Attention ; sinke de publication à part the door Attention ; sinke de publication à de cention à DEC à Door de 19 N Bare, de l'arche net de 1 ains de l'arche par 345 pt 17 lb 12 lb 18 de 19 N Président de la commandation de 19 Novembre 19 Novembr





# « TARNOEL »

MARCHÉ DE TERROIR DU TARN EN DIRECT DES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS

+ Soirée dégustation « Accords mets et vins » le vendredi 9 à partir de 19h



VEN 9

SAM 10 DIM 11

14 h-20h

9h-20h

9h-20h

9h-14h

## **DÉCEMBRE 2022**

ENTRÉE GRATUITE

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

Attention : Présence exceptionnelle d'un trufficulteur sur TARNOËL Pensez à précommander vos truffes au 07 63 45 23 38

👂 27, Rue Montcalm 75018 PARIS

Face au restaurant « Le bon coin »

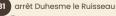




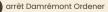




















38, rue Ernest Cognacq 92300 Levallois-Perret Tél. 07 63 45 23 38



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 vigneron – 1 trufficulteur

#### David MONCAYO, trufficulteur

David est arboriculteur et trufficulteur à la ferme de la Licharié, sur la commune de Lescout. Il exploite aussi des truffières dans le causses calcaire situé sur la commune de Magrin. David vous fera découvrir et déguster notamment ses kiwis et ses truffes (melanosporum). Il vous donnera aussi quelques astuces pour conserver et cuisiner ces dernières.

#### Jérome BÉZIOS, vigneron

Jérome vous fera d'Éguster ses Gaillac du domaine de La Croix des Marchands et du château Palvié déclinés en rouges, rouges fût, rosé, blancs sec et doux (à consommer avec modération).

#### La ferme RAYSSAGUEL

- La ferme Rayssaguel est une ferme familiale située à 5 km d'Albi. Nous exploitons 132 hectares en agriculture raisonnée. Nous élevons 65 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 conqelés).
- 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.
- 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.

### TARNOËL

27. rue Montcalm - 75018 PARIS

Métro Jules Joffrin — Bus nº 31 et 60 (arrêt Duhesme Le Ruisseau et Damrémont Ordener)