

Édition 2018-19



La boutique
du musée
pruneau
EN DIRECT DE LA FERME



Plus facile,
plus rapide,
moins cher...

Faites-vous livrer
en Point Relais !



DU NOUVEAU À LA FERME ET

Musée du Pruneau

Depuis Avril 2018 nous avons démarré notre conversion bio qui prendra 3 ans. Une agriculture au plus près de la nature en respect de l'environnement. Pour entretenir les vergers et faire de l'engrais naturel nous avons désormais des brebis. Nos produits sont toujours sans conservateur chimique.

Nous pouvons vous conseiller sur les produits en fonction de vos besoins. N'hésitez pas à commander par téléphone ou sur notre site internet.

Venez ou revenez aussi chez nous pour passer un bon moment : visiter le musée du pruneau, parcourir le labyrinthe végétal dans le maïs (juillet et Août) ou jouer au quizz pruno (jeu de balisage dans les vergers).

Nous avons également une aire de camping-car ombragée.



→ Nos rendez-vous

12,13 et 14 octobre : 2018

**Salon de la Gastronomie de Loon-Plage -
Salle Coluche - 59279 Loon Plage**

26, 27 et 28 octobre : 2018

**Salon de la Gastronomie à Douarnenez
Salle des Fêtes - 29100 Douarnenez**

30 Novembre, 1^{er} et 2 décembre :

**Peniche Maxim's - PARIS
Port de Suffren - 75015**

N'hésitez pas à passer vos commandes nous vous les porterons sur les différents salons.

Animations ponctuelles - Halloween, Noël, Pâques

Manger à la Ferme : Menu du jour, dessert au pruneau, café et thé gourmand. Tous les jours en juillet et août, et sur réservation en hors saison. Repas de groupe possible.

Plus d'infos sur
www.musee-du-pruneau.com

100% PRUNEAUX SANS SUCRE AJOUTÉ et sans conservateur chimique ↘



Pruneaux d'Agen Moelleux

- 114** Pruneaux très gros – Sachet 1kg
Calibre 30/35 | **8,30€**
- 226** Pruneaux dénoyautés très gros -sachet
Calibre 30/35 | **9,20€**
- 01** Pruneaux gros – Sachet 1kg
Calibre 35/40 | **7,50€**
- 02** Pruneaux gros – Sachets 10x100g 1kg
Calibre 35/40 | **11,00€**
- 03** Pruneaux moyens – Sachet 1kg
Calibre 33/44 | **7,20€**
- 04** Pruneaux moyens – Sachet 500g
Calibre 33/44 | **4,50€**
- 05** Pruneaux dénoyautés – Sachet 1kg
Calibre 35/40 | **8,50**
- 06** Pruneaux dénoyautés – Sachet 500g
Calibre 35/40 | **5,50€**
- 07** Pruneaux très gros – Boîte fer vintage 1kg
Calibre 30/35 | **10,50€**
- 110** Pruneaux dénoyautés – Boîte collector
Calibre 35/40 | **14,20€**



Prunes d'Ente mi-cuites

- 08** Mi-cuites très grosses 1kg
Calibre 30/35 | **8,50€**
- 09** Mi-cuites très grosses 500g
Calibre 30/35 | **4,80€**



Purée de pruneaux

- 10** 100% pruneau
Bocal 235g | **4,80€**
- 11** 100% pruneau
Bocal 475g | **8,00€**



Jus de pruneaux

- 12** 100% pruneau
Bouteille 1L | **4,70€**

Pruneaux au sirop

- 13** Pruneaux sirop
sans alcool
Bocal 300g | **4,20€**



DU PETIT DÉJEUNER au dessert...



