu du jour) : 15,90€

Salon de thé et collation (après-midi)

Menu enfant : 11,50€

Paiement :



Ce bistrot, créé par Didier Bourdil, maître artisan, vous propose un service varié en continu : petit-déjeuner le matin, restaurant le midi et salon de thé et collation l'après-midi. Le décor charmant et authentique du restaurant, niché au cœur des Landes, offre un endroit idéal pour vous détendre et déguster de savoureux plats.

☎ 05 58 91 44 79

✉ bourdild@gmail.com

🌐 www.didier-bourdil.fr

Croustade de pommes



Pour 4 personnes – Préparation 20 min.
Cuisson 20 min. – Prêt en 40 min.

INGRÉDIENTS :

- > 3 Pommes à cuire
- > 5 cl Armagnac
- > 12 Feuilles de filo
- > 60 g Beurre fondu
- > 60 g Sucre en poudre

ÉTAPES :

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez les pommes épluchées en lamelles et faites-les mariner avec l'armagnac dans un plat.

Prenez les feuilles de pâte filo, beurrez-les et sucrez-les, puis déposez 6 feuilles filo les unes sur les autres dans un moule ou un cercle à tarte. Déposez ensuite les lamelles de pommes, puis les 6 autres feuilles filo dessus.

Coupez le surplus de pâte qui dépasse et déposez-le sur la tarte, saupoudrez de sucre et ajoutez quelques cubes de beurre. Enfournez 30 minutes. Au terme de la cuisson, laissez refroidir et servez hors du moule.



SNACKS - PIZZERIAS ET FOOD TRUCKS

Snacks - Pizzerias
Food trucks



Pizzeria, vente à emporter
restauration rapide



A Cassen, en Chalosse, Maëva prépare de délicieuses pizzas (30 saveurs différentes). Vous aurez le choix entre les saveurs locales (gésiers confits, magret fumé...), les saveurs exotiques (ananas) et les saveurs classiques (savoyarde, 4 fromages...).

☎ 05 58 98 96 21



Maë Pizza

87 ROUTE DE LAOUGA - 40380 CASSEN

Ouvert toute l'année

Du mardi au dimanche de 17h30 à 22h.
Fermé le lundi

Pizzas de 6€ à 12€

Paiement : 



Pizzeria, vente à emporter



Frère et sœur déjà bien connus en tant que restaurateurs, Quitterie et Vincent CAMJOUAN se lancent dans l'aventure des pizzas Napolitaines. Soucieux du goût et de la qualité, ils sélectionnent les meilleurs produits italiens, ou encore locaux comme le magret pour la Anna Maria, leur pizza Landaise.

☎ 05 58 57 22 25 ✉ hotel-gamarde@orange.fr 🌐 www.pizzeria-famiglia-gamarde.com 

La Famiglia Pizzeria Napolitaine

20 IMPASSE ABBÉ MINVIELLE - 40380 GAMARDE-LES-BAINS

Ouvert toute l'année

Tous les soirs du mercredi au dimanche de 19h à 22h
Fermée le lundi et mardi soir

Pizzas de 11€ à 14€

Paiement : 



Pizzeria, vente à emporter



Chez Lulu vous trouverez de bonnes pizzas, gourmandes et généreuses cuisinées avec des produits frais et avec passion! Lucyle et Vincent seront ravis de répondre à vos attentes et de faire plaisir à vos papilles. N'hésitez pas à nous demander la pizza du mois qui n'apparaît pas sur la carte.

☎ 07 49 97 49 56 ✉ pizzeriachezlulu@hotmail.com

Pizzeria artisanale Chez Lulu

3 RUE DE LA RÉPUBLIQUE - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 18h à 21h.
Vendredi et samedi de 18h à 22h

Fermé le lundi
Pizzas de 10€ à 14€

Paiement : 





Le Wok à Koko

1074 ROUTE DE LESTAGE - 40250 LARBEY



Ouvert d'avril à fin octobre

Du mercredi au dimanche de 18h30 à 21h30



Wok du jour : 11€

Païement :



**Snack,
Restauration rapide**



Avis aux gourmands, Koko est spécialisée dans la cuisine au wok, avec des recettes ramenées de voyages et cuisinées à partir de produits frais et locaux. Retrouvez des saveurs thaï, indiennes, créoles... Elle propose aussi du snacking fait maison avec frites, nuggets, burgers, kebabs viande ou veggie, et des petites bouchées maison aussi, accras, samoussas, falafels etc.

