

Chaque vendredi une animation spéciale !

5 Juillet	12 Juillet	19 Juillet	26 Juillet	2 Août
Œufs brouillés aux truffes	Découpe du canard	Risotto milanais au safran	Fabrication de la tourtière	Œufs brouillés aux truffes

9 Août	16 Août	23 Août	30 Août
<p>Festa Occitana Métiers traditionnels. Concert et bal occitan gratuits.</p>			
Découpe du canard	Cuisson de la prune	Fabrication de la tourtière	

6 Septembre

Sur réservation au 05 53 41 23 24

« Balades paysannes guidées »
Départ 9h du Musée du Foie Gras - Durée 2h30 - Casse-croûte fourni

19 Juillet	23 Août
Bouquet final en chansons	Balade vins et pruneaux

Musée du Foie Gras

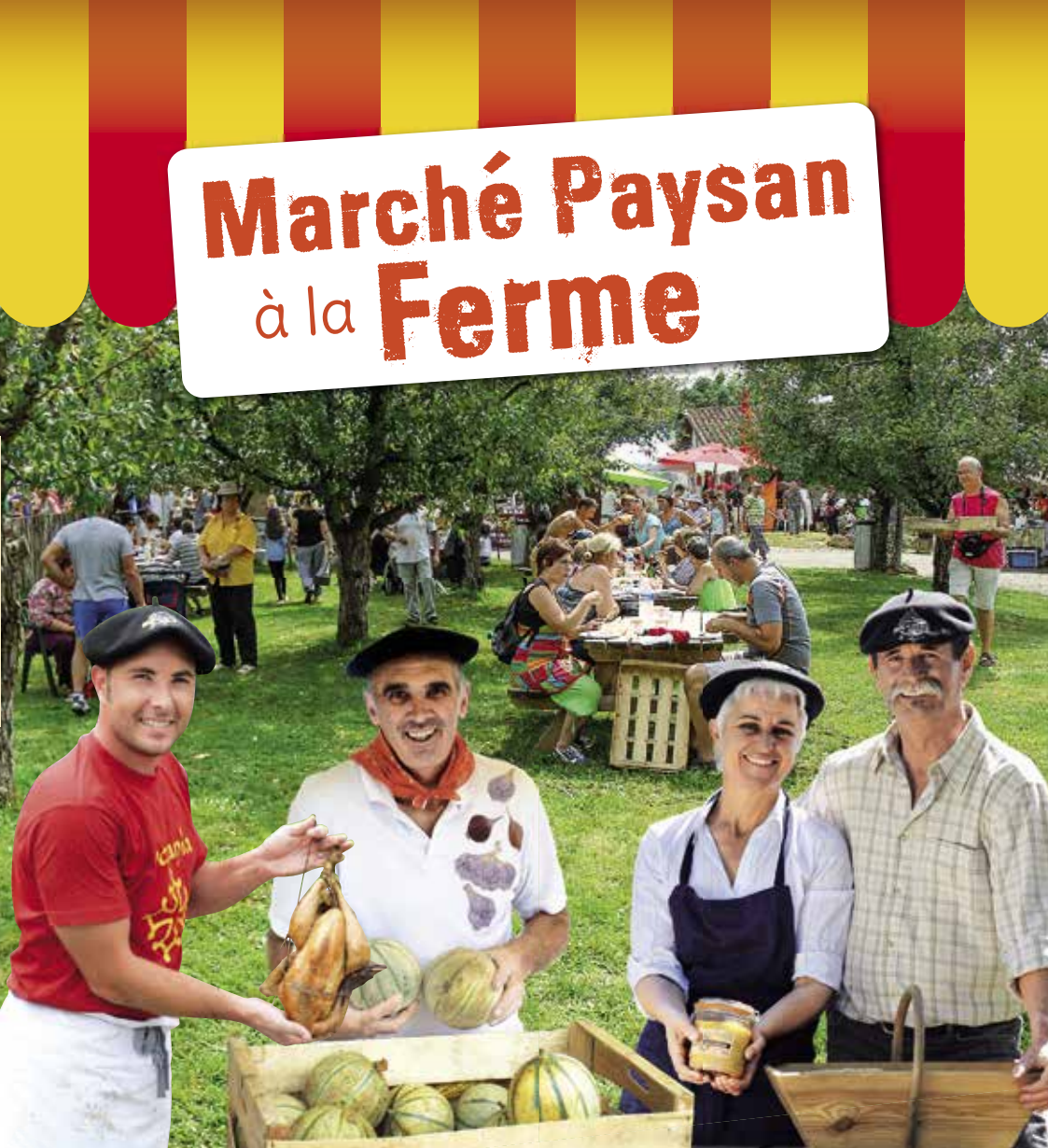
Yves & Geneviève Boissière
à «Souleilles» 47140 FRESPECH
Tél. 05 53 41 23 24 - Fax 05 53 41 31 90
email : contact@souleilles-foiegras.com
Coordonnées GPS : Latitude 44.33245 - Longitude 0.8434
www.souleilles-foiegras.com