Pâtes à tartiner – Bocal

- 14** Crème de pruneaux 350g
Pruneaux, sucre | **4,70€**
- 121** Crème de pruneaux 475g
Pruneaux, sucre | **6,50€**



- 15** Prun'Orange 200g
95% pruneau, 5% d'orange confite, sucre | **6,00€**
- 16** Prun'Exotic 200g
95% pruneau, 5% fruits de la passion, sucre | **6,00€**
- 17** Prun'Noisette 200g
80% pruneau, 20% praliné noisette, sucre | **6,00€**
- 18** Prun'Choco 200g
80% pruneau, 20% chocolat au lait, sucre | **6,00€**

Miel

- 20** Toutes
Fleurs
500g | **8,00€**
- 250** Miel
d'Accacia -
500g | **8,00€**



Rooibos – Thé à la Prune

- 22** Sachet 75g | **4,90€**



LES CONFISERIES au pruneau



Pavés Agenais : pâtes de fruits au pruneau enrobées de chocolat

Avec noisette

- | | |
|--|---------------|
| 24 Chocolat noir – Étui cartonné 320g
25 pièces | 15,20€ |
| 25 Chocolat noir – Carton 1kg
Env. 78 pièces | 39,50€ |
| 26 Chocolat lait – Étui cartonné 320g
25 pièces | 15,20€ |
| 27 Chocolat lait – Carton 1kg
Env. 78 pièces | 39,50€ |
| 28 Chocolat blanc – Étui cartonné 320g
25 pièces | 15,20€ |
| 29 Chocolat blanc – Carton 1kg
Env. 78 pièces | 39,50€ |

Avec écorce d'orange confite

- | | |
|---|---------------|
| 30 Chocolat noir – Étui cartonné 320g
25 pièces | 15,20€ |
| 31 Chocolat noir – Carton 1kg
Env. 78 pièces | 39,50€ |



Amandins de pruneaux : crème de pruneaux, pâte d'amande, Armagnac

- | | |
|--|---------------|
| 39 Sachet 220 g
Env. 32 pièces en papillotes | 11,70€ |
| 40 Sachet 450 g
Env. 65 pièces en papillotes | 22,40€ |



Pruneaux d'Agen dénoyautés enrobés de chocolat noir

- | | |
|--|---------------|
| 36 Coffret 350g
Env. 32 pièces | 14,00€ |
| 37 Coffret 700g
Env. 65 pièces | 26,00€ |
| 38 Carton 1kg
Env. 90 pièces | 33,50€ |



Prunandises : pâtes de fruits au pruneau

- | | |
|---|---------------|
| 32 Sans noisette – Étui cartonné 300g
25 pièces | 13,30€ |
| 33 Sans noisette – Carton 1kg
Env. 86 pièces | 35,50€ |
| 34 Avec éclats de noisette – Étui cartonné 300g
25 pièces | 13,60€ |
| 35 Avec éclats de noisette – Carton 1kg
86 pièces | 36,00€ |

Les Pruneaux fourrés à la crème de pruneaux

- | | |
|---|---------------|
| 41 Coffret fer imprimé 300g
15 pièces | 15,00€ |
| 42 Coffret fer imprimé 500g
24 pièces | 24,00€ |
| 43 Ballotin 300g
15-18 pièces | 13,30€ |
| 44 Ballotin 450g
22-27 pièces | 19,20€ |
| 45 Ballotin 600g
30-36 pièces | 23,00€ |



- Les fourrés « ivres »**
- 46** Bocal - 4 pruneaux
fourrés infusés dans
de l'Armagnac 130g
- 7,00€**



Chocolats noirs fourrés à la vieille prune

- | | |
|--|---------------|
| 47 Coffret 250g
Env. 40 pièces | 16,50€ |
| 48 Coffret 500g
Env. 80 pièces | 31,00€ |
| 49 Coffret 1kg
Env. 160 pièces | 52,50€ |



DE L'APÉRITIF au digestif...



Cocktail Agenais à base d'Eau de Vie de Pruneaux, sucre, 25°

- 50** Bouteille 50cl
Env. 35 doses | **19,00€**
- 51** Bouteille 70cl
Env. 50 doses | **24,00€**

Mettre dans le fond d'une coupe de Champagne un pruneau moelleux, une cuillerée à soupe de Cocktail Agenais et compléter avec une méthode Champenoise bien frappée. Très Festif !