06 88 75 09 98



Marana Pizza

40465 PRÉCHACQ-LES-BAINS, 40180 HINX, 40380 POYANNE

Ouvert toute l'année

Du mercredi au samedi de 17h30 à 21h (Dimanche à Buglose)

Mercredi : Place de la Mairie, 40465 PRÉCHACQ-LES-BAINS

Jeudi midi : Devant le Clos Pité (Préchacq-les-Bains - voir page 10)

Uniquement d'avril à octobre

Jeudi : Place de la Mairie, 40380 POYANNE

Vendredi : Route de Montfort, 40180 HINX

Samedi : Route de Forceries, 40465 PRÉCHACQ-LES-BAINS

Pizzas de 4,50€ à 13,50€ - Païement :



Vente à emporter



Découvrez Tony et Lucie, les passionnés derrière le food truck de ces pizzas artisanales. Leur spécialité réside dans leur confection de pâte maison, élaborée à partir de 3 farines italiennes distinctes, offrant ainsi une texture et un goût unique à leurs pizzas.

06 25 67 17 87



La Ferme de Biroc

1180 ROUTE DU SARTHE - 40700 DOAZIT

Ouvert toute l'année

Uniquement le samedi matin de 8h à 12h30:

Marché de Mugron, 40250 MUGRON



Réservation souhaitée

Poulet de 10 à 20€ accompagné de pommes de terre

Païement :



**Rôtisserie et conserverie
Vente à emporter**



Découvrez la rôtisserie de Florence, où chaque poulet est élevé avec soin à la ferme pour garantir une qualité exceptionnelle. En plus de ses délicieux poulets rôtis, Florence propose une sélection de conserves faites maison, préparées avec les produits frais de la ferme. Savourez le goût du terroir.

06 72 14 28 34





**PRODUITS
DU TERROIR**

Local products

Domaine Départemental d'Ognoas

1043 ROUTE D'OGNOAS - 40190 ARTHEZ-D'ARMAGNAC

Ouvert toute l'année

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Paiement :   



Armagnac
Bas Armagnac



Hors carte



Producteur, Caveau de dégustation,
Floc de Gascogne, Spiritueux



À Arthez d'Armagnac, au Domaine d'Ognoas, c'est guidés par des ambassadrices de choix que tout est mis en œuvre pour vous offrir une véritable rencontre avec l'Esprit de l'Armagnac. Armagnacs, Floc de Gascogne, chocolats XL... autant de souvenirs à découvrir à la boutique.

 05 58 45 22 11

 contact@domaine-ognoas.com

 www.domaine-ognoas.com



Ferme La Déesse des Gourmets

65 ROUTE DE BORDES - 40380 CASSEN

Ouvert toute l'année

Du mercredi au vendredi : 10h-12h / 15h-18h

Samedi et dimanche : 10h-16h

Les jours et horaires d'accueil peuvent varier en fonction de l'activité sur l'exploitation. Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement :    



Foie gras du Sud-Ouest



Producteur, Conserverie, Foie gras,
Produits de canards gras



Sur l'exploitation familiale, Sophie, Céline et Didier élèvent leurs canards de façon traditionnelle. Goûtez à leurs spécialités maison, magret Fourré au foie gras, foie gras mi-cuit, rillons de canards et autres que vous pouvez savourer à table, dans leur ferme auberge située sur place.

 05 58 98 92 87

 deessedesgourmets@gmail.com

 www.deessedesgourmets.fr



Le Canard chez Degert

650 CHEMIN DE MENDENX - 40180 CLERMONT

Ouvert toute l'année

Visite et dégustation sur rendez-vous du 01/03 au 14/10.

Du lundi au vendredi : 10h - 12h / 15h - 18h.

Les jours et horaires d'accueil peuvent varier en fonction de l'activité sur l'exploitation. Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement :    



Foie gras du Sud-Ouest



Producteur,
Produits de canards gras



Entreprise agricole familiale en plein air depuis 3 générations, nous élevons nos animaux sur des parcours enherbés. Nous apportons un soin à l'élevage de nos canards pour vous proposer une gamme de produits frais et conserves reconnus auprès des fins gastronomes. Vous pourrez visiter notre ferme, nos ateliers de transformation... et bien sûr déguster notre foie gras primé au Concours Général Agricole.

