



Truffes en Fête



13^{ème} Édition
samedi 25 janvier 2025

Domaine d'Essendiéras St Médard d'Excideuil



Marché
des Saveurs
(14h30-17h30)

Menu gastronomique
(19h30, sur réservation)

Ateliers
Culinaires



*Le Rotary Club d'Excideuil
s'engage contre le cancer*



Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Truffes en Fête

Le Rotary Club d'Excideuil organise la 13ème édition de **Truffes en Fête** pour récolter des fonds au profit de l'INSTITUT BERGONIE de Bordeaux pour le soutenir dans la recherche et la lutte contre le cancer.

Cette manifestation a également pour objectif de promouvoir le savoir-faire des trufficulteurs de la région d'Excideuil et faire connaître le talent des producteurs locaux.

Le programme de Truffes en Fête :

- 14h30 **Marché des Saveurs** : Lancement de la 13ème édition et ouverture.
- 15h00 **Ateliers Culinaires** avec dégustation.
- 20h00 **Dîner Gastronomique** : la truffe noire du Périgord déclinée de l'entrée au dessert. 75 € sur réservation uniquement.

