

Le goût des bonnes choses

LES PÉPITES GOURMANDES

En Terres de Chalosse

Restaurants, producers and food trades



Sommaire

Summary

4 Fermes-auberges

Farm inns

6 Restaurants, brasseries

Restaurant, brasseries

10 Pizzerias, food trucks

Pizzerias, food trucks

12 Vins et spiritueux

Wines and spirits

14 Fermes et producteurs

Farms and producers

19 Maraîchage

Gardening market

20 Produits du terroir

One local products brand

23 Boucheries, charcuteries

Butchers, charcuteries

24 Boulangeries, pâtisseries

Bakeries, pastries

26 Gourmandises

Gourmet treats

27 Épiceries

Groceries

28 Supermarchés

Supermarkets

30 Les marchés hebdomadaires

Weekly markets

31 Où manger aujourd'hui ?

Where to eat today ?



L'office de tourisme décline toute responsabilité en cas de modifications des informations collectées auprès de ses partenaires jusqu'au 17 mars 2025.

Légende

Pictograms



Accueil vélo



Agriculture biologique



AOP Appellation d'Origine Protégée



Bienvenue à la Ferme



Haute valeur environnementale



IGP Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Site remarquable du goût



Commande en ligne



Chèques vacances



Paypal



Tickets restaurant



Nombre de couverts



Accès PMR



Parking



Terrasse



Tourisme Gourmand



Vigneron Indépendant

Se repérer

Find your way



© Qualité Landes et partenaires Office de tourisme année en cours



Fermes-Auberges

Farm inns



La Déesse des Gourmets B3

65 ROUTE DE BORDES 40380 CASSEN

Dans un cadre convivial et confortable, vous découvrez les saveurs d'antan des mets gastronomiques chalossais (foie 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.

[Pépite : Le Menu des Gourmets]

Réservation obligatoire - Fermé lundi et mardi.

Ouvert toute l'année : samedi midi et dimanche midi

Juillet et août : ouvert du mercredi au dimanche

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



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

🌐 www.deessedesgourmets.fr



L'estanquet Deu Guit Q

250 CHEMIN MOULIÉ
40330 BRASSEPOUY

Lionel est un amoureux du terroir et de la gastronomie landaise. Dans un cadre magnifique, avec vue sur les Pyrénées, il vous offre une cuisine généreuse avec des recettes pleines de saveurs héritées de ses grands-mères.

[Pépite : Le Foie gras à la plancha, sauce aux raisins]

Réservation conseillée. Ouvert du 1er mars au 11 novembre.
Plats à emporter et traiteur

Mars à novembre : ouvert vendredi soir, samedi soir + dimanche midi

Juillet et août : ouvert tous les midis du mardi au dimanche + tous les soirs du mercredi au samedi

Menu adulte de 15€ à 30€



☎ 06 82 38 61 54 ✉ ferme-moulie@orange.fr

🌐 www.estanquet-restauration-brassempouy.fr



Marquine

MARQUINE, 1109 ROUTE D'HAGETMAU - 40250 MUGRON

La Ferme Auberge Marquine, est un lieu chaleureux et convivial où l'on peut savourer des produits de canards gras élevés et transformés sur place. Cette ferme familiale propose des plats régionaux comme la garbure et le foie gras, préparés selon des recettes traditionnelles. Les visiteurs peuvent également acheter directement à la ferme pour emporter un morceau de cette délicieuse gastronomie locale.

[Pépîte : La garbure landaise]

Réservation obligatoire

Ouvert toute l'année : tous les jours de 12h à 15h
Menu adulte de 18€ à 35€ - Menu enfant 9€



☎ 05 58 97 74 23 / 06 80 48 76 52 / 06 11 40 24 61 ✉ contact@ferme-auberge-marquine.fr
🌐 www.ferme-auberge-marquine

Table paysane Ferme Comet Tournier

1787 ROUTE DE SAINT-SEVER
40250 TOULOUZETTE



Quoi de plus authentique que de déguster des produits fermiers directement à la ferme?

La Famille Comet-Tournier saura vous transmettre la passion de son métier et vous réglera avec une pure cuisine de terroir, simple, goûteuse, essentiellement à base de canard et d'oie.

[Spécialité : La cuisse de canard farcie au foie gras]

Réservation obligatoire. Plats à emporter et traiteur

Ouvert toute l'année : sur réservation uniquement, du lundi au dimanche (service du midi et du soir).
Menu adulte de 16€ à 28€ - Menu enfant 10€

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



Table de la Ferme du Haza

130 ROUTE DU HAZA - 40250 SAINT-AUBIN



Réservation obligatoire.
Plats à emporter et traiteur



Ouvert d'avril à novembre :

Jeudi et vendredi : soir,
Samedi : midi et soir, dimanche : midi uniquement
Menu adulte à partir de 26€ - Menu enfant 10€

Dans cette ferme auberge, 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.

[Pépîte : Les côtelettes de canard]

Portes ouvertes les 4 et 5 octobre 2025

☎ 06 81 98 33 51 ✉ pascal.sauton@yahoo.fr
🌐 www.ferme-du-haza.fr  

Restaurants, brasseries

Restaurants, brasseries

Restaurant l'Auberge

380 RUE ABBÉ BORDES - 40380 GAMARDE-LES-BAINS



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 sont des plats simples, malins et d'une grande honnêteté. Certains aiment préciser qu'ils se sentent «comme à la maison».