 05 58 55 33 04

 contact@canardchezdegert.com

 www.canardchezdegert.com





Producteur, Foie gras, Huile,
Produits céréaliers,
Produits de canards gras



Ferme Beyris Guilhem

451 ROUTE DE GUILHEM - 40700 DOAZIT

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



☎ 05 58 79 41 17 - 06 83 97 93 03

✉ contact@fermebeyris.com

🌐 www.fermebeyris.com 



Producteur, Blonde d'Aquitaine,
Foie gras, Viandes
Produits de canards gras



Ferme Parlaridou

491 ROUTE DE MOURÉOU - 40380 GAMARDE-LES-BAINS

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



Boeuf de Chalosse



☎ 05 58 98 50 47 - 06 83 91 32 60

✉ earlptotier@orange.fr

🌐 ferme-parlaridou.fr 



Producteur, Foie gras,
Produits de canards gras

Ferme de Guilhem

1141 ROUTE DE GUILHEM - 40250 HAURIET

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



☎ 06 47 08 79 74

✉ lafermedeguilhem@wanadoo.fr

🌐 www.lafermedeguilhem.fr



Ferme de Lorthé

66 ROUTE DE LESBRUQUES - 40250 LAHOSSÉ



Ouvert toute l'année



Le lundi, mercredi, vendredi de 16h30 à 19h.
Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



Producteur,
Produits laitiers, Viandes

Dans cette ferme familiale, Marie-Claude, Thierry, Patrice et Julien travaillent main dans la main pour vous proposer du lait cru issu des vaches laitières, des tommes de vache affinées, de la viande de veau de lait ou encore de la viande rouge issue de l'élevage.

 06 79 72 07 35  earl.lorthe@gmail.com  fermedelorthé.jimdo.free.com 

Les Chèvres du Prince

1050 ROUTE DE LA CHÊNAIE - 40250 LAUREDE

Ouvert du 15 mars au 15 décembre



Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 17h à 19h30.
Fermé le dimanche.

Paiement : 



Producteur, Fromage
Produits laitiers



Osez la qualité d'un fromage Fermier. Éleveur, producteur, Jean-Luc Gaillard est un passionné du goût et du travail bien fait. Son troupeau pâture naturellement dans les chênaies de l'Adour. Vente directe à la Ferme et sur les marchés de Dax (à l'année) et Pontonx.

 06 14 50 36 12  leschevresduprince81@gmail.com  www.leschevresduprince.com  

Ferme Comet Tournier

1787 ROUTE DE SAINT-SEVER - 40250 TOULOUZETTE



Ouvert toute l'année



La boutique à la ferme est ouverte toute l'année du lundi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h à 17h. Les jours et horaires d'accueil peuvent varier en fonction de l'activité sur l'exploitation.
Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



Producteur, Asperges, Foie gras,
Fruits / légumes, Produits céréaliers,
Produits de canards gras



Après Simone et Maurice, ce fut au tour de Jean-Claude et Francine de développer l'élevage des oies, puis Patricia et Christophe font apparaître l'élevage des canards et enfin Camille, Nicolas et Emilie qui intègrent les asperges blanches des Landes, les lentilles et les fruits rouges Bio.

 06 77 46 73 72  comettournier@gmail.com  www.comet-tournier.com  



Producteur, Foie gras
Produits de canards gras

Ferme Marquine

1109 ROUTE D'HAGETMAU - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



Dans cette ferme typique de l'architecture landaise, Jean-Michel gave et transforme ses canards gras de façon traditionnelle. La ferme ne propose pas de visite mais dispose d'une Ferme-Auberge, ouverte le midi, où Jessica vous accueille avec son sourire ensoleillé. Réservation conseillée.

☎ 05 58 97 74 23 - 06 80 48 76 52 ✉ contact@ferme-auberge-marquine.fr 🌐 www.ferme-auberge-marquine.fr



Producteur, Foie gras, Produits de canards gras, Volailles, Produits céréaliers

Ferme du Foie Gras

149 ROUTE DE PONTONX - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi : 9h-12h30 / 14h-19h.

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement : 



Haute Valeur
Environnementale



Ici, les cultures de céréales, l'élevage de canards en plein air et la fabrication d'aliment se font de façon traditionnelle. Leur engagement en système Agro écologique leur vaut l'agrément Haute Valeur Environnementale 3. Ils pratiquent également la polyculture qui permet de produire l'huile «Oléandes» et la farine «Faire du blé». 100% Landais.

☎ 05 58 97 70 30 - 06 75 50 95 42 ✉ contact@lafermedufoiegras.fr 🌐 www.lafermedufoiegras.fr  



Producteur, Récoltant éleveur
Produit apicole

Le miel de Birountarère

930 ROUTE DE PONTONX - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Pensez à le contacter avant votre passage.

Paiement : 



Michel Brettes, chalossais pure souche, aura plaisir à vous transporter dans le monde des abeilles. Chez lui, cet homme passionné et passionnant vous dévoile tous les secrets de ses abeilles aux détours de quelques anecdotes. Et après les explications, place à la dégustation de sa production apicole.