Eau de Vie de Pruneaux 42°

- 62** Flûte 35cl | **17,00€**
- 63** Flûte 70cl | **31,00€**





LES PRUNEAUX à l'alcool ↘

Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 15°

65 Bocal 60cl | 18,60€
Env. 25 pièces

66 Bocal 1L | 29,00€
Env. 45 pièces



Pruneaux d'Agen à l'Eau de Vie et au Vin Blanc 12°

68 Bocal 60cl | 15,00€
Env. 25 pièces

69 Bocal 1L | 25,50€
Env. 45 pièces



SÉRIE « vintage »

Pruneaux d'Agen à l'Eau de Vie et au Vin Blanc 12°

56 Bocal 85cl | 19,20€
Env. 38 pièces

57 Bocal 1,5L | 30,20€
Env. 65 pièces

58 Bocal 2L | 35,50€
Env. 90 pièces



Pruneaux d'Agen au Whisky et Orange 18°

59 Bocal 85cl | 23,50€
Env. 38 pièces

60 Bocal 1,5L | 38,50€
Env. 65 pièces



Pruneaux d'Agen à l'Armagnac 15°

54 Bocal 85cl | 23,00€
Env. 38 pièces

55 Bocal 1,5L | 37,50€
Env. 65 pièces

156 Bocal 2L | 50,00€
Env. 90 pièces



ACCESSOIRES

170 Gobelet
doseur
Plastique
25cl | 2,00€



172 Peluche
« Prunette » | 5,00€
12cm

94 Boîte Collector - Métal
10x20cm | 6,00€



171 Boîte de
conservation
Mélaminée
1L | 9,00€



97 Claire
Peut servir
de plateau
à fromage
40cm | 10,00€



BON de commande

SAS Ferme et Musée du Pruneau/ Le Gabach - 47320 Lafitte/Lot -
Tél : 05 53 84 00 69 / contact@musee-du-pruneau.com

www.musee-du-pruneau.com

Société : N°Client :
Nom : Prénom :
Adresse :
Code Postal : Ville :
E-mail* : Tél* :

* Coordonnées obligatoires pour livraison : téléphone portable ou email.
Les transporteurs contactent obligatoirement par sms ou mail pour le rendez-vous livraison.

▲ Pas de livraison
de chocolat l'été

TARIFS VALABLES DU 1ER SEPTEMBRE 2018 AU 31 AOÛT 2019

Page	Ref.	En direct de notre Ferme	Poids net	Poids brut	Prix unitaire	Quantité	Total
100% PRUNEAUX SANS SUCRE AJOUTÉ ET SANS CONSERVATEUR CHIMIQUE							
3	114	Sachet, calibre 30/35 « très gros »	1kg	1.1kg	8.30 €		
3	226	Sachet dénoyautés, calibre 30/35 « très gros »	1kg	1.1kg	9.20 €		
3	01	Sachet, calibre 35/40 « gros »	1kg	1.1kg	7.50 €		
3	02	Sachet , calibre 35/40 « gros » 10x100g	1kg	1.1kg	11.00 €		
3	03	Sachet, calibre 33/44 « moyen »	1kg	1.1kg	7.20 €		
3	04	Sachet, calibre 33/44 « moyen »	500g	0.6kg	4.50 €		
3	05	Sachet dénoyauté 1kg calibre 35/40 « gros »	1kg	1.1kg	8.50 €		
3	06	Sachet dénoyautés, calibre 35/40 « gros »	500g	0.6kg	5.50 €		
3	07	Boîte fer vintage, calibre 30/35 « très gros »	1kg	1.2kg	10.50 €		
3	110	Pruneaux dénoyautés - boîte collector, Calibre 35/40	1kg	1.2kg	14.20 €		
3	08	Sachet, prunes mi-cuites, calibre 30/35 « très gros »	1kg	1.1kg	8.50 €		
3	09	Sachet, prunes mi-cuites, calibre 30/35 « très gros »	500g	0.6kg	4.80 €		
3	10	Purée de pruneaux - Bocal	235g	0.4kg	4.80 €		
3	11	Purée de pruneaux - Bocal	475g	0.7kg	8.00 €		
3	12	Jus de pruneaux - Bouteille 1L	1kg	1.6kg	4.70 €		
DU PETIT DÉJEUNER AU DESSERT							
3	13	Pruneaux au sirop sans alcool - Bocal	300g	0.5kg	4.20 €		
3	14	Pâte à tartiner / Crème de pruneau	350g	0.5kg	4.70 €		
3	121	Pâte à tartiner / Crème de pruneau	475g	0.7kg	6.50 €		
3	15	Pâte à tartiner / Prun'Orange	200g	0.4kg	6.00 €		
3	16	Pâte à tartiner / Prun'Exotic	200g	0.4kg	6.00 €		
3	17	Pâte à tartiner / Prun'Noisette	200g	0.4kg	6.00 €		
3	18	Pâte à tartiner / Prun'Choco	200g	0.4kg	6.00 €		