[Pépite : Le magret de canard cuit au feu de bois]



**Plats cuisinés à emporter et traiteur.
Fermé le samedi et chaque soir.**

Ouvert toute l'année :

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

Menu adulte de 15€ à 40€ - Menu enfant de 8€ à 15€.

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



★ NOUVEAU

La Casa di Papa



1 ALLÉE BELLEVUE - 40180 HINX

La Casa di Papa est connue pour ses pizzas généreuses et ses spécialités italiennes préparées avec des produits de qualité. Le restaurant offre une ambiance conviviale et chaleureuse, idéale pour un repas en famille, ou entre amis. Le service y est apprécié, et la terrasse permet de profiter des beaux jours.

[Pépite : Escalope milanaise]

**Plats à emporter. Fermé le mercredi
Ouvert toute l'année :**

Dimanche au jeudi : 12h à 14h - 19h à 22h ;
Vendredi, samedi : 12h à 14h - 19h à 22h30

Menu du jour 14,90€



☎ 05 58 73 52 71


✉ lacasadi papa40@gmail.com





☎ 05 58 98 60 22

✉ auxtauzins@orange.fr

🌐 www.auxtauzins.com  

Restaurant Aux Tauzins



547 ROUTE RAPHAËL LONNÉ - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

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.

[Pépite : Le tournedos landais]

Plats à emporter. Fermé le lundi et 3 semaines en octobre

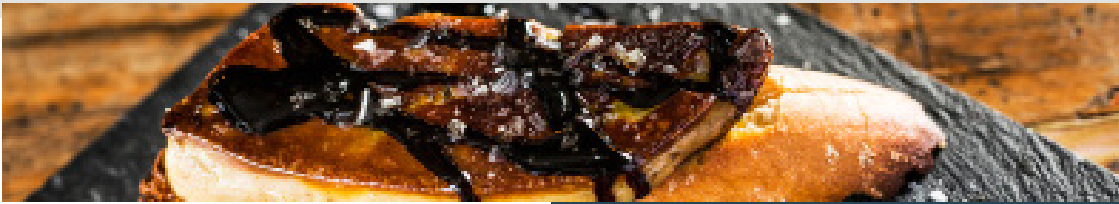
Ouvert toute l'année :

Du mardi au dimanche : 12h- 13h45,

Le soir ouvert : mardi, mercredi, jeudi et samedi : 19h30 - 20h30

Du 14 juillet au 20 août, ouvert midi et soir du mardi au dimanche

Menu adulte de 29 à 53€ - Menu enfant 15€ (- de 10 ans)



Restaurant Le Clos Pité

1348 AVENUE DES SOURCES
40465 PRÉCHACQ-LES-BAINS



Le restaurant est situé aux portes de l'établissement thermal de Préchacq-les-Bains. L'hôtel logis Le Clos Pité vous propose un menu unique chaque jour, mélangeant recettes du terroir, saveurs et parfums du monde, à partir de produits frais.

[Pépite : Parmentier de canard aux deux patates]

Sur réservation uniquement.

Ouvert toute l'année :

Mardi : ouvert uniquement le soir

Du mercredi au dimanche : ouvert midi et soir.

Menu adulte 21,50€

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

🌐 www.leclospite.com 



Restaurant de l'étang de Laubanère



790 ROUTE DE LAUBANÈRE - 40380 LOUER



Pizzas à emporter



Ouvert toute l'année :

Tous les jours, midi et soir

Menu adulte de 21€ à 30€ - Menu enfant 10€

Situé au bord de l'étang de Laubanère, ce restaurant et pizzeria vous accueille dans un cadre simple et convivial. Ici tout est fait maison et de saison. L'été, la terrasse extérieure vous offre la vue sur l'étang.

Ouvert à tous, même aux non résidents du camping.

[Pépite : Le rouget papillon]

☎ 05 58 57 25 53 ✉ camping.e.l@orange.fr

🌐 www.etang-de-laubanere.com  



Café-Restaurant Le Central

4 PLACE BASTIAT - 40250 MUGRON



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.



Fermé le week-end
(sauf sur réservation)

Ouvert toute l'année : Du lundi au vendredi uniquement le midi.
Uniquement sur réservation pour les groupes (week-end).
Possibilité de privatiser le lieu pour événement privé.

Menu du jour 16€



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

Restaurant La Terrasse

301 PLACE DU FOIRAIL
40380 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 « combinados », ses suggestions avec le burger « maison » ou le plat signature.



[Pépîte :
Salade de la Chalosse]



Plats à emporter. Fermé le dimanche soir et le lundi

Ouvert toute l'année :

Du mardi au dimanche : 8h - 14h

Mercredi, vendredi et samedi : 17h - 20h30

Du 14 juillet au 31 août : 8h30 - 14h / 17h - 20h30

Menu midi 18€ - Menu Chalosse 40€

Menu enfant 12€

☎ 05 58 77 37 65

Bistrot O'Jansemin

164 ROUTE ADOUR ET CHALOSSE - 40380 POYANNE



Claire et Stéphane vous proposent un menu du jour unique ou encore des planches 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 jeux pour tous.