☎ 05 58 97 77 08 - 06 80 63 94 11 ✉ michel-brettes@orange.fr



Producteur, Conserverie, Foie gras,
Produits de canards gras, Vins



Le maïs grain est cultivé sur l'exploitation afin de gaver les canards et la transformation se fait dans la conserverie familiale située sur la ferme. Vous serez invité dans l'ancienne étable décorée avec soin d'objets et outils anciens pour découvrir ces traditions... et dégustation gratuite de leurs produits.

☎ 07 70 01 68 52 ✉ ferme.larrey@gmail.com 🌐 www.ferme-larrey.com

Ferme Larrey

309 ROUTE DE LARREY - 40250 NERBIS

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement :

Foie-gras du Sud-Ouest,
Tursan, Vins des Landes



Producteur, Fruits, légumes,
Confitures, Conserverie, Fromage,
Huile, Jus de fruits,
Plantes médicinales, Produit apicole,
Produits laitiers, Bières, Vins



Aurélie vous accueille à la ferme et son épicerie fine, face aux champs de légumes bio sous serres. Dans la boutique, retrouvez ses légumes bio mais aussi confitures, gelées, ratatouille, produits laitiers, épicerie vrac, nems végétariens et d'autres plats cuisinés frais.

☎ 05 58 57 95 95 - 07 61 75 67 90 ✉ Fermecoumet@gmail.com 🌐 www.fermecoumet.fr

Ferme Coumet

328 CHEMIN DE CHOURRON - 40465 PRECHACQ-LES-BAINS

Ouvert toute l'année

Boutique ouverte toute l'année.
Lundi et jeudi de 16h à 19h, hors jours fériés.

Paiement :



Producteur, Conserverie, Foie gras,
Produits de canards gras, Volailles



Aux portes de Dax, à Sort-en-Chalosse, Karine et Richard vous accueillent dans leur ferme dédiée à l'élevage de canards gras, mais aussi de poulets jaunes des Landes. Karine vous reçoit, du lundi au samedi (sur réservation), pour des ateliers de cuisine (tapas) variant selon la saison.

☎ 05 89 90 82 03 - 06 34 45 25 10 ✉ fermelehoun@gmail.com 🌐 www.foiegraslehoun.com

Ferme Le Houn

20 ROUTE DES GRITCHES - 40180 SORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi. Fermé le dimanche et jours fériés.
Pensez à les contacter avant votre passage.

Paiement :

Foie-gras du Sud-Ouest





Producteur, Foie gras, Produits de canards gras, Produits d'oies grasses, Volailles



Ferme du Haza

130 ROUTE DU HAZA - 40250 SAINT-AUBIN

Ouvert toute l'année

Produits frais : mi-septembre à mi-mars
Pensez à les contacter avant votre passage.

Païement :



A la ferme de Haza, la famille Justes vous propose ses produits fermiers issus de leurs élevages et de leur gavage traditionnel au maïs grain. Agriculteurs depuis des générations, vous aurez la garantie de produits authentiques et savoureux que vous pourrez déguster dans leur ferme auberge sur place.

06 62 46 76 60 contact@ferme-du-haza.fr www.ferme-du-haza.fr



Producteur, Foie gras, Produits de canards gras, Tabac



Ferme de Lataste

1807 ROUTE DE MUGRON - 40250 SAINT-AUBIN

Ouvert toute l'année

Pensez à les contacter avant votre passage.

Païement :



Sur les côteaux de Chalosse, la famille Barrouillet sont des agriculteurs passionnés. Les polycultures (maïs, tabac...) et l'élevage de canards se font de façon traditionnelle, dans le respect des animaux et de l'environnement.

05 58 97 95 15 - 06 71 94 08 35 fermedelataste@orange.fr www.fermedelataste.fr



Confitures



Oh Palais d'Isa

603 CHEMIN PEBASTIAT - 40700 SAINT-CRICQ-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

Pensez à la contacter avant votre passage.

Païement :



Hors carte



Confiture artisanale landaise cuite au chaudron en cuivre. Oh palais d'Isa vous propose des confitures originales et variées, confectionnées avec des fruits frais français de petits producteurs locaux des Landes et du Gers principalement.

06 60 75 27 35 lepalaisdezazou@gmail.com www.ohpalaisdisa.fr



Ferme Danhil

260 CHEMIN DE BERDOYES - 40180 SORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année



Le mardi, mercredi et vendredi de 14h à 19h, hors jour fériés.
Présent toute l'année au marché de Dax le samedi de 7h à 13h

Paiement :   



Producteur, Asperges, Fraises,
Fruits / légumes, Jus de fruits,
Produit apicole



La Ferme propose toute l'année un très large choix de légumes de saison en culture conventionnelle et Bio ainsi que des œufs Bio et fruits (Bio et conventionnels) de producteurs partenaires. Un étal largement garni que vous retrouvez en vente directe à la ferme ou le samedi matin au marché couvert à Dax.

