



LA CHARTREUSE

Hôtel - Restaurant

Saint-Georges - 46000 Cahors

Tél. 05 65 35 17 37 - Fax : 05 65 22 30 03

Email : la-chartreuse@wanadoo.fr - www.hotel-la-chartreuse.com

Quercy Découvertes

« Votre voyage sur mesure » dans le Lot

Agence Receptive Incoming

Notre projet :
vous faire découvrir des lieux magnifiques

Regourd Sud - 33 Côte des Ormeaux - 46000 Cahors
Tél. 05 65 30 16 55 - contact@quercy-decouvertes.com

Ne pas jeter sur la voie publique

Création - Impression - Publi-Quercy, Cahors - 05 65 35 42 78

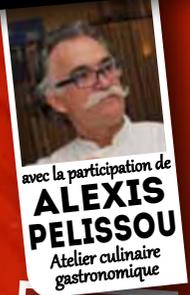


• LALBENQUE •



Fête de la Truffe

28 & 29
Janvier 2017



ORGANISÉE PAR LE SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS DE LA RÉGION DE LALBENQUE

Renseignements et réservations :
SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS 05 65 21 95 77 - 06 83 62 34 00
contact@truffesnoires-lalbenque.com - www.truffesnoires-lalbenque.com

Programme du Week-end festif

Samedi 28 Janvier

de 9h30 à 16h00 :

Concours National de Chiens Truffiers

Organisé par La Canine du Lot en partenariat avec le Syndicat des Trufficulteurs de Lalbenque

Toute la journée : Expo photos Salle Miramont

11h : Animation Culinaire autour de la Truffe

animée par **GÉRARD BAUD** et **ALEXIS PELISSOU**

16h : Conférence sur la Truffe

16h30 : Remise des prix du Concours de Chiens Truffiers

19h30 : Dîner Dansant et Repas Découverte de la Truffe
à la salle des fêtes animé par Michel RONCHI.

Une soirée est organisée sous le chapiteau
par Le Bistrionome

Menu

"Découverte de la Truffe"

- 32 € SUR RÉSERVATION -

Crème de légumes du marché à la truffe

Œuf Cocotte à la truffe

Médaille de Veau sauce aux Truffes

Gratin de pommes de terre
et tatin de légumes

Brie truffé, salade verte

Vacherin Glacé aux Fruits Rouges

Café et Vins

Dimanche 29 Janvier

Toute la journée :

- Artisanat et Produits Régionaux • Expo photos Salle Miramont
- Démonstration de Cavage avec chiens et cochons • Marché de détail • Tombola avec 2 lots de 100gr de truffes (1^{er} tirage à 12h30, 2^{ème} tirage à 16 h)

9h : Atelier Culinaire Gastronomique suivi du déjeuner
avec **PASCAL BARDET** au restaurant Le Gindreau
à Saint Médard Catus (sur réservation uniquement, 12 personnes
maximum, 100 €/personne)

9h30 : Marché de gros - Marché de détail

10h30 : Initiation Culinaire autour de la Truffe
avec dégustation animée par **GÉRARD BAUD**
et **ALEXIS PELISSOU** (sur réservation, 8 €)

Sortie de la Messe : Bénédiction des animaux truffiers

12h : Apéritif offert par la mairie

12h30 : Dégustation Gourmande sous le chapiteau
avec omelette truffée (15 €) et produits locaux achetés sur place.

12h30 : Repas Gastronomique à la salle des fêtes

16h : Conférence sur la Truffe

Menu Gastronomique
- 90 € SUR RÉSERVATION -

Ardoise de mise en bouche aux saveurs de Truffe

Duo de Foie gras de Canard poêlé et Ris de Veau sauce aux Truffes

Pavé de Bar rôti sur peau et crème de Truffes

Suprême de Chapon farci, jus Truffé

Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe, verrine de Patate Douce à la Truffe

Brie de Meaux truffé, salade et vinaigrette à la truffe, petit Rocamadour

Coupe de Mousse de Champagne et Grand Marnier,

Mascarpone Truffé, émulsion de Framboise

Café

Apéritif et vins compris