[Pépîte : La formule « huîtres »]



Plats à emporter et traiteur. Fermé le mercredi

Ouvert toute l'année :

Lundi, jeudi, vendredi : 8h - 14h / 17h - 21h. Mardi : 8h - 14h

Samedi et dimanche : 8h30 - 14h / 17h - 21h30

Jours fériés : 8h30 - 13h30 / 17h - 21h

Planche charcuterie 9€

Menu du jour à partir de 15€ - Menu enfant 8€

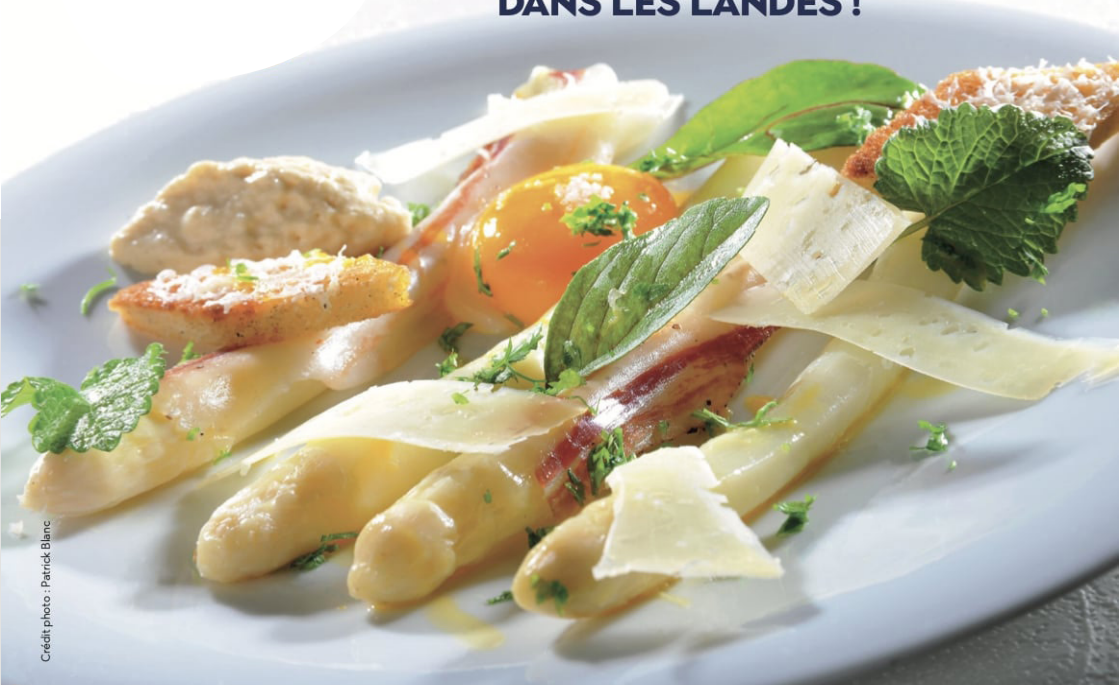
☎ 05 58 98 78 11 - 06 13 50 05 21
✉ ojansemin@gmail.com

ASPERGES

en fête

LANDE
Terre des possibles

LE GOÛT DU PRINTEMPS
DANS LES LANDES !



Crédit photo : Patrick Blanc

30 Chefs landais subliment l'asperge

- Menus spéciaux
- Offres week-end
- Expériences
- Vente à la ferme

www.asperges-en-fete.com



Pizzerias et food trucks

Pizzerias and food trucks

16



Maë Pizza

87 ROUTE DE LAOUGA - 40380 CASSEN



Sur place et à emporter. Fermé le lundi
Ouvert toute l'année :

Du mardi au dimanche de 17h30 à 22h.

Pizzas de 6€ à 13€ [Pépite : Pizza landaise]

Au cœur de la Chalosse, Maë Pizza vous régale avec un choix de pizzas mêlant saveurs locales, classiques et exotiques. Un incontournable pour un moment gourmand et convivial.

☎ 05 58 98 96 21



La Famiglia Pizzeria Napolitaine

 20 IMPASSE ABBÉ MINVIELLE
 40380 GAMARDE-LES-BAINS

B3

À emporter.
Fermé le lundi et mardi soir



Ouvert toute l'année :

Tous les soirs du mercredi au dimanche de 19h à 22h

Pizzas de 11€ à 16 [Pépite : Pizza La Famiglia]

Frère et sœur, Quitterie et Vincent 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

4



Pizzeria artisanale Chez Lulu

3 RUE DE LA RÉPUBLIQUE - 40250 MUGRON

D3

Sur place et plats à emporter. Fermé le lundi, mardi et 1er dimanche de chaque mois.

Ouvert toute l'année :

Mercredi, jeudi et dimanche de 18h à 21h.

Vendredi et samedi de 18h à 22h



Pas de carte bancaire

Pizzas de 10€ à 14€ [Pépite : Pizza Lulu]

Chez Lulu, vous trouverez de bonnes pizzas, gourmandes et généreuses, cuisinées avec des produits frais et avec passion! Lucyle sera ravie de répondre à vos attentes et de faire plaisir à vos papilles.

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



NOUVEAU

Cé Ma Pizza

32 AVENUE ABBÉ BORDES - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Uniquement à emporter.

Ouvert toute l'année :

Tous les jours de 18h à 22h

Pizzas de 9€ à 18€

[Pépite : La Montfortoise]

Pizzaiolo depuis son adolescence, Kevin aura à cœur de vous partager ses recettes originales. Il vous accueillera comme à la maison et mettra tout en œuvre pour vous faire passer un moment agréable en famille, seul ou entre amis, autour de ses pizzas artisanales de qualité.