☎ 06 37 34 41 39 ✉ jerome.danhil@orange.fr 🌐 www.fermedanhil.com

Ferme du Haut Pouyet

385 ROUTE DE BEYRIES - 40250 SAINT-AUBIN

Ouvert toute l'année



prenez à les contacter avant votre passage.

Paiement :   



Producteur, Conserverie, Foie gras,
Produits de canards gras



Vincent perpétue une tradition ancestrale et familiale, le canard gras. En 30 ans, il n'a rien perdu du savoir-faire transmis par sa mère. Les canards sont élevés sur les parcours enherbés, gavés au maïs produit sur l'exploitation et gavés dans une salle ouverte face à la chaîne des Pyrénées.

☎ 06 07 72 20 67 ✉ foiegras_hautpouyet@orange.fr 🌐 www.foiegras-hautpouyet.com





Magret de canard séché fait maison



Pour 8 personnes
Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS :

- > 1 magret frais
- > 1 kg de gros sel salies de béarn
- > Poivre

ÉTAPES :

Laver le magret, le sécher, et le poivrer généreusement.

Dans un plat assez profond, verser la moitié du gros sel, puis y déposer le magret, gras vers le haut.

Recouvrir du reste de gros sel et mettre au frigo pendant au moins 24 heures.

Rincer le magret consciencieusement et bien le sécher à l'aide d'essuie-tout.

L'envelopper dans un torchon propre, et le poser sur une grille, ou une assiette creuse afin que l'air circule bien en dessous. Le mettre au frigo pour minimum 4 semaines. Appuyer un peu dessus de temps en temps afin de bien répartir l'humidité dans le magret.

Et voilà, votre magret séché fait maison est prêt !

Coopérative Foie Gras de Chalosse fondée en 1982
Authentiques petits producteurs du Sud-Ouest
<https://foiegrasdechalosse.fr>

PANACHE
DES LANDES

Label Rouge

40380 Montfort en Chalosse - ☎05 58 55 39 45



COOPÉRATIVES FERMIÈRES

Farm cooperatives



Produits du terroir, Caviste

Coopérative Foie Gras de Chalosse

602 AVENUE JEAN JAURÈS - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE



Ouvert toute l'année



Le lundi de 14h à 18h,
Du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h.

Paiement :

Le foie gras entier de canard semi conserve médaillé d'or



La coopérative compte 80 éleveurs et gaveurs de canards assurant un approvisionnement direct chaque semaine, la garantie de produits frais tous les jours. Vous apprécierez les 100 m² de produits Label Rouge, de plats cuisinés variés, de produits frais tels que magrets, cœurs, aiguillettes et autres.

☎ 05 58 55 39 45 ✉ contact@domainedecastelnau.fr 🌐 www.foiegrasdechalosse.fr 📘



Vins, Caveau de dégustation

Cave des Vignerons de Tursan

AVENUE RENÉ BATS - 40250 MUGRON



Mugron - ouvert toute l'année :

Du mardi au samedi (hors jours fériés) : 9h-12h / 14h-17h30.
(juillet et août 9h-12h / 14h30-18h30).

Geaune ouvert toute l'année :

Du lundi au samedi (hors jours fériés) de 9h-12h / 14h-17h30
(juillet et août 9h-12h / 14h30-18h30).

Paiement :

La douceur d'arriboba un vin moelleux en accord avec le foie gras



Tursan, Côteaux de Chalosse
Vin des Landes, Bas-Armagnac

Les vins du Tursan, 1ère appellation d'origine des Landes, et les vins de Chalosse des terroirs landais offrent un choix de vins secs et moelleux, de rouges, blancs et rosés.

La tradition a un bel avenir, «TURSAN, en aban !»

Mugron : ☎ 05 58 97 70 75 ✉ caveau-mugron@tursan.fr 📘
Geaune : ☎ 05 58 44 51 25 ✉ contact@tursan.fr 🌐 www.tursan.fr 📘



Artisan, Huiles

Huilerie Oléandes

RTE DE ST-SEVER - ZONE D'ACTIVITÉS LAOURANNE - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Magasin ouvert le lundi et jeudi, de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Sauf jours fériés. Pensez à les joindre avant votre passage.