Retrouvez-nous sur Facebook

BERGERAC 25 km
CAHORS 55 km
TOULOUSE 100 km
AGEN 25 km

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

Création - Art Média / Crédits photographiques: Fotolia / Ne pas tenir sur la voie publique - Impression Reproliaser 47300



Marché Paysan à la Ferme

→ Tous les vendredis matin, du 5 juillet au 6 septembre 2019

au Musée du Foie Gras

à Frespech sur la Ferme de Souleilles de 9h à 14h

Farmers market every friday morning during July and August


Composez votre
Pique-nique
à déguster sous les pruniers

Poulets à la Ficelle

Laurent Cossetini
06 85 10 73 24
Dausse (47)

→ Composez votre pique-nique au fil des stands !
Grillades et frites à la graisse de canard, fruits, vin, fromages...
Nous avons tout pour vous régaler.

→ Tables, couverts et verres à votre disposition !
Merci d'amener vos couverts, c'est mieux pour la planète.

 Buy direct from 16 local producers, then enjoy lunch in the shade of the plum trees. Each producer will prepare their speciality for you to taste.
Each week a different demonstration of a regional product.

Tous les vendredis
de 9h à 14h

- Apéro paysan à 12 h offert par les producteurs
- Visite du musée du Foie Gras
- Jeu de quilles landaises
- Tir à l'arc
- Baptêmes de poneys

Et chaque semaine
une animation spéciale !
à découvrir page suivante.



Pour les enfants

Jeu de l'Oie Géant, jeux extérieurs, piscine de paille...



Le marché paysan

Venez rencontrer les 16 producteurs de chez nous et des produits "made in Aquitaine"



Miel et pain d'épices



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



Noix



Noyeraies du Landers
Giliane Aussel
05 53 59 24 57
Sarlat-la-Canéda (24)



Fromage de vache



Fromagerie de Vigne Barade
Sophie Poux
06 88 99 91 94
Lacour de Visa (82)



Pains et viennoiseries



Boulangerie
Jean Marie Conges
06 79 13 70 36
St Antoine de Ficalba (47)



Vins et jus de raisin



Côtes des Oliviers
Jean-Pierre Richarte
05 53 41 28 59
Auradou (47)



Truffes



Les Délices de Cantegrel
Joël Simonet
06 13 92 21 27
Tournon d'Agenais (47)



Fromage de chèvre et charcuterie



Ferme Lou Cornal
Viviane Maubert
06 66 81 18 88
St Pierre de Clairac (47)



Safran



Le safran du domaine Jagarens
Peggy Fairve
06 63 54 50 35
Frespèch (47)



Plantes et tisanes



Clémence Herbes et sens
Clémence Frégard
06 87 56 40 13
Penne d'agenais (47)



Armagnac et floc de Gascogne



Domaine de Maubert
Famille De Wit
05 62 29 46 08
Montréal du Gers (32)



Foie Gras



Ferme de Souleilles Musée du Foie Gras
Yves et Geneviève Boissière
05 53 41 23 24
Frespèch (47)



Eau de vie artisanale



Cyril Vitalis
06 78 66 58 80
Trémons (47)



Escargots



Escargots de la Vallée du Dropt
Corinne Labrunie
05 53 36 37 50
Saint Etienne de Villeréal (47)



Pruneaux, confitures, glaces



Les Pruneaux de Monredon
Céline Doumares
06 22 68 28 51
St Aubin (47)



Melon, ail, échalote, oignon...



Christian Perrin
06 14 72 29 07
Calignac (47)



Fruits



Les Vergers de Cazeneuve
Bernard Grenier
06 15 45 82 32
Monbalen (47)