☎ 06 79 74 61 61 ✉ cemapizza@icloud.com 📱



Le Wok à Koko

1074 ROUTE DE LESTAGE
40250 LARBEY



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...



Sur place et plats à emporter.
Traiteur. Espace enfants dédié

Ouvert d'avril à fin octobre :

Du jeudi au dimanche de 18h30 à 21h30
Juillet/août : du mercredi au dimanche de 18h30 à 21h30

Wok du jour 11€ **[Pépite : Le Curry]**



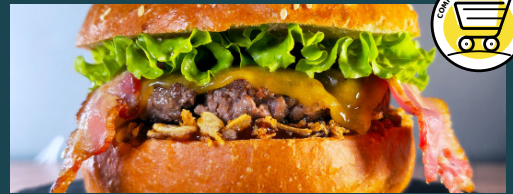
Paiement espèces uniquement

☎ 06 88 75 09 98 📱

Grrif Burger

FOOD TRUCK ITINÉRANT :
HINX / MUGRON / MONTFORT / PONTONX

NOUVEAU



Julie et Alexandre utilisent des produits frais et locaux pour offrir un goût authentique. Vous pouvez les privatiser pour des événements spéciaux. Leur menu inclut une variété de burgers, salades, desserts et formules complètes.

[Pépite : Burger « pepper »]

Plats à emporter et traiteur.

Réservation fortement conseillée.



Ouvert toute l'année :

Mardi HINX : 18h45 - 21h15 (parking Carrefour)

Mercredi MUGRON : 11h45 - 13h (parking Sydec)

18h45 - 21h15 (parking Carrefour)

Jeudi PONTONX/ADOUR : 18h45 - 21h15 (parking stade)

Vendredi MONTFORT : 18h45 - 21h15 (parking Carrefour)

Burgers à partir de 8,50€

☎ 06 50 33 13 98 ✉ grrifburger@gmail.com

🌐 www.grrif.fr 📱



Vins et spiritueux

Wine and spirits

Cave des Vignerons de Tursan

AVENUE RENÉ BATS - 40250 MUGRON



Vins et caveau de dégustation

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 !»
Boutique à Geaune également (40320) 05 58 44 51 25

Ouvert toute l'année :

Tous du mardi au samedi : 9h - 12h / 14h - 17h30

Juillet/août : 9h 30 - 12h30 / 14h - 18h

[Pépite : Le vin moelleux Arriloba]

☎ 05 58 97 70 75 ✉ caveau-mugron@tursan.fr



Les Pentes de Barène

410 RUE DE LA BASTIDE - 40320 PIMBO

Hors carte



Domaine viticole

Au cœur de la plus vieille Bastide des Landes, Gaëlle et Daniel vous invitent à découvrir leur univers : un domaine, une parcelle, une cuvée.

Sur les coteaux sud du village, la vigne a été

plantée en terrasses étroites avec, comme cépage principal, le Baroque. Toute l'année sur rendez-vous. Gratuit.

[Pépite : Le cépage Baroque]

Ouvert toute l'année :

Tous les jours sur rendez-vous de 9h à 20h.

Fermé pour les fêtes de fin d'année.



☎ 05 47 87 20 72 - 07 84 85 16 18 ✉ contact@barene.fr

🌐 www.barene.fr





Château Garreau

Hors carte



3800 ROUTE D'ESTANG - 40240 LA BASTIDE D'ARMAGNAC

Vins et caveau de dégustation. Boutique gourmande et culturelle.

Le Château Garreau est considéré comme l'un des plus beaux fleurons de l'Armagnac au coeur du Bas-Armagnac. A découvrir: l'ÉcoMusée de l'Armagnac avec Musée du Vigneron, Musée des Alambics, expositions permanentes et temporaires, auditorium, circuits nature (2 à 5km).

Ouvert toute l'année

[Pépite : Armagnac Cuvée Royale]

De novembre à mars :

Lundi : 13h30 à 17h30

Du mardi au vendredi : 9h30 à 12h / 13h30 à 17h30

D'avril à juin et de septembre à octobre :

Lundi : 14h à 18h30

Du mardi au vendredi : 9h30 à 12h / 14h à 18h30

Samedi : 14h à 18h30

Dimanche et jours fériés : 15h à 18h

Juillet/août :

Lundi : 14h à 19h

Du mardi au vendredi : de 10h à 19h

Samedi : 14h à 19h

Dimanche et jours fériés : 15h à 18h



☎ 05 58 44 84 35

✉ chateau.garreau@orange.fr

🌐 www.chateau-garreau.fr  

Domaine Départemental d'Ognoas

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

Vins et caveau de dégustation

À Arthez d'Armagnac, au Domaine d'Ognoas, vous serez guidés par des ambassadrices de choix mettant tout en œuvre pour vous offrir une véritable rencontre avec l'Esprit de l'Armagnac. Armagnacs, Flocs de Gascogne, coffret découverte à l'Armagnac... autant de souvenirs à découvrir à la boutique.

[Pépite : Le coffret Landes Chocolatée]

Ouvert toute l'année

De novembre à mai : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé le lundi matin.

De juin à octobre : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le lundi matin.

Samedi et dimanche : sur réservation / effectif minimum 10 personnes.