Total poids à reporter :

Total montant à reporter :

Page	Ref.	En direct de notre Ferme	Poids net	Poids brut	Prix unitaire	Quantité	Total
3	20	Miel Toutes Fleurs – Bocal	500g	0.7kg	8.00 €		
3	250	Miel d'Acacia – Bocal	500g	0,7 kg	8.00 €		
3	22	Rooibos – Thé à la Prune - Sachet vrac	75g	0.1kg	4.90 €		

LES CONFISERIES AU PRUNEAU

4	24	Pavés noisette - Chocolat noir – 25 pièces	320g	0.4kg	15.20 €		
4	25	Pavés noisette - Chocolat noir – env. 78 pièces	1kg	1.2kg	39.50 €		
4	26	Pavés noisette - Chocolat lait – 25 pièces	320g	0.4kg	15.20 €		
4	27	Pavés noisette - Chocolat lait – env. 78 pièces	1kg	1.2kg	39.50 €		
4	28	Pavés noisette - Chocolat blanc – 25 pièces	320g	0.4kg	15.20 €		
4	29	Pavés noisette - Chocolat blanc – env.78 pièces	1kg	1.2kg	39.50 €		
4	30	Pavés orange - Chocolat noir – 25 pièces	320g	0.4kg	15.20 €		
4	31	Pavés orange - Chocolat noir – env. 78 pièces	1kg	1.2kg	39.50 €		
4	32	Prunandises sans noisette – 25 pièces	300g	0.4kg	13.30 €		
4	33	Prunandises sans noisette – env. 86 pièces	1kg	1.2kg	35.50 €		
4	34	Prunandises avec noisette – 25 pièces	300g	0.4kg	13.60 €		
4	35	Prunandises avec noisette – env. 86 pièces	1kg	1.2kg	36.00 €		
4	36	Pruneaux enrobés chocolat noir / env 32 pièces	350g	0.4kg	14.00 €		
4	37	Pruneaux enrobés chocolat noir / env 65 pièces	700g	0.8kg	26.00 €		
4	38	Pruneaux enrobés chocolat noir / env 90 pièces	1kg	1.2kg	33.50 €		
4	39	Amandins / env. 32 pièces	220g	0.3kg	11.70 €		
4	40	Amandins / env. 65 pièces	450g	0.5kg	22.40 €		
5	41	Pruneaux fourrés - Coffret fer / 15 pièces	300g	0.6kg	15.00 €		
5	42	Pruneaux fourrés - Coffret fer / 24 pièces	500g	0.8kg	24.00 €		
5	43	Pruneaux fourrés - Ballotin / 15-18 pièces	300g	0.4kg	13.30 €		
5	44	Pruneaux fourrés - Ballotin / 22-27 pièces	450g	0.5kg	19.20 €		
5	45	Pruneaux fourrés - Ballotin / 30-36 pièces	600g	0.7kg	23.00 €		
5	46	Fourrés ivres - Bocal : 4 pruneaux dans de l'Armagnac	130g	0.2kg	7.00 €		
5	47	Chocolats à la vieille prune / env. 40 pièces	250g	0.3kg	16.50 €		
5	48	Chocolats à la vieille prune / env. 80 pièces	500g	0.6kg	31.00 €		
5	49	Chocolats à la vieille prune / env. 160 pièces	1kg	1.2kg	52.50 €		