Paiement :

L'huile de tournesol Bio cuisson et assaisonnement

Les agriculteurs landais regroupés sous la bannière Oléandes vous proposent en vente directe leurs productions d'huiles paysannes. En gamme bio ou conventionnelle, ses huiles sont élaborées à partir de graines garanties sans OGM. N'hésitez pas à consommer cette huile 100% landaise.

☎ 06 52 62 99 66 ✉ commercial@oleandes.fr 🌐 www.oleandes.fr 📘



**COMMERCES :
BOULANGERIES,
BOUCHERIES,
ÉPICERIES,
SUPERMARCHÉS**

*Shops :
Bakeries, butchers, caterers,
grocery stores,
supermarkets*



Artisan, Boulangerie/Pâtisserie

Boulangerie Éric Garcia

2 PLACE LÉON HIARD - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Du lundi au dimanche de 6h à 12h30.

Paiement : 



Le pastis landais aux saveurs de vanille et de rhum



Éric Garcia propose un pain frais de qualité... mais pas que ! Pâtisseries individuelles ou entremets, viennoiseries et le pastis Landais en guise de spécialité, voilà ce que vous pourrez trouver dans la boulangerie-pâtisserie familiale, le tout réalisé de façon artisanale. Un service de traiteur salé.

 05 58 57 18 15  www.boulangerie-la-poyannaise.com 



Artisan, Boulangerie/Pâtisserie

Boulangerie Pâtisserie Cadillon

55 RUE DU BOURG - 40180 GOOS

Ouvert toute l'année

Dimanche, lundi et mercredi de 8h à 13h.

Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h à 20h. Fermé du 3 au 23 mars.

Épicier -boulanger/pâtissier ambulant sur la place de la mairie de Préchacq-les-Bains les mardis, jeudis, samedis et dimanches, entre 10h30 et 11h (horaires variables selon la tournée).

Paiement : 



Le Saint Honoré maison à la crème chiboust au bâton de vanille naturel

La Boulangerie Cadillon est située dans le bourg. Vous pourrez venir goûter sa spécialité, le Saint Honoré maison à la crème chiboust au bâton de vanille naturel. Pâtisseries sur commande. La Boulangerie Cadillon propose également un service d'épicier - boulanger/pâtissier ambulant.

 05 58 98 61 59



Artisan, Boulangerie/Pâtisserie

Boulangerie La Poyannaise

176 RUE ADOUR ET CHALOSSE - 40380 POYANNE

Ouvert toute l'année

Du mardi au dimanche de 6h à 12h30.

Paiement : 

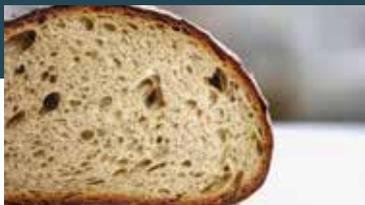


Le pastis landais aux saveurs de rhum et de vanille



Éric Garcia propose un pain frais de qualité... mais pas que ! Pâtisseries individuelles ou entremets, viennoiseries et le pastis Landais en guise de spécialité, voilà ce que vous pourrez trouver dans la boulangerie-pâtisserie familiale, le tout réalisé de façon artisanale. Un service de traiteur salé.

 05 24 62 98 39  www.boulangerie-la-poyannaise.com 



Artisan, Boulangerie/Pâtisserie

Boulangerie Éric Garcia

27 PLACE FOCH - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

Du mardi au vendredi : 6h30 - 12h30 / 16h - 19h
Samedi et dimanche : 6h30 - 12h30

Paiement :

D6

Le pastis landais aux saveurs de vanille et de rhum



Éric Garcia propose un pain frais de qualité... mais pas que ! Pâtisseries individuelles ou entremets, viennoiseries et le pastis Landais en guise de spécialité, voilà ce que vous pourrez trouver dans la boulangerie-pâtisserie familiale, le tout réalisé de façon artisanale. Un service de traiteur salé.

☎ 05 58 98 64 10 ✉ www.boulangerie-la-poyonnaise.com



Artisan, Boulangerie/Pâtisserie

Boulangerie Pâtisserie Chez Marie

87 ROUTE DE LAUGA - 40380 CASSEN

Ouvert toute l'année

Du mardi au dimanche : 6h30 - 19h30

Paiement :

C5

La tourte des Pyrénées



Sur les marchés dacquois ou de chalosse, Marie nous fait (ou refait) déguster les pâtisseries landaises et béarnaises d'antan, sans oublier son pain. Il est maintenant possible de retrouver toutes ses spécialités gourmandes dans sa boulangerie.