Fermé les jours fériés sauf exception

(Ne pas hésiter à les contacter pour plus de renseignements).



Hors carte



visites guidées : 10h, 15h

☎ 05 58 45 22 11

✉ contact@domaine-ognoas.com
 🌐 www.domaine-ognoas.com  

©Domaine d'Ognoas



Ferme et producteurs

Farms and producers

Ferme La Déesse des Gourmets

65 ROUTE DE BORDES - 40380 CASSEN

Produits de canards gras, conserverie

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.



[Pépîte: Le Foie gras mi-cuit]

Ouvert toute l'année

Du mercredi au vendredi :

10h-12h / 15h-18h

Samedi et dimanche : 10h-16h

Jours et horaires d'accueil variables.

Pensez à les contacter avant votre passage.

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



Ferme Parlariou

491 ROUTE DE MOURÉOU

40380 GAMARDE-LES-BAINS

Vache Blonde d'Aquitaine, viandes et produits de canards gras

Corinne et Xavier vous accueillent sur leur ferme à l'architecture typique offrant un joli point de vue sur le paysage vallonné de Chalosse. En visite

libre ou guidée (sur rdv), ces défenseurs du monde agricole vous font découvrir leurs élevages: veau fermier, bœuf de Chalosse et canards gras.

[Pépîte: Le pâté de boeuf au foie gras]

Ouvert du 1er avril au 1er novembre (si la météo le permet)

Jours et horaires d'accueil variables.

Pensez à les contacter avant votre passage.

Vente à la ferme.

Visites l'après-midi: 8€ par adulte / 4€ par enfant 3 à 10 ans

☎ 05 58 98 50 47 - 06 83 91 32 60
 ✉ earlpotier@orange.fr 🌐 ferme-parlariou.fr





Ferme Comet Tournier

1787 ROUTE DE SAINT-SEVER - 40250 TOULOUZETTE

Produits de canards gras, asperges, fruits et légumes, produits céréaliers

[Pépîte : La cuisse de canard farcie au foie gras]

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h.

Pensez à les contacter avant votre passage.



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 📺 📷



© Anné Lanta

Ferme du Foie Gras

149 ROUTE DE PONTONX - 40250 MUGRON

Produits de canards gras, volailles produits céréaliers

Ici, les cultures de céréales, l'élevage de canards en plein air et la fabrication d'aliment se font de façon traditionnelle.

Ils pratiquent également la polyculture qui permet de produire l'huile «Oléandes» et la farine «Faire du blé». 100% Landais.

[Pépîte: Rillettes au piment d'Espelette]



Ouvert toute l'année :

Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h.

Fermé dimanches et jours fériés

Pensez à les contacter avant votre passage.



Présents aux halles de Dax du mardi au dimanche de 9h à 14h et le vendredi et samedi de 9h à 18h

☎ 05 58 97 70 30 - 06 75 50 95 42

✉ contact@lafermedufoiegras.fr

🌐 www.lafermedufoiegras.fr 📺 📷

Ferme du Haza

130 ROUTE DU HAZA - 40250 SAINT-AUBIN

Produits de canards gras, produits d'oies grasses, volailles



A la Ferme de Haza, la famille Justes vous propose ses produits fermiers issus de ses élevages et du 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.

[Pépîte : Foie gras au miel d'acacia des Landes]

Ouvert toute l'année :

Produits frais : mi-septembre à mi-mars

Pensez à les contacter avant votre passage.

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

🌐 www.ferme-du-haza.fr 📺 📷

Portes ouvertes les 10, 11, 12 octobre 2025



Ferme de Guilhem

1141 ROUTE DE GUILHEM - 40250 HAURIET

Produits de canards gras

Ouvert toute l'année

Jours et horaires d'accueil variables.

Pensez à les contacter avant votre passage.



[Pépîte : La daube de magret de canard]

Myriam et Jean-Michel vous accueillent dans leur jolie ferme à colombage. Ils élèvent les canards en plein air et gavent de façon traditionnelle au maïs grain. Vous serez invités dans la vieille maison de style challoisais pour une dégustation de leurs produits arrosée d'un vin de pays.

☎ 06 47 08 79 74

✉ lafermedeguilhem@wanadoo.fr

🌐 www.lafermedeguilhem.fr



Ferme de Lorthé



66 ROUTE DE LESBRUQUES - 40250 LAHOSSÉ

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.

[Pépîte : Conserve d'axoa de veau de lait]



Ouvert toute l'année :

Le lundi, mercredi, vendredi de 16h30 à 19h.

Pensez à les contacter avant votre passage.

Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 06 79 72 07 35

✉ earl.lorthé@gmail.com

🌐 fermedelorthé.jimdofree.com



Ferme Marquine



1109 ROUTE D'HAGETMAU - 40250 MUGRON

Produits de canards gras



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.

[Pépîte : Garbure landaise]

Ouvert toute l'année :

Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 05 58 97 74 23 - 06 11 40 24 61

✉ contact@ferme-auberge-marquine.fr

🌐 www.ferme-auberge-marquine.fr



© L.Bouvier

Ferme de Lataste

1807 ROUTE DE MUGRON - 40250 SAINT-AUBIN

Produits de canards gras, Tabac

Sur les côtes 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.

[Pépîte : Le cassoulet au confit de canard]



Ouvert toute l'année :

Pensez à les contacter avant votre passage.