DE L'APÉRITIF AU DIGESTIF

5	50	Cocktail Agenais - Bouteille / env. 35 doses	50cl	1.2kg	19.00 €		
5	51	Cocktail Agenais - Bouteille / env. 50 doses	70cl	1.6kg	24.00 €		
5	62	Eau de Vie de Pruneaux - Flûte 35cl	35cl	0.8kg	17.00 €		
5	63	Eau de Vie de Pruneaux - Flûte 70cl	70cl	1.2kg	31.00 €		

Total poids à reporter :

Total montant à reporter :

Page	Ref.	En direct de notre Ferme	Poids net	Poids brut	Prix unitaire	Quantité	Total
PRUNEAUX A L'ALCOOL							
6	68	Pruneaux à l'Eau de Vie - Bocal / env. 25 pièces	60cl	0.9kg	15.00 €		
6	69	Pruneaux à l'Eau de Vie - Bocal / env. 45 pièces	1L	1.7kg	25.50 €		
6	65	Pruneaux à l'Armagnac - Bocal / env. 25 pièces	60cl	0.9kg	18.60 €		
6	66	Pruneaux à l'Armagnac - Bocal / env. 45 pièces	1L	1.7kg	29.00 €		
PRUNEAUX A L'ALCOOL « SÉRIE VINTAGE »							
6	56	Pruneaux à l'Eau de Vie - Bocal / env. 38 pièces	85cl	1.3kg	19.20 €		
6	57	Pruneaux à l'Eau de Vie - Bocal / env. 65 pièces	1.5L	2.1kg	30.20 €		
6	58	Pruneaux à l'Eau de Vie - Bocal / env. 90 pièces	2L	3.2kg	35.50 €		
6	54	Pruneaux à l'Armagnac - Bocal / env. 38 pièces	85cl	1.3kg	23.00 €		
6	55	Pruneaux à l'Armagnac - Bocal / env. 65 pièces	1.5L	2.1kg	37.50 €		
6	156	Pruneaux à l'Armagnac - Bocal / env. 90 pièces	2L	3.2kg	50.00 €		
6	59	Pruneaux : Whisky, Orange - Bocal / env. 38 pièces	85cl	1.3kg	23.50 €		
6	60	Pruneaux : Whisky, Orange - Bocal / env. 65 pièces	1.5L	2.1kg	38.50 €		
LES ACCESSOIRES							
6	94	Boite Collector / métal	10x20cm	0.2kg	6.00 €		
6	97	Claie / Peut servir de plateau à fromage	40cm	0.2kg	10.00 €		
6	170	Gobelet doseur / plastique	25cl	0.1kg	2.00 €		
6	171	Boite de conservation / mélaminée	1L	0.2kg	9.00 €		
6	172	Peluche « Prunette »	12cm	0.1kg	5.00 €		
AIDE CULINAIRE							
11	70	Olivade (pruneau-olive...) / bocal	120g	0.2kg	4.80 €		
11	72	Prun'Oignon (pruneau-oignon...) / bocal	100g	0.2kg	4.80 €		
11	168	Ketchup au Pruneau épicé / bocal	120g	0.2kg	4.80 €		
11	73	Huile d'Amandons de Pruneaux / bouteille	25cl	0.5kg	14.00 €		
LE SALÉ AU PRUNEAU							
11	74	Coq au Vin de Bergerac 2/3 parts / bocal	650g	1kg	12.00 €		
11	75	Terrine au Pruneau 4/5 parts / bocal	180g	0.4kg	5.50 €		
LA FERME DE SOULEILLES							
12	76	Foie Gras de Canard Entier - Bocal 5/6 parts	280g	0.7kg	52.00 €		
12	77	Foie Gras de Canard Entier - Bocal 3/4 parts	180g	0.6kg	34.60 €		
12	78	Foie Gras de Canard Entier - Bocal 2 parts	90g	0.3kg	20.80 €		
12	79	Bloc de Foie Gras de Canard - Boite 8 parts	325g	0.4kg	41.00 €		
12	80	Bloc de Foie Gras de Canard - Boite 4/5 parts	190g	0.3kg	26.60 €		
12	81	Bloc de Foie Gras de Canard - Boite 2 parts	65g	0.1kg	10.80 €		

