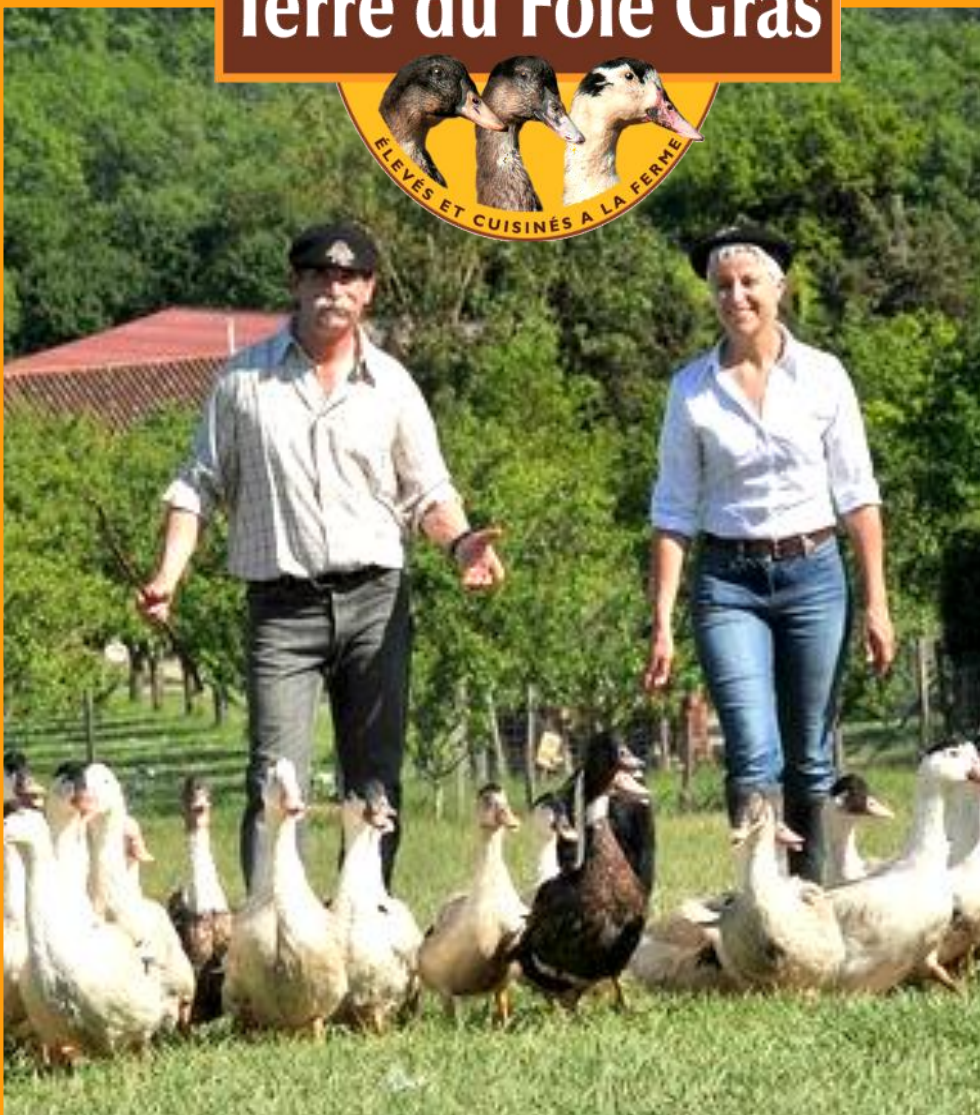




Terre du Foie Gras



Programme des animations 2014

Votre contact : Marine
contact@souleilles-foiegras.com
Tél : 05.53.41.23.24

Musée du Foie gras - Souleilles
47140 FRESPECH
Tel : 05 53 41 23 24
Fax: 05 53 41 31 90
www.souleilles-foiegras.com





Musée du Foie Gras

**+ Grand
+ Ludique
+ Pédagogique**

Situé sur la ferme de Souleilles,
le Musée du Foie Gras est une réalisation
unique en France.

Découvrez l'histoire du Foie Gras des
Egyptiens à nos jours.

Trouvez réponse à toutes vos questions :

Comment le canard est-il gavé?
Le foie gras est-il une maladie?
Pourquoi le sud-ouest de la France?

...

Visite suivie d'une dégustation
comparative de foies gras et
spécialités de la ferme.