☎ 05 58 97 95 15 - 06 71 94 08 35

✉ Fermedelataste@orange.fr



Ferme du Haut Pouyet

385 ROUTE DE BEYRIES - 40250 SAINT-AUBIN

Produits de canards gras, conserverie

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 dans une salle ouverte face à la chaîne des Pyrénées.



[Pépîte : Les rillettes pur canard médaillées]



Ouvert toute l'année :

Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 06 07 72 20 67 ✉ foiegras_hautpouyet@orange.fr

🌐 www.foiegras-hautpouyet.com

Ferme Pussacq

680 ROUTE DE LA CÔTE ROUGE - 40380 POYANNE



La Ferme Pussacq perpétue des méthodes d'élevage ancestrales, garantissant des produits de qualité. Cette exploitation familiale est spécialisée dans l'élevage bovin, reconnu pour sa qualité exceptionnelle et son label Bœuf de Chalosse. Chaque mois, réservez votre viande et venez la récupérer directement à la ferme. La famille Pussacq vous réservera un accueil convivial et vous repartirez avec des produits de qualité, issus du terroir.

[Pépîte : Vente directe «Veau sous la mère»]

Ouvert toute l'année :

Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 06 48 26 71 18 - 06 75 93 08 09

✉ fermepussacq@gmail.com





© L.Bouvier

Ferme Beyris Guilhem

451 ROUTE DE GUILHEM - 40700 DOAZIT

Produits de canards gras, produits céréaliers, huile

Muriel et Maryline, cultivent leurs terres, élèvent, gavent et transforment leurs canards gras dans la plus pure tradition landaise. Découvrez leur travail, les produits maison «Privilège de Ferme» ainsi que les huiles Oléandres et les farines paysannes de blé, seigle et sarrasin 100 % landaises.



[Pépité : Le magret fourré au foie gras]

Ouvert toute l'année :

Jours et horaires d'accueil variables. Pensez à les contacter avant votre passage.



☎ 05 58 79 41 17 - 06 83 97 93 03

✉ contact@fermebeyris.com 🌐 www.fermebeyris.com 📘

Ferme Moulié

250 CHEMIN MOULIÉ - 40330 BRASSEMPOUY

Produits de canards gras, conserverie

Hors carte



La famille Ducamp vous présente son savoir-faire ancestral, au cœur d'une exploitation agricole traditionnelle. Ici, les canards sont nourris au maïs grain entier cultivé sur nos terres. Ils sont élevés en plein air sur des parcours herbeux. La boutique propose des conserves fermières, ainsi que des produits du sud-ouest des amis producteurs : armagnac, floc, vins...



[Pépité : Civet d'Aurochs]



Ouvert toute l'année :

Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 06 82 38 61 54 ✉ ferme-moulie@orange.fr
🌐 fermemoulie.free.fr 📘

Ferme Le Houn

20 ROUTE DES GRITCHES

40180 SORT-EN-CHALOSSE

Produits de canards gras, volailles, conserverie



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.



[Pépité : Le pâté de Pauline]



Ouvert toute l'année :

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



☎ 05 89 90 82 03 - 06 34 45 2510
✉ fermelehoun@gmail.com
🌐 www.foiegraslehoun.com 📘



Maraîchage

Market gardening

Ferme Coumet



328 CHEMIN DE CHOURRON - 40465 PRECHACQ-LES-BAINS
Confitures, conserverie, fromage, huile, jus de fruits, pain, plantes médicinales, produits apicoles, produits laitiers, bières, vin.

Aurélie vous accueille à la ferme et dans 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.



Ouvert toute l'année

Boutique ouverte toute l'année.
Lundi et jeudi de 16h à 19h, hors jours fériés.
Pensez à les contacter avant votre passage.

[Pépîte: Le marché fermier
tous les jeudis]

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



Ferme Danhil



260 CHEMIN DE BERDOYES
40180 SORT-EN-CHALOSSE
Asperges, fraises, jus de fruits et produits apicoles

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 à Dax.

[Pépîte: Un large choix de légumes de saison]

Ouvert toute l'année

Mardi, mercredi et vendredi : de 14h à 19h (hors jours fériés)
Toute l'année au Marché de Dax de 7h à 13h.

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

Produits du terroir

One local product brand



MIEL

Le miel de Birountarère

930 ROUTE DE PONTONX - 40250 MUGRON

Produit apicole

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.



Ouvert toute l'année

Pensez à le contacter avant votre passage.

[Pépîte: Le miel d'acacia]

Pas de carte bancaire

☎ 05 58 97 77 08 - 06 80 63 94 11

✉ michel-brettes@orange.fr



PÂTES

Blondes
PÂTES ARTISANALES FERMIERES

NOUVEAU



Famille Cabannes Ferme Birouca - Blondes

149 ROUTE DE PONTONX

40250 MUGRON

Pâtes fermières artisanales

Découvrez les pâtes «Blondes», fabriquées de manière artisanale dans notre exploitation familiale à Mugron. Un produit local, 100% fermier, qui allie tradition et qualité. Partagez des

moments de convivialité et de simplicité autour de ces pâtes au goût authentique, issues du cœur de notre terroir.

[Pépîte: Les pâtes locales]

Ouvert toute l'année

Tous les jours sauf le dimanche de 9h -12h / 14h - 18h

☎ 05 58 97 70 30 - 07 84 31 27 88

✉ patesblondes@gmail.com



Oh palais d'Isa

603 CHEMIN PEBASTIAT - 40700 SAINT-CRICQ-CHALOSSE

Confiture

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. Des produits récompensés au salon de l'agriculture.

