

Musée du Foie Gras

Gourmand, ludique et pédagogique !

Une réalisation unique en France.
L'histoire du Foie Gras des Egyptiens à nos jours.

Visite gratuite
pour Pâques

Apprenez:

- Pourquoi les canards et les oies se gavent à l'état sauvage
- Comment le Foie Gras est devenu le symbole prestigieux du Sud-Ouest
- Pourquoi le Sud-Ouest est la 1^{ère} région productrice de Foie Gras au monde ...

Ouvert toute l'année

Programme
Des 4, 5 et 6 avril 2021
À venir !

Horaires Boutique et Musée

- Du lundi au samedi : 10h à 19h.
- Dimanche et jours fériés : 15h à 19h.
- Juillet/Août : 7/7 de 10h à 19h.



Yves et Geneviève BOISSIÈRE

À « Souleilles » - 47140 FRESPECH

Tél. 05 53 41 23 24 - Email : contact@souleilles-foiegras.com

www.souleilles-foiegras.com

Musée du Foie Gras

11, 12, 13
AVRIL

Journées
gourmandes
de **Pâques**



▶ **Marché gourmand**

▶ **Démo de cuisine**

▶ **Quête des œufs**



**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 ► **Démonstrations de cuisine :**

- Découpe du canard et Foie Gras poêlé
- Aiguillettes aux arômes de thym

à 12h30 ► **Apéro paysan offert par les producteurs**

à 14h ► **Visite guidée** du Musée du Foie Gras suivie d'une dégustation

à 15h ► **Démonstrations de cuisine :**

- Œufs brouillés aux truffes
- Risotto à la milanaise au safran

Toute la journée ► **Expo Photo** « Paysages d'Aquitaine »

Animations spéciales Pitchonets

- Démonstrations de chien de Berger
- Maquillage
- Piscine de paille
- Balade à poney (dimanche et lundi)
- Tour en petit tracteur
- Tir à l'arc



La quête des œufs de Pâques



Pique-nique

sur notre ferme à Souleilles

A partir de 7,50€

► **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.



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

**Bières
et pain d'épices**



Solaimeil

Joël Bach
Port Sainte Marie (37)
06 80 80 70 47

Foie Gras



Souleilles

Y. et S. Boloche
Preuilly (47)
06 80 42 24 24

Noix



Noyersais

du Landers
Gilliane Aurost
Sarlac de Combes (24)
06 80 58 24 97

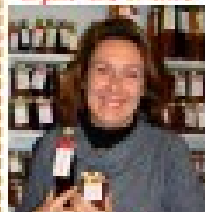
Vins de Gaillac



Domaine

La Camba Törta
Stela Lorde
Ardillac (82)
06 57 82 88 82

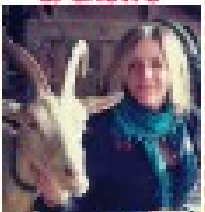
**Confitures
et jus de fruits**



Vergers

de Tourcaut
Sabine Hénière
Gumes (32)
06 07 80 18 17

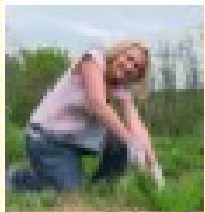
**Fromage
de chèvre**



Ferme Lou Cornal

Viviane Maubert
St Pierre de Cahus (47)
06 88 82 18 88

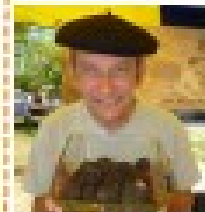
Safran



Le Safran du

Domaine Jagarente
Peggy Falme
Preuilly (47)
06 80 84 90 50

Truffes



Les Délices

de Cantegrel
Joël Simonet
Tourmon d'Agénais (47)
06 28 52 21 27

**Montagne
St Emilion**



Château

Puyormond
R. et C. Larranque
Montagne (33)
06 57 24 88 88

**Herbes
aromatiques**



Clémence

Herbes et Sens
Perle d'Agénais (47)
06 87 88 42 21