L'élevage en plein air



4500 ans d'Histoire



*Une longue tradition dans
le Sud-Ouest*



La dégustation



Les produits à emporter





La Ferme de Souleilles



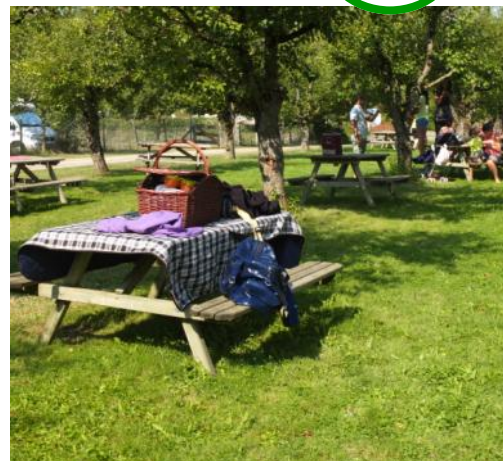
Les Canetons



Le Musée du Foie Gras



La dégustation à la boutique



L'aire de pique-nique



1. Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras sur la ferme de Souleilles

- Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées
- Visite du **Musée du Foie Gras UNIQUE EN FRANCE**
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes) - *versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.*
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme

2. Pique-nique dans le verger de pruniers ou à l'abri en cas de mauvais temps

Pique-nique dégustation à la ferme

Assiette Pique-nique (Foie Gars mi-cuit, magret séché et spécialités au Foie Gras)

-

Fromage du Palanchou
(fromage de vache au lai cru produit à Auradou)

-

Croustade aux pommes

-

Café

Visite + Pique-nique

18 €

Formule enfant (<12 ans) : 13€

Horaires et durée : Toute l'année sur réservation, pas de minimum . Toute la journée de 10h à 19h.

Etape Gourmande au Musée du Foie Gras



La Ferme de Souleilles



Les Canetons



Le Musée du Foie Gras



La dégustation à la boutique



La Taulejada



1. Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras sur la ferme de Souleilles

- Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées
- Visite du **Musée du Foie Gras UNIQUE EN FRANCE**
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes) - *versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.*
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme

2. Repas gastronomique autour du canard à notre restaurant la Taulejada

C'est dans un cadre exceptionnel que vous dégusterez votre repas. La Taulejada est installée dans les remparts de Frespech, village médiéval du 13ème siècle, situé à 3km de la Ferme de Souleilles.

Menu de Souleilles

Foie gras de canard entier mi-cuit
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard et Légumes de saison
Croustade aux pommes et à l'Armagnac
Vin des côtes de Brulhois
Café

Menu Taulejaire

Duo de foie gras de Souleilles
avec confiture d'oignons et pain d'épices
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard et Légumes de saison
Salade de la Tancane au fromage de Palanchou
Crème brûlée aux pruneaux
Vin des côtes de Brulhois
Café

Visite + Menu de Souleilles

33 €

Activités + Menu Taulejaire

39 €

Formule enfant (<12 ans) : 16€

Horaires et durée : Pour les groupes de 20 personnes minimum, de mars à novembre sur réservation
De 10h00 à 14h (repas entre 13h et 15h environ) ou de 17h30 à 21h30 (repas entre 19h30 et 21h30 environ)

La découverte des secrets du Foie Gras



La Ferme de Souleilles



Les Canetons

Le Musée du Foie Gras



La dégustation à la boutique

La Taulejada



Foie Gras Poêlé

1. Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras sur la ferme de Souleilles

- Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées
- Visite du **Musée du Foie Gras** **UNIQUE EN FRANCE**
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes) - versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme

2. Démonstration de cuisine

Foie gras frais poêlé aux fruits de saison et flambé à l'eau de vie suivi de sa dégustation

3. Présentation de l'Exposition « Le Catharisme en Agenais »

Introduction à la culture occitane des troubadours jusqu'à la conquête des Albigeois.

4. Repas gastronomique autour du canard à notre restaurant la Taulejada

Menu de Souleilles

Foie gras de canard entier mi-cuit
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Croustade aux pommes et à l'Armagnac
Vin des côtes de Brulhois
Café

Menu Taulejaire

Duo de foie gras de Souleilles
avec confiture d'oignons et pain d'épices
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Salade de la Tancane au fromage de Palanchou
Crème brûlée aux pruneaux
Vin des côtes de Brulhois
Café

Visite & Démonstration + Menu de Souleilles

40 €

Visite & Démonstration + Menu Taulejaire

46 €

Horaires et durée : Pour les groupes de 20 personnes minimum, de mars à novembre sur réservation uniquement. De 10h00 à 15h (repas entre 13h et 15h environ) ou de 16h30 à 21h30 (repas entre 19h30 et 21h30 environ)