[Pépîte : Confiture de kiwis jaunes médaillée d'or]

Ouvert toute l'année :

Jours et horaires d'accueil variables.
Pensez à la contacter avant votre passage.



CONFITURE



☎ 06 60 75 27 35

✉ lepalaisdezazou@gmail.com

🌐 www.ohpalaisdisa.fr



Hors carte



Le Canard chez Degert



CANARD

650 CHEMIN DE MONDENX - 40180 CLERMONT

Produits de canards gras, conserverie

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.



[Pépîte : Foie gras de canard médaillé d'or]



PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
Membre du Réseau des Foies Gras de France



Ouvert toute l'année :

Du lundi au vendredi : 10h - 12h / 15h - 18h.
Jours et horaires d'accueil variables.
Pensez à les contacter avant votre passage.

☎ 05 58 55 33 04

✉ contact@canardchezdegert.com

🌐 www.canardchezdegert.com



Huilerie Oléandes



RTE DE ST-SEVER - ZA LAOURANNE
40250 MUGRON

Huile

Depuis 2012, l'huilerie Oléandes valorise les productions locales en proposant des huiles vierges de tournesol et de colza, conventionnelles et biologiques. Pressées à froid (<50°C), elles conservent toutes leurs qualités gustatives et nutritives, offrant des saveurs authentiques.



[Pépîte : L'huile de tournesol bio, cuisson et assaisonnement]

Ouvert toute l'année :

Mercredi et vendredi de 9h-12h30 / 14h-17h30

Pas de carte bancaire

☎ 05 58 56 66 05

✉ commercial@oleandes.fr

🌐 www.oleandes.fr





Coopérative Foie Gras de Chalosse



602 AVENUE JEAN JAURÈS
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

La coopérative compte 80 éleveurs et gaveurs de canards assurant, par 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.

Ouvert toute l'année

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



[Pépité: Foie gras entier de canard
semi conserve médaillé d'or]

☎ 05 58 55 39 45 ✉ contact@domainedecastelnau.fr

🌐 www.foiegrasdechalosse.fr



©Délécimo

Terres d'Adour : les saveurs de nos fermes

305 ROUTE DE CASTELNAU - 40360 DONZACQ



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.

Ouvert toute l'année

Lundi de 14h à 18h,
Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
Fermé le samedi et dimanche



[Pépité: Rôti de magret de canard au piment d'Espelette]

☎ 05 58 58 33 43

✉ m.vivesperance@terres-d-adour.fr

🌐 www.terres-d-adour.fr



Hors carte



Boucheries, charcuteries

Butchers, charcuteries

Maison Bignalet



3 PLACE FRÉDÉRIC BASTIAT - 40250 MUGRON

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



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.



[Pépîte: Le boeuf de Chalosse]

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



Franck Baché



87 GRAND' RUE
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

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.

Ouvert toute l'année

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

Fermé le lundi

[Pépîte: Le pavé de boeuf]

Pas de chèque



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

Boulangeries, pâtisseries

Backeries, pastries

Boulangeries pâtisseries Éric Garcia



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 les trois boulangeries-pâtisseries familiales, le tout réalisé de façon artisanale.

Un service de traiteur salé vous est aussi proposé sur chacune des trois boutiques.



Retrouvez-le :

À MONTFORT-EN-CHALOSSE



27 PLACE FOCH - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

Ouvert toute l'année

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

Samedi et dimanche : 6h30 - 12h30

Fermé le lundi

☎ 05 58 98 64 10

À MUGRON



2 PLACE LÉON HIARD - 40250 MUGRON

Ouvert toute l'année

Du lundi au dimanche de 6h à 12h30.

☎ 05 58 57 18 15

À POYANNE



176 RUE ADOUR ET CHALOSSE

40380 POYANNE

Ouvert toute l'année

Du mardi au dimanche de 6h à 12h30.

Fermé le lundi

☎ 05 24 62 98 39



Ravitaillement machine à pain
de Lahosse (40250)

[Pépète: Le pastis landais aux saveurs de
rhum et de vanille]



Pas de carte bancaire

Boulangerie Pâtisserie Cadillon

55 RUE DU BOURG - 40180 GOOS



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 naturelle. Pâtisseries sur commande. La boulangerie propose également un service d'épicier/boulangier/pâtissier ambulant.



[Pépite : Le Saint-Honoré]

Ouvert toute l'année :

Lundi, mercredi et dimanche : 8h à 13h.

Mardi, jeudi, vendredi et samedi : 8h-13h / 16h-20h.

Épicier -boulangier/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).

☎ 05 58 98 61 59



Maison Laborde

240 AVENUE CHALOSSE - 40380 OZOURT



La Maison Laborde, c'est avant tout une histoire de famille, qui a su faire perdurer la recette traditionnelle. Vous apprécierez ce pastis landais.

Une texture briochée, légèrement dense, un moelleux incomparable et de tendres saveurs de rhum et de vanille.

À consommer sans modération toute l'année !



