

## NOTRE FERME LAITIERE

La ferme laitière de « la Marg'Aude » est située dans « La Piège », petite région vallonnée du Lauragais Audois. Depuis 2000, Stéphane et Christèle L'Homel exploitent 90 hectares de pâtures, luzerne, céréales et maïs pour nourrir leurs 50 vaches laitières.



En 2010, nous avons fait le choix de commercialiser une partie de notre production en direct sur les marchés de proximité.

Très à l'écoute sur les marchés des envies et besoins des clients, nous avons développé une gamme de produits peu ou pas sucrés, n'intégrant que des ingrédients naturels (purées pur fruits, miel, huiles essentielles, plantes en infusion...). Nos amis producteurs nous procurent œufs frais et farine, ainsi que les fruits et le riz de l'Aude

Aujourd'hui, notre fils Timothée, pâtissier de métier, nous rejoint pour développer une gamme de desserts autour du lait frais, pour votre plus grand plaisir.

## NOS DESSERTS

### CREME BRULEE

- Vanille
- Caramel beurre salé
- Spéculoos
- Chocolat



Mais aussi : CREME CATALANE, FLAN sur POMME...

### MARG'OTTE

- Des îles
- Forêt noire
- P'tit ramisu
- Belle Hélène



### PANACOTTA

- Chocolat framboise
- Vanille rhubarbe
- Chicorée spéculoos
- Coco mangue



### CHEESE CAKE citron meringué

### MOUSSE DE FROMAGE

**BLANC** sur confiture



## NOS PRESENTATIONS

Tous nos desserts sont présentés dans des contenants réutilisables. Ils peuvent vous être proposés en dessert individuel, ou en mini verrines.

Pour vos réceptions, essayez l'assortiment de verrines, qui comblera tous les goûts ! La présentation se fera sur plateaux, ou en « pièce montée » selon votre commande.

Nous pouvons également vous proposer des verrines salées, mini choux et fromages frais pour vos apéritifs.

### Une idée de tarifs...

Desserts individuels : de 1.50 à 2.50 €

Trio de mini verrines : 2.50 €

Plateau ou pyramides : à partir de 25 €

Nos prestations feront l'objet d'un devis. Veuillez nous contacter au moins 1 semaine à l'avance pour les commandes.

Nous sommes prêts à étudier vos demandes particulières et à essayer vos recettes pour une personnalisation complète de votre buffet.

## Autres DESSERTS

Certains desserts peuvent également être déclinés en format familial.

Avec le printemps, découvrez nos délicieuses charlottes (les « margottes ») aux fruits de saison et fromage frais.



*Margotte abricot*

8 parts

20 €



*Timothée L'HOMEL*  
*Stéphane et Christèle*  
**« la MARG'AUDE DESSERT »**

La Jasse  
route de St Amans  
11410 Payra sur l'Hers

04 68 60 54 31

[lamargaudessert@orange.fr](mailto:lamargaudessert@orange.fr)

<http://lamargaude.free.fr>

*Pâtissier à la ferme*

Sur les marchés de :

- Castelnaudary (lundi)
- Toulouse marché Cristal (jeudi)
- Villefranche Lauragais (vendredi)
- Carcassonne rue de Verdun (samedi)

A la ferme : le dimanche de 17h30 à 18h30 ou sur rendez-vous

# FERME de



# la MARG'AUDE



## Du LAIT ...

## ...aux DESSERTS



## NOS PARTENAIRES

- Miel et fruits Alain Bermejo et Patricia Olivier à Caunes Minervois



- Œufs et Farine  
BIO de la ferme du Salet



- Promotion et agritourisme
- Glaces au LAIT de la Marg'Aude par PÔLE SUD



la compagnie des desserts