Attention : soirée dégustation à prix très doux
avec accords mets et vins le vendredi 9 décembre 2022 à partir de 19 h
Préinscription par SMS au 07 63 45 23 38

L'association TARN & PARIS présente

« TARNOËL »

MARCHÉ DE TERROIR DU TARN EN DIRECT DES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS

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

JEU 8	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 »

Imp. Iceso - 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

L'association TARN & PARIS

Et nos partenaires TARN LE DÉPARTEMENT + Gaillac Vins de + SAVEURS DU TARN

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

L'association TARN & PARIS

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 causse 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 déguster 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 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.
- 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.

• Imp. Lacas - Albi - 05 63 48 75 40 - Ne pas jeter sur la voie publique

TARNOËL

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