[Pépite : Le pastis moelleux au parfum de rhum]



Ouvert toute l'année :

Du lundi au vendredi de 7h30 à 14h

☎ 05 58 98 61 80

✉ contact@pastislaborde.fr

🌐 www.pastislaborde.fr  

Boulangerie Epicerie Billaud

11 RUE GEORGES CLÉMENTCEAU
40700 DOAZIT



Passionné par son métier, Olivier recherche toujours de nouvelles farines pour redécouvrir le goût authentique du pain d'antan.

Pains aux noix, multi-céréales, variétés anciennes de blés et levain naturel, tout est fait main. Et si besoin, recevez chez vous, par colissimo, ses pains précuits.



[Pépite : Tous les pains faits avec du levain]

Ouvert toute l'année :

Du mardi au vendredi : 7h30-12h30 / 16h-19h

Samedi : 8h-12h30 / 16h-19h

Dimanche : 7h-12h30

Pas de chèque



☎ 05 24 28 66 57 ✉ olivier.billaud0493@gmail.com

🌐 www.boulangerie-billaud.fr 

Gourmandises

Gourmet treats



★
NOUVEAU

Cynthia Candy Cakes

32 AVENUE ABBÉ BORDES - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

La pâtisserie Cynthia Candy Cakes est un véritable trésor pour les amateurs de douceurs. Tourtières, biscuits et bonbons, gâteaux sur commande, elle se distingue par ses cakes design, number cakes et cookies géants. Chaque gâteau est une œuvre d'art, personnalisée selon vos envies et vos thèmes préférés.

[Pépite : Le Cake Design]



Pas de chèque

Ouvert toute l'année :

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8h30 - 12h30 / 15h - 17h

Mercredi : 8h30 - 12h

Fermé le samedi et dimanche



☎ 06 70 97 79 53

✉ lecoustre.cynthia56@gmail.com 

Coopérative Foie Gras de Chalosse fondée en 1982

Authentiques petits producteurs du Sud-Ouest

<https://Foiegrasdechalosse.fr>

ORIGINE
Landes



40380 Montfort en Chalosse - ☎ 05 58 55 39 45

Épiceries

Grocery stores



De Angelis Epicerie fine

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

L'Épicerie Fine De Angélis 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...

[Pépète : Des coffrets personnalisables]

Ouvert toute l'année :

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

Fermé le mercredi

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



Hors carte



Épicerie Ô Jansemin

164 ROUTE ADOUR ET CHALOSSE - 40380 POYANNE



Ô 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. Plusieurs 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.

Ouvert toute l'année :

Lundi, jeudi, vendredi : 8h - 14h/17h - 21h. Mardi : 8h - 14h
Samedi et dimanche : 8h30 - 14h / 17h - 21h30
Jours fériés : 8h30 - 13h30 / 17h - 21h



[Pépète : Le poulet rôti du dimanche midi]

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



Supermarchés

Supermarkets



Carrefour Contact



520 AVENUE JEAN JAURÈS - 40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

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.



Ouvert toute l'année :

Du lundi au samedi : 8h-20h.

Le dimanche : 9h-13h.

[Pépète : Le rayon boucherie]



☎ 05 58 98 57 76 

Carrefour Contact



18 AVENUE RENÉ BATS - 40250 MUGRON

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.

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi : 8h - 20h

Le dimanche : 9h - 13h.



[Pépète : Les viandes du terroir]

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

NOUVEAU

Api Super Supérette

20 IMPASSE DE LA CROIX BLANCHE
40380 GAMARDE-LES-BAINS

Api Super supérette est une supérette de proximité, ouverte 24h/24 et 7j/7, offrant plus de 700 produits du quotidien à des prix supermarchés. En libre-service, elle permet de faire ses courses facilement.

Ouvert toute l'année

7j/7 de 5h/22h

**TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION API**



SCANNEZ
CE QR CODE
POUR NOUS TROUVER !

**Paiement en carte bancaire
uniquement**



**ÉTÉ 2025
Ouverture d'une autre
supérette à Cassen**

**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 (cuviers, 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 (sous réserve)
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 14H30-18H30



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



Labelle d'Alsace est dangereux pour la santé - A. consommer avec modération



LES VIGNERONS LANDAIS TURSAN-CHALOSSE - 30 rue Saint-Jean - 40320 GEAUNE - France
Tél : 05 58 44 51 25 / contact@tursan.fr et reservation@tursan.fr / www.tursan.fr

cyrillevidal



Les marchés hebdomadaires

Weekly markets

Mercredi matin

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

Jeudi matin

MUGRON, Place Bastiat

Samedi matin

HINX, Place des arènes
MUGRON, Place Bastiat

Dimanche matin

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



Où manger aujourd'hui ?

Where to eat today ?

Rendez-vous sur notre site internet

WWW.CHALOSSE.FR

en flashant ce **QR CODE**



Agenda gourmand

Gourmet Diary

Marchés de producteurs de pays

16 JUILLET

MUGRON,
Place Bastiat

12 AOÛT

POYANNE,
Parvis du Château

19 AOÛT

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



Marchés
des Producteurs
de Pays



**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
contact@chalosse.fr

WWW.CHALOSSE.FR



Édition 2025 - Les Pépites Gourmandes en Terres de Chalosse
Directeurs de publication : Eugénie ODÉ, Présidente de l'OT Terres de Chalosse,

Crédits photos © :

Page de couverture : © Clin d'oeil photographes Tyrosse – Traiteur Bop
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 : 2500 exemplaires

Informations communiquées aux Offices de Tourisme au 17 mars 2025.

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

