



Domaine des Massols 11140 MARSA – OCCITANIE - FRANCE  
Eve & Antony THION – [www.domainedesmassols.com](http://www.domainedesmassols.com)  
04.68.31.89.81 – 06.32.57.80.70 – [lesmassols@orange.fr](mailto:lesmassols@orange.fr)

## Saison 2022 – Offre traiteur

### Les planches apéritives

---

- **Planche Massolienne : 8€/personne**
  - Terrine de sanglier maison
  - Saucisson de Chez Charly
  - Patatas bravas et aïoli
  - Accras de thon « maison »
  
- **Planche de la Haute Vallée : 12€/personne**
  - Cathar'inable (tartenable maison bio)
  - Pâté de foie de porc de Chez Charly
  - Boudin noir grillé des Salaisons Belcairoises
  - Saucisson de Chez Charly
  - Pan con tomate
  
- **Planche de fumé maison : 14€/personne**
  - Magret de canard de la Piège, fumé maison
  - Saumon fumé maison
  - Dips de haricots rouges épicés
  - Feuilletés au pesto

### Les plats complets

---

Le Cassoulet traditionnel de la Maison Aymeric à Limoux : 12€ par personne  
La Paëlla au véritable Safran du Domaine des Massols : 12€ par personne  
Daube de gibier de la forêt de Marsa, pommes de terre rôties : 12€ par personne  
Tourte au confit de canard, pommes et oignons : 10 € la part

### Les accompagnements (idéals avec vos grillades !)

---

Escalivade (légumes du soleil en marinade d'huile d'olive, confits au four) : 6€ la part  
Frites maison : 5€ la part  
Pommes de terre sautées, persillade, graisse de canard et lard : 10€ la part

### Les petits plus

---

Les œufs de la ferme : 2,40 € les 6  
Baguette bio : 1,50 € pièce

Yaourts bio faits maison (par 6) : 6,00 €  
Jus de pomme bio maison : 3,50€ les 75cl