Total poids à reporter :

Total montant à reporter :



AIDE culinaire ↘



**Olivade –
Pruneau, olive**

70 Bocal 120g | 4,80€



**Prun'Oignon –
Pruneau, oignon**

72 Bocal 100g | 4,80€



**Huile
d'amandons
de pruneaux**

78 Bouteille
25cl | 14,00€

LE SALÉ

au pruneau



Coq au vin de Bergerac

74 Bocal 650g | 12,00€
2/3 parts

Terrine au pruneau

75 Bocal 180g | 5,50€
4/5 parts



REMISES & remises exceptionnelles

Si votre commande nous parvient entre	le 15/10 et le 15/11 le 01/03 et le 31/03	Reste de l'année
Commande inférieure à 150€	0%	0%
Commande de 150,01€ à 300€	6%	3%
Commande de 300,01€ à 450€	7%	4%
Commande de 450,01€ à 600€	8%	5%
Commande de 600,01€ à 750€	9%	6%
Commande supérieure à 750€	10%	7%



Plus facile,
plus rapide,
moins cher...

Faites-vous livrer
en Point Relais !

- Livraison proche de chez vous
- Flexibilité des horaires
- Rapidité : disponible sous 3 ou 4 jours
- Simplicité : avisé par email ou SMS dès l'arrivée du colis

LA FERME de Souleilles



Foie Gras de canard entier

- 76** Bocal 280g | 52,00€
5/6 parts
- 77** Bocal 180g | 34,60€
3/4 parts
- 78** Bocal 90g | 20,80€
2 parts



Bloc de Foie Gras de canard

- 79** Boîte 325g | 41,00€
8 parts
- 80** Boîte 190g | 26,60€
4/5 parts
- 81** Boîte 65g | 10,80€
2 parts

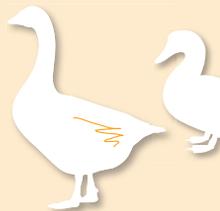
Marbré de canard entier à la crème de pruneaux

- 82** Bocal 180g | 40,80€
3/4 parts



Confit de canard

- 83** Bocal 400g | 18,80€
2 cuisses, 2 parts
- 84** Bocal 1kg | 36,00€
5 cuisses, 5 parts



PLATS CUISINÉS



Cassoulet

85 Bocal 1450g | **23,80€**
3 parts

Lentilles cuisinées au canard

85 Bocal 780g | **14,80€**
2 parts

Gésiers confits entiers de canard

85 Bocal 250g | **14,80€**

TERRINES

Terrine de canard aux pruneaux

90 Bocal 180g | **9,70€**
4/5 parts



Délice de Manon 20% Foie Gras

88 Bocal 180g | **9,70€**
4/5 parts

Rillettes de canard

89 Bocal 180g | **9,70€**
4/5 parts





LES IDÉES recettes ↴



Crumble pomme / pruneaux / huile d'Amandon

Pâte à crumble :

100g de beurre
80g de sucre roux
150g de farine

Mixer le tout pour faire la pâte d'aspect sable

Pour la garniture

600g de pommes
400g de pruneaux dénoyautés
30g de sucre
1 cuillère à soupe d'huile d'Amandon
1 cuillère à café de cannelle

- Eplucher les pommes et couper les en morceaux, ajouter les pruneaux et mixer légèrement (il doit y avoir des morceaux).
- Ajouter le sucre et l'huile d'Amandon et faites cuire doucement
- Une fois cuit mettre dans le plat beurré et rajouter la pâte à crumble dessus.

