

« AUTOMN-TARN »

MARCHÉ DE TERROIR DU TARN EN DIRECT DES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS

(organisé dans le respect des gestes barrières et des réglementations en vigueur)

+ Soirée dégustation « Accords mets et vins » le jeudi 17 à partir de 19h



JEU 23	VEN 24	SAM 25	DIM 26
14 h-20h	9h-20h	9h-20h	9h-14h

SEPTEMBRE 2021



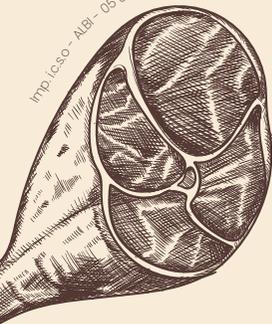
ENTRÉE GRATUITE

Tous les jours une tombola permet à l'un des participants de gagner un panier garni offert par les producteurs !

27, Rue Montcalm 75018 PARIS

Face au restaurant « Le bon coin »

Imp. Le So - ALBI - 05 63 48 75 40

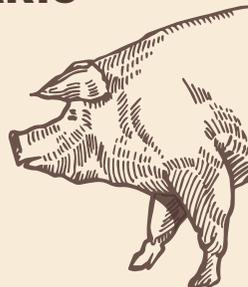


**COMMENT
Y ALLER**

Métro **12** station Jules Joffrin

Bus **31** arrêt Duhesme le Ruisseau

Bus **60** arrêt Damrémont Ordener



Et nos partenaires



+



+



38, rue Ernest Cognacq
92300 Levallois-Perret
Tél. 07 63 45 23 38



<http://www.tarnetparis.fr>
courriel : contact@tarnetparis.fr

vous présente son marché de terroir et met à votre disposition
des brochures où vous trouverez des renseignements
pour vos prochaines vacances dans notre beau département du Tarn

2 fermes – 1 domaine viticole

Château de LACROUX

Situé sur les côteaux de l'albigeois entre Gaillac (ville du vin) et Albi, ville natale du peintre Toulouse-Lautrec, le domaine de Lacroux, exploitation familiale de 38 hectares, perpétue la tradition des vins de Gaillac depuis dix générations en rouge, blanc sec et doux, rosé ainsi que des effervescents en méthode ancestrale en demi-sec et brut.

La ferme RAYSSAGUEL

- La ferme Rayssaguel est une ferme familiale située à 5 km d'Albi. Nous exploitons 72 hectares en agriculture raisonnée. Nous élevons 55 vaches et 45 veaux "sous la mère" de race Limousine et 10 000 canards. Tous les animaux sont nourris, avec les céréales de l'exploitation dans le respect du bien-être animal.

- Nous fabriquons des conserves fermières que nous vous proposons ainsi qu'une gamme de produits frais sous vide de canard et de veau. (Cassoulet, confit, fritons, foie gras cuit ou mi-cuit, saucisse fraîche au canard, foie gras frais, rôti de magret au foie gras, saucisse sèche au canard, magret séché... Tous les produits frais peuvent être congelés).

Hébergement à la ferme : 5 chambres d'hôtes avec tables d'hôtes et 5 gîtes (meublé de tourisme NN).

La ferme CASSAR

- La ferme CASSAR est une ferme familiale située à Lombers près de Réalmont dans le sud du Tarn.

- Nous exploitons 250 hectares en agriculture biologique (certification BIO AB) et disposons d'un atelier de découpe de viande agréé C.E.E. Nous élevons 200 vaches (mères) de race Aubrac (à l'herbe pendant dix mois et nourries avec du foin et des céréales de la ferme pendant les deux mois d'hiver) ainsi que 80 truies naisseur-engraisseur, nourries avec principalement des céréales de l'exploitation.

- Nos productions en frais : saucisse fraîche, boudin, melsat, fricandeau, tripes à l'Albigeoise, etc. Viandes de boeuf, de porc, d'agneau et de veau sous vide prêt à congeler (si vous le désirez). En produits secs : saucissons, jambonneaux, jambons, et une déclinaison de conserves de porc.

AUTOMN-TARN

27, rue Montcalm – 75018 PARIS

Métro Jules Joffrin – Bus n° 31 et 60 (arrêt Duhesme Le Ruisseau et Damrémont Ordener)

Ouverture le jeudi de 14h à 20 h, vendredi et samedi de 9h à 20h
et le dimanche de 9h à 14h.

Tirage au sort du panier garni chaque jour à 18 h 30