La Journée Gastronomique et Culturelle



La Ferme de Souleilles



La Taulejada



Le Château de Bonaguil



Le Musée du Foie Gras



Démonstration de cuisine

9 h 30 : Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras

- 👉 Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine
- 👉 Visite du **Musée du Foie Gras UNIQUE EN FRANCE**
- 👉 Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes) *versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.*
- 👉 Dégustation de produits et spécialités de la ferme

11 h 00 : Démonstration de cuisine à notre restaurant la Taulejada
Foie gras frais poêlé aux fruits de saison suivi de sa dégustation

11 h 45 : Présentation de l'Exposition « Le Catharisme en Agenais »
Introduction à la culture occitane des troubadours jusqu'à la tragédie cathare et l'esprit de la liberté sacrifié dans les flammes des bûchers de l'Inquisition.

12 h 00 : Repas gastronomique à notre restaurant la Taulejada
(voir menu ci-dessous)

14 h 00 : Départ pour le Château de Bonaguil : Visite guidée à 15h (Trajet: 37 km. 40 mn) Découvrez le plus bel ensemble médiéval du Sud de la France après Carcassonne.

18 h 00 : Possibilité de visiter une cave ou départ

Menu de Souleilles

Foie gras de canard entier mi-cuit
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Croustade aux pommes et à l'Armagnac
Vin des côtes de Brulhois
Café

Menu Taulejaire

Duo de foie gras de Souleilles
avec confiture d'oignons et pain d'épices
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Salade de la Tancane au fromage de Palanchou
Crème brûlée aux pruneaux
Vin des côtes de Brulhois
Café

Activités + Menu de Souleilles

45 €

Activités + Menu Taulejaire

51 €

Horaires : De mars à novembre sur réservation pour les groupes à partir de 20 personnes

Journée du Marché paysan à la ferme

Le Marché Paysan à la ferme est unique dans la région. Vous y trouverez : des bons produits, une ambiance très sympa, un cadre champêtre et relaxant ainsi qu' une démonstration culinaire du savoir faire Paysan à chaque Marché (Démonstration de cuisine, préparation du tourin à l'ail, fabrication de la tourtière de pays, cuisson du pruneau, et bien d'autres encore...).



Le Musée du Foie Gras



Le plateau pique-nique



Les producteurs



Les Grillades



La dégustation à la boutique



Le pique-nique



Les musiciens

10h00 : Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras—3€ Sur la ferme de Souleilles

- Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées
- Visite du **Musée du Foie Gras** **UNIQUE EN FRANCE**
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes)
versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme (Foie Gras Mi-Cuit, Foie Gras Tradition, terrines...)

11h30 : Faites votre marché : 20 producteurs vous font découvrir les produits de notre terre!

12h00 : Apéro musical avec « 10 Musicaïres » offert par les producteurs

13h00 : Pique nique au gré du marché paysan sous les pruniers :

Poulet à la ficelle, fromage, pruneaux, Armagnac, Foie Gras, Grillade de magret, escargolade, pêches, légumes biologiques, pain, vins, liqueur et Tourtières .

Menu Pique-nique à 16 €

Assiette de crudités de Nicolas

Confit de Canard de Souleilles et frites à la graisse de canard

Gâteau aux noix de la noiseraie de Landers

Vin Côte des Oliviers

Café



Les Vendredis, du 4 Juillet au 5 Septembre : visite + pique-nique 19 €



Samuel votre guide



Le Musée du Foie Gras



La dégustation à la boutique

9 h 00 : Départ de la Randonnée Guidée par Samuel votre guide professionnel de moyenne montagne avec 2 circuits au choix :

- Le circuit des Eglises Romanes : 7km environ 2h de marche
- Le Circuit de Frespech (13ème siècle) : 10 km environ 3h30 de marche

12 h 00 : Pique-nique sur la Ferme de Souleilles

Un pique-nique à déguster installé sous les pruniers composé de :

Salade Gasconne avec Terrine Taulejada (50% de foie gras),
magret de canard séché, grattons et saucisses de canard confites

Croustade aux pommes

Vin des Côtes des Oliviers

Café

14 h 00 : Visite de la ferme : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées

14 h 30 : Visite du Musée du Foie Gras UNIQUE EN FRANCE

- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées Recettes (10 minutes)
- *versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.*
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme

Les circuits

A travers la lecture des paysages, votre guide vous fera partager son amour du pays, l'architecture, son patrimoine bâti et naturel.