Patateville aux pruneaux

3 Aubergines
5 courgettes
5 tomates mures
2 oignons
2 poivrons (un rouge et un vert)
10 pruneaux dénoyautés
Sel
Poivre
Cumin



- Faites revenir les oignons dans de l'huile d'olive
- Une fois ces derniers colorés, rajouter les aubergines, arroser avec un peu d'huile.
- Une fois les aubergines colorées, rajouter les poivrons, les courgettes et les tomates.
- Laisser mijoter à couvert sur feu moyen.
- Une fois le jus fait, saler, poivrer et rajouter du cumin (2 cuillères à soupe)
- Rajouter les pruneaux coupés en très petits morceaux
- Laisser cuire à couvert 1h



LES IDÉES cadeaux



Accroche tout 14x14

186 L'unité | 10,00€

Dessous de plat

184 L'unité | 12,50€

Magnet

192 L'unité | 4,00€

Plaque aluminium 19x19

185 L'unité | 11,00€

Tapis souris

210 L'unité | 6,00€

Dessous de verre

188 L'unité | 2,50€

Gant + Manique

209 L'unité | 12,00€

Mug

187 L'unité | 6,50€

Set de table

191 L'unité | 4,00€

Tasse expresso + sous tasse

211 L'unité | 6,00€



184



Croquants aux pruneaux

227 150 g | 7,50€



Merveilles salées Tomates-Pruneaux

228 150 g | 3,30€



ENTRÉE MUSÉE
5€
POUR 2019



Visitez malin !

LE PASS' GOURMAND

2 tickets d'entrée pour les 3 délices du Lot-et-Garonne

Foie Gras + Pruneau + Noisette



47140 Frespèch

47320 Lafitte/Lot

47360 Lacépède

9,50€ Valable toute l'année
au lieu de 14,00€

HORAIRE MUSÉE

& boutique à la ferme

TOUTE
L'ANNÉE 7/7

Avril à
Septembre

Lundi au Samedi :
9h - 12h / 14h - 19h
Dimanche et jours fériés : 14h - 18h

Octobre à
Décembre

Lundi au Samedi :
9h - 12h / 14h - 18h
Dimanche et jours fériés : 14h - 18h

Juillet
& Août

7 jours / 7 :
de 9h à 19h

Janvier
à Mars

Lundi au Samedi :
9h - 12h / 14h - 19h
Fermé le dimanche

GROUPES SUR RENDEZ-VOUS : NOUS CONTACTER

- Animation 1h30 - Capacité 50 personnes - Salle vidéo - Parking gratuit plusieurs autocars - Toilettes
- Possibilité de circuit pour groupes : La Maison de la Noisette, Le Jardin des Nénuphars, Le Musée du Foie Gras
- Restaurants,... nous contacter

Pour les groupes disposant de peu de temps, nous proposons une simple dégustation-vente. Nous vous conseillons de nous avvertir de votre passage.

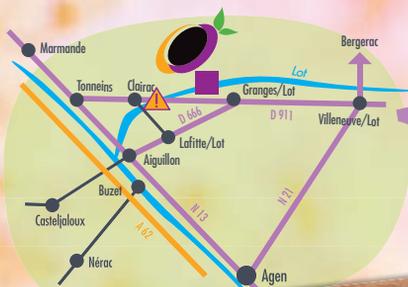
Le Gabach - 47320 Lafitte/Lot

accès par granges sur Lot

Tél : 05 53 84 00 69

Mail : contact@musee-du-pruneau.com

www.musee-du-pruneau.com



ATTENTION

Entre Clairac et Granges/Lot, pont limité à 3,5 tonnes, interdit aux autobus et camping-cars. Passez impérativement par Granges/Lot et suivre le fléchage.

