

# UNE JOURNÉE POUR PRÉPARER NOËL

DIMANCHE 5 DÉCEMBRE A VALLABRIX

# FOIRE AU GRAS

France BLEU  
Gard Lozère

# et aux VOLAILLES DE FÊTES

Venez découvrir un nouveau lieu, en pleine nature, dans la pinède de Vallabrix. A l'abri de notre grande halle construite en bois, vous allez passer une journée gourmande...

## FOIRE AU GRAS :

Vente de canards gras entiers, (carcasses), et de canards découpés : aiguillettes, magrets, cuisses. Vente de foie gras frais à cuisiner.

Pensez à réserver au 06 85 10 72 94.



## VOLAILLES DE FÊTES :

Pour vos repas festifs : Dindes, chapons, poulardes, oies, canettes... à emporter sur place ou à commander.

## MARCHÉ FERMIER :

Légumes, miel, vin, olives à la picholine, huile d'olive, oeufs, poules, pintades, poulets. Dégustation et vente des terrines et pâtés de la ferme.

## A MIDI DÉGUSTEZ LE CASSOULET ENTRE AMIS

Un repas fermier, sur les grandes tables (6 à 8 personnes) sous la halle.

Entrée + cassoulet + dessert + café = 16 €.

Nombre de places limité, réservation indispensable.

## COMMENT RÉUSSIR LE FOIE GRAS GRÂCE AUX CONSEILS DES CHEFS

L'après midi à partir de 15 h, les chefs de la confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard, vous confieront leur secrets et astuces : Comment dénervé un foie gras frais, réussir sa terrine, poêler le foie gras frais... Ils répondront à toutes vos questions et évoqueront également les accompagnements, en particulier la préparation de la carde.



## UNE JOURNÉE NATURE

Passez une journée en pleine nature, dans la pinède de Vallabrix : balades à pied ou randonnée en vélo pour les grands ; pour les petits : promenade à dos de poney ou en calèche avec la ferme équestre de la Teulière.



## RÉSERVATION AU REPAS FERMIER



M. Mme ..... Tél. ....

Adresse .....

Réserve pour ..... personne (s)

Acompte à nous faire parvenir 10 € par personne. Merci

Sylvain Todesco, Chemin de Serre Plangeon, 30700 St Quentin-la-Poterie.

Tél. 04 66 22 73 46 (élevage) ou 06 85 10 72 94 (portable) e-mail. sylvain.todesco@wanadoo.fr