☎ 05 58 77 07 62 ✉ chezmarie40@orange.fr www.patisseriechezmarie.fr



Commerce, Caviste,
Produits du terroir

De Angelis Épicerie fine

56 AVENUE ROBERT LABEYRIE - 40465 PONTONX-SUR-L'ADOUR

Ouvert toute l'année,

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi : 9h30 - 12h30 / 15h - 19h.
Le dimanche : 9h30 - 12h30.

Paiement :

B4

Des coffrets personnalisables pour un cadeau ou pour soi



L'épicerie fine De Angelis à Pontonx-sur-l'Adour, propose des produits locaux et d'ailleurs, en sucré et en salé. Pour agrémenter tous ces mets, Nadège vous présente une gamme de vins, bières, alcools forts et apéritifs français et régionaux. Pensez à venir faire votre coffret cadeau souvenir...

☎ 05 58 98 80 51 ✉ nadega.de-angelis@hotmail.fr www.epiceriefine-de-angelis.fr



Épicerie



O Jansemin est un commerce multiple atypique tenu par Claire et Stéphane qui travaillent avec des producteurs, Fournisseurs et artisans locaux. Vous trouverez les produits alimentaires dont vous avez besoin. Plusieus produits y sont proposés en plus comme le gaz, le pain, le quotidien Sud-Ouest et le service de poste communale. Ouvert les jours fériés.

☎ 05 58 98 78 11 - 06 13 50 05 21 ✉ ojansemin@gmail.com  

Épicerie Ô Jansemin

164 ROUTE ADOUR ET CHALOSSE - 40380 POYANNE

Ouvert toute l'année même les jours fériés

Lundi : 8h-14h
Mardi, jeudi et vendredi : 8h-14h / 17h-21h.
Samedi et dimanche : 8h30-14h / 17h30-21h30
Fermeture le mercredi

Paiement :    

D5



Commerce alimentaire, Magasin



Carrefour Contact vous propose de faire vos courses du quotidien dans une ambiance chaleureuse. Véritable commerce de proximité, il propose un cadre moderne des produits frais et locaux. Retrouvez votre boucherie, poissonnerie, rayon bio, votre panier frais, cave et surgelés.

☎ 05 58 98 57 76 

Carrefour Contact

520 AVENUE JEAN JAURÈS - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi : 8h-20h.
Le dimanche : 9h-13h.

Paiement :    

D6



Commerce alimentaire, Laverie, Point relais



Carrefour Contact vous propose de faire vos courses du quotidien. Véritable commerce de proximité, vous y trouverez un choix de produits frais et locaux. Station service 24h/24, gaz et laverie.

☎ 05 58 97 94 55 ✉ frbeiqc@carrefourcontact.fr

Carrefour Contact

18 AVENUE RENÉ BATS - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi : 8h - 20h
Le dimanche : 9h - 13h.

Paiement :   

F5





Artisan, Boucherie/Charcuterie



Rendez-vous sur la Place Frédéric Bastiat à Mugron et découvrez une superbe boucherie où vous seront servis Bœuf de Chalosse, veaux de nos campagnes, charcuteries de Pays, provenant de bêtes achetées localement en circuits courts.

☎ 05 58 74 82 90 ✉ contacts@bignalet.com 🌐 www.bignalet.com 📘

Maison Bignalet

3 PLACE FRÉDÉRIC BASTIAT - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Le mardi, mercredi, vendredi et samedi : 8h30 - 12h30 / 15h30 - 19h.
Le jeudi : 8h30 - 12h30
Fermé le lundi, jeudi après-midi et le dimanche.

Paiement :



Bœuf de Chalosse



Artisan, Boucherie/Charcuterie
Produits du terroir



Dans le centre ville, poussez les portes de la boucherie-charcuterie Franck Baché. Vous vous régalez avec ses plats cuisinés et un large choix de viandes régionales et locales.

☎ 05 58 98 44 43 ✉ boucheriebache@yahoo.fr

Boucherie Charcuterie Franck Baché

87 GRAND' RUE - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

Du mardi au samedi : 7h - 12h30 / 15h - 19h.
Le dimanche : 8h - 12h.

Paiement :



Commerce, Produits du terroir



Issus de souches traditionnelles, les canards de Terres d'Adour proviennent d'élevages et de cultures respectueux des cycles de la nature. Gageant des produits savoureux et authentiques. Terres d'Adour c'est un magasin à Donzacq et Dax, ainsi que le restaurant «La cuisine» à Dax.

