



Musée du Foie Gras

Gourmand, ludique, pédagogique

Venez découvrir ou redécouvrir le Musée du Foie Gras en famille ou entre amis.

Situé sur la ferme de Souleilles, vous visiterez une réalisation unique en France.

L'histoire du Foie Gras des Egyptiens à nos jours.

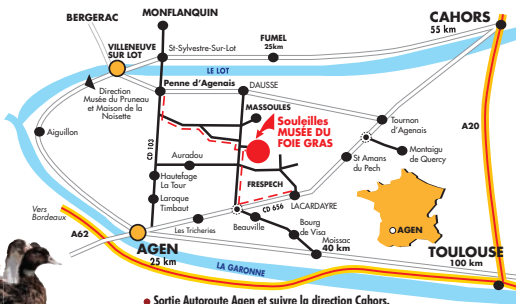
Petits et grands, vous trouverez des réponses à toutes vos questions...

HORAIRE boutique et musée :

- Toute l'année du lundi au samedi : 10h à 19h.
- Le dimanche : 15h à 19h.
- L'été (juillet / août) : 7j/7 de 10h à 19h.
- Fermé le dimanche en janvier, Noël et jour de l'An.
- Jours fériés : de 15h à 19h.



Pour nous retrouver...



- Sortie Autoroute Agen et suivre la direction Cahors.
- Flèche à partir de la route Agen/ Cahors
- Flèche à partir de Penne d'Agenais

Yves & Geneviève Boissière

à «Souleilles» 47140 FRESPECH

Tél. 05 53 41 23 24 - Fax 05 53 41 31 90

email : contact@souleilles-foiegras.com

Coordonnées GPS :

Latitude 44.332276 - Longitude 0.84341



Retrouvez-nous sur Facebook



- Marché gourmand
- Démonstration de cuisine
- Quête des oeufs

Création - Art Média / Impression - IGS / Crédits photographiques: Fotoflu / Ne pas tenir sur la voie publique

Animations Gratuites Chaque jour



Programme des 3 jours de 10h à 18h

Journées gourmandes de Pâques



- de 10h à 18h > Visite libre du Musée du Foie Gras
- à 10h > **Démonstration de cuisine**
 - > Découpe du canard et foie gras poêlé par Yves
 - > Aiguillettes aux arômes de thym par Clémence
- à 12h30 > **Apéro paysan offert par les producteurs**
- à partir de 14h > Visite guidée du Musée du Foie Gras suivie d'une dégustation
 - > Démonstration de tourtière (le samedi)
 - > Œufs brouillés aux truffes
 - > Cuisine du safran

Samedi 31 mars à 12h
Inauguration officielle
de la nouvelle paillole
et de la nouvelle canetonnière

Invitée
d'honneur



Florette,
candidate **Top chef 2017**
Préparera en direct des tapas de
canard aux plantes sauvages du Pays
de Serres. **Original et délicieux !**

Animations spéciales pitchonets

- > Quilles Landaises
- > Démonstrations de chien de Berger (dimanche et lundi)
- > Piscine de paille
- > Balade en calèche autour de la ferme
- > Tir à l'arc

GRATUIT



La quête des
œufs de Pâques

GRATUIT



La piscine de paille



Balade calèche
autour de la ferme



Maquillage
(dimanche et lundi)

Pique-nique

















sur notre ferme à Souleilles

- > **Assiette de Foie Gras**
- > **Grillades**
Saucisses de canard,
Aiguillettes à la plancha,
Tournedos ou Confit de canard
- > **Accompagnées de Frites à la Graisse de Canard**

Tables de pique-nique à disposition sous les pruniers
ou sous abri.



Les stands paysans et dégustations gratuites de 10h à 18h

 Miel et pain d'épices  Soleimiel Joël Bach Clairac (47) 05 53 79 35 00	 Foie Gras  Souleilles Yves et Geneviève Boissière Frespèch (47) 05 53 41 23 24	 Noix  Noyeraies du Landers Clotilde Aussel Sarlat-la-Canéda (24) 05 53 59 24 57	 Fromage de vache  Fromagerie Patanchou Françoise Ferrière Auradou (47) 05 53 41 28 87	 Pains  Boulangerie Jean Marie Conges St Antoine de Ficalbo (47) 05 53 41 71 90	 Confiture et jus de fruits  Vergers de Touillacout Sabine Henriette DUNES (82) 06 87 90 19 17	 Fromage de chèvre  Ferme lou cornal Yvianne Meubert St Pierre de Clairac (47) 06 66 81 18 88	 Safran  Le safran du domaine Jagarons Peggy Faivre Frespèch (47) 06 63 54 50 35	 Truffes  Les Délices de Cantegrel Joël Simonet Tournon d'Agenais (47) 06 13 92 21 27	 Montagne St Émilien  Château Pymormond Cathy & Philippe Lamanque Puisseguin (33) 05 57 74 66 69	 Herbes aromatiques  Clémence Herbes et sens Perne d'Agenais (47) 06 87 56 40 13
--	--	---	---	--	---	--	---	--	---	---