

Le Marché Paysan

Tous les jours
de 10h à 18h

Cosmétiques au lait d'ânesse



Em'ane
St Vincent Lespinasse (82)
06 50 93 74 16

Pains et Viennoiseries



Au pain des Champs
Penne d'Agenais (47)
05 53 41 25 82

Noix, noisettes, Amandes



La Ferme des 3 Soleils
Gontaud-de-Nogaret (47)
07 88 45 70 02

Vins, Armagnac et floc de Gascogne



Domaine de Laubesse
Montanx (40)
05 58 03 23 14

Montagne Saint-Émilion



Château Puynormond
Montagne (33)
05 57 74 66 69

Ail Noir



Ep les Gourmands
Graulhet (81)
06 69 27 87 65

Truffes et miel



Les délices de Cantegrel
Tournon d'Agenais (47)
06 13 92 21 27

Sel



Terra Salis
Montlaur (47)
07 81 13 29 84

Vins de Gaillac



Domaine La Camba Torta
Andillac (81)
06 17 62 68 82

Pruneaux



Les Vergers de Touticaud
Dunes (82)
06 87 90 19 17

Safran



Safran-chir
Thézac (47)
Tél. 06 60 75 71 35

Huile d'olive



L'Oustal Del Olibo
Fabrègues (34)
06 50 84 64 72

Escargots



Anthony Magnol
Monflanquin (47)
06 87 15 70 30

Tourtière



Daniel et Gisèle Cledes
Laussou (47)
05 53 36 44 23

Fromage de Chèvre



Les Biquettes de Broucelle
Ste Juliette (82)
06 81 42 21 32

Bières et pain d'épices

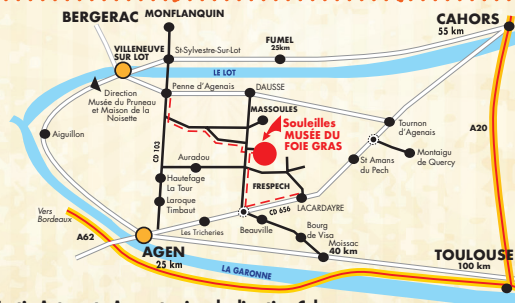


Soleimiel
Port-Sainte-Marie (47)
09 53 80 70 47

Foie Gras



Ferme de Souleilles
Frespech (47)
05 53 41 23 24



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



@museedufoiegras

18 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé."

Musée du Foie Gras

Sam 4, Dim 5,
Lun 6 Avril

Journées gourmandes de Pâques

NOUVEAU



Tours avec
attelage de vaches



► Marché Paysan

► Démonstration de cuisine

► Quête des Œufs



Musée du Foie Gras

Ferme de Souleilles - 47140 FRESPECH - 05.53.41.23.24

ANIMATIONS Gratuites chaque jour

Programme des 3 jours de 10h à 18h

de 10h à 18h → Visite libre

du Musée du Foie Gras

à 10h → Démonstrations de cuisine

- Découpe du canard et cuisine du Foie Gras poêlé
- Cuisson des magrets à la pierre de sel

NOUVEAU

Chaque jour des magrets à gagner !

à 12h30 → Apéro musical offert

à 14h → Visite guidée

du Musée du Foie Gras et dégustation

à 15h → Démonstrations de cuisine

- Oeufs brouillés aux truffes
- Aiguillettes de canard à la moutarde aux olives
- Fabrication de la tourtière

Pique-nique

le midi sur notre ferme à Souleilles

- ▶ Assiettes de Foie Gras
- ▶ Grillades Magret, Aiguillettes ou confit de canard, frites à la graisse de canard, Menu enfant.
- ▶ Omelettes truffées
- ▶ Escargots en persillade (samedi et lundi)
- ▶ Crêpes et pâtisseries
- ▶ Tourtières aux pommes
- ▶ Fromages de chèvre
- ▶ Vins, bières...

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

Amenez vos verres et couverts, c'est mieux pour la planète !

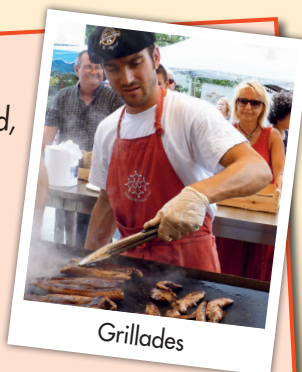
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Démo de Foie Gras poêlé



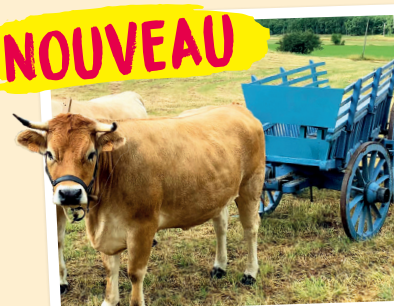
Fabrication de la Tourtière



Grillades

Animations spéciales Pitchonets !

NOUVEAU



Balade en Charrette
(samedi uniquement à partir de 10 h)



Maquillage - Hélène Julia
06 80 34 94 50



Balades à Poney
(dimanche et lundi)



Centre
Equestre
de SIGBELL
05 63 95 25 65
St Beauzeil (82)



« Jeux anciens »
traditionnels

GRATUIT



Tours de petit tracteur



Voitures anciennes
« Los Pecs de la Cacumba »
(dimanche et lundi)



GRATUIT

La Quête des oeufs de Pâques

Les enfants, amenez votre panier décoré,
vous aurez une surprise en plus !