- **Le circuit des Eglises Romanes** : 7km environ 2h de marche

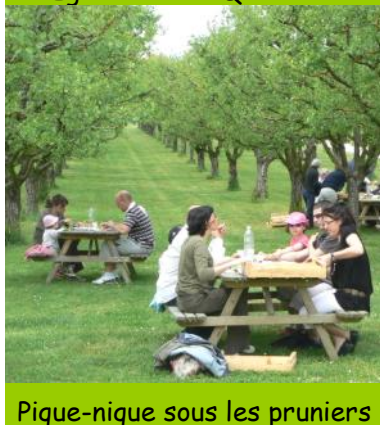
Un circuit qui vous fera découvrir entre autre les ruines de l'église de Calhavet XIIIème, l'église Sainte-Quitterie et ses peintures de la fin du XVème siècle restaurées qui ornent les murs et les voûtes.



Le Pays de Serres



Eglise Sainte Quitterie



Pique-nique sous les pruniers



Paysage du Pays de Serres

- **Le Circuit de Frespech** : 10 km environ 3h30 de marche
Découvrez le village médiéval de Frespech (XII-XIIIème siècle) une ancienne forteresse démantelée de l'Agenais et qui était un point stratégique du mailage défensif du Pays de Serres. Vous pourrez donc sillonner le Pays de Serres entre rivières, collines, bois et paysages façonnés par l'agriculture.

randonnée + pique-nique + visite

20 €

Horaires et durée : Pour les groupes de 20 personnes minimum, sur réservation

Journée gourmande en Lot-et-Garonne



La Ferme de Souleilles



Dégustation à la boutique



Le Musée du Pruneau



La Maison de la Noisette



Le Musée du Foie Gras

10 h 00 : Visite de la ferme et du Musée du Foie Gras

- Visite de la ferme de Souleilles : l'élevage et la cuisine à travers des baies vitrées aménagées
- Visite du Musée du Foie Gras
- Vidéo de présentation du travail sur la ferme, des produits et idées recettes (10 minutes) *versions anglaise, espagnole, hollandaise et occitane disponibles.*
- Dégustation de produits et spécialités de la ferme

**12 h 30 : Repas gastronomique
à notre restaurant la Taulejada
(voir menu ci-dessous)**



La Taulejada

15 h 00 :

Départ pour
le Musée du Pruneau
(Trajet: 40 km. 40 mn)
Découvrez l'histoire du
pruneau, symbole de la culture
régionale traditionnelle.

OU

Départ pour
la Maison de la Noisette
(Trajet: 45 km. 60mn)
Découvrez les secrets de la noi-
sette au cœur du Pays de Serre.

Menu de Souleilles

Foie gras de canard entier mi-cuit
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Croustade aux pommes et à l'Armagnac
Vin des côtes de Brulhois
Café

Menu Taulejaire

Duo de foie gras de Souleilles
avec confiture d'oignons et pain d'épices
Accompagné de son verre de Duras moelleux
Tournedos de magret de canard
ou
Cuisse de canard confite de Souleilles
Pommes de terre en persillade à la graisse de canard
et Légumes de saison
Salade de la Tancane au fromage de Palanchou
Crème brûlée aux pruneaux
Vin des côtes de Brulhois
Café

Visites + Menu de Souleilles **36 €**

Visites + Menu Taulejaire **42 €**

Horaires : Pour les groupes de 20 personnes minimum, sur réservation. D'avril au 15 octobre pour la Maison de la noisette et toute l'année pour le Musée du Pruneau

Les Animations à Souleilles

Les Journées Gourmandes de Pâques Le 4, 5 et 6 Avril 2015

Animations spéciales pour les enfants, marché de producteurs, démonstration de cuisine

Foie gras, gastronomie, grand air, terroir et convivialité : l'équipe de Souleilles vous a préparé un week-end de Pâques ludique, culturel et gourmand !



Marché Paysan à la Ferme

Tous les vendredis
du 4 Juillet au 5 Septembre

Bonne humeur, animations et régalade
sous les pruniers !

21 producteurs se réunissent à la ferme de Souleilles de 9h à 15h,
pour la 19^{ème} année édition du Marché Paysan.

Au programme : produits du pays, pique-nique gourmand sous les pruniers... et
de nombreuses animations.



La grande fête du Foie Gras Le 31 Octobre, 1 et 2 Novembre

Démonstrations de cuisine, marchés de producteurs,
dégustations, ...