☎ 05 58 58 33 43 ✉ m.vivelesperance@terres-d-adour.fr 🌐 www.terres-d-adour.fr 📘

Terres d'Adour : les saveurs de nos fermes

305 ROUTE DE CASTELNAU - 40360 DONZACQ

Ouvert toute l'année

Boutique de Donzacq ouverte du lundi au vendredi :
9h - 12h30 / 14h - 18h

Paiement :



Hors carte



Agenda



Pour manger
local et fermier,
ici, vous êtes
les bienvenus.

www.bienvenue-a-la-ferme.com



5 MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS® 2024

MUGRON : 17 JUILLET ?

TARTAS : 6 AOÛT

POYANNE : 13 AOÛT

MONTFORT-EN-CHALOSSE : 21 AOÛT



Les marchés hebdomadaires

LUNDI

TARTAS, Allées Marines

MERCREDI

AUDON, Place de la Mairie (après-midi)

LALUQUE, Place Saint-Jean

MONTFORT-EN-CHALOSSE, Sous la halle, Place du Foirail

JEUDI MATIN

MUGRON, Place Bastiat

SAMEDI MATIN

HINX, Place des arènes

MUGRON, Place Bastiat

TARTAS, Allées Marines

DIMANCHE MATIN

DOAZIT, Place de l'église (1^{er} dimanche du mois)

PONTONX-SUR-L'ADOUR, Boulodrome (en face de La Poste)

RION-DES-LANDES, Bourg



Où manger aujourd'hui ?

Parce que séjourner en Terres de Chalosse
c'est aussi avoir le goût des bonnes choses

Retrouvez l'ensemble des
fermes-auberges, restaurants,
food-trucks, pizzerias, commerces...
ouverts sur notre territoire en
consultant ce **QR CODE**.



RENDEZ-VOUS
30 RUE SAINT-JEAN
40320 GEAUNE
TÉL : 05 58 44 51 25



LA CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN

La Cave des Vignerons de Tursan se visite, les mardis à GEAUNE, sur réservation.
Venez rencontrer nos vignerons, découvrir leur métier, mais aussi notre histoire,
les spécificités de nos Appellations, l'élaboration de nos vins et terminez par la
dégustation, avec modération, d'une sélection de nos cuvées!



CONTENU DE LA VISITE*

Environ 1H30:

- Visite des chais (cuivres, chai à barriques...)
- Visite de notre mise en bouteilles, en BIB
- Dégustation commentée d'une sélection de nos cuvées.

*5 euros la visite dès 18 ans (réservation obligatoire) sur reservation@tursan.fr ou 05 58 44 51 25

Possibilité de réserver à partir de 15 personnes du lundi au samedi (hors jours fériés)

Chaussures fermées conseillées, animaux interdits.
Site accessible aux personnes à mobilité réduite (accès réservés)

Possibilités de faire des visites en Anglais et en Espagnol (sur réservation uniquement)

Moyens de paiement : espèces-carte bancaire-chèque

DÉGUSTATION ET VENTE DIRECTE À L'ANNÉE
DU LUNDI AU SAMEDI DE 9H À 12H ET DE 14H À 17H30 (1)

(1) JUILLET-AOÛT 9H-12H ET 14H30-17H30



Visites guidées les mardis
de mai à fin août
Départ à 10h et 14h30
Places limitées
Réservation 05 58 44 51 25
reservation@tursan.fr
Tarif : 5 euros dès 18 ans
plus d'infos sur tursan.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

**Office de Tourisme
Terres de Chalosse**

55 Place Foch
40380 Montfort-en-Chalosse
Bureau d'information touristique
8 rue Vincent Depaul
40250 Mugron

05 58 98 58 50 - 07 68 06 47 87
contact@chalosse.fr

WWW.CHALOSSE.FR

**Office de Tourisme du
Pays Tarusate**

151 Place Gambetta
40400 Tartas

05 58 73 39 98
contact@chalosse.fr

WWW.LECOEURDESLANDES.COM



Édition 2024 - Les Pépites Gourmandes en Terres de Chalosse en Pays Tarusate
Directeurs de publication : Eugénie ODÉ, Présidente de l'OT Terres de Chalosse,
Cyril DUBOS et David CIAN, Co-présidents de l'OT du Pays Tarusate.

Crédits photos © :

Page de couverture : Pixabay, Anne Lanta, Qualité Landes.

Photos des encarts communiquées par les partenaires de l'Office de Tourisme Terres de Chalosse et par l'Office de Tourisme du Pays Tarusate.

Conception graphique et mise en page : Office de Tourisme Terres de Chalosse

Impression : Imprimerie Gutenberg Dax

Tirage : 2800 exemplaires

Informations communiquées aux Offices de Tourisme au 19 mars 2024.

Chaque entité décline toute responsabilité en cas de changements à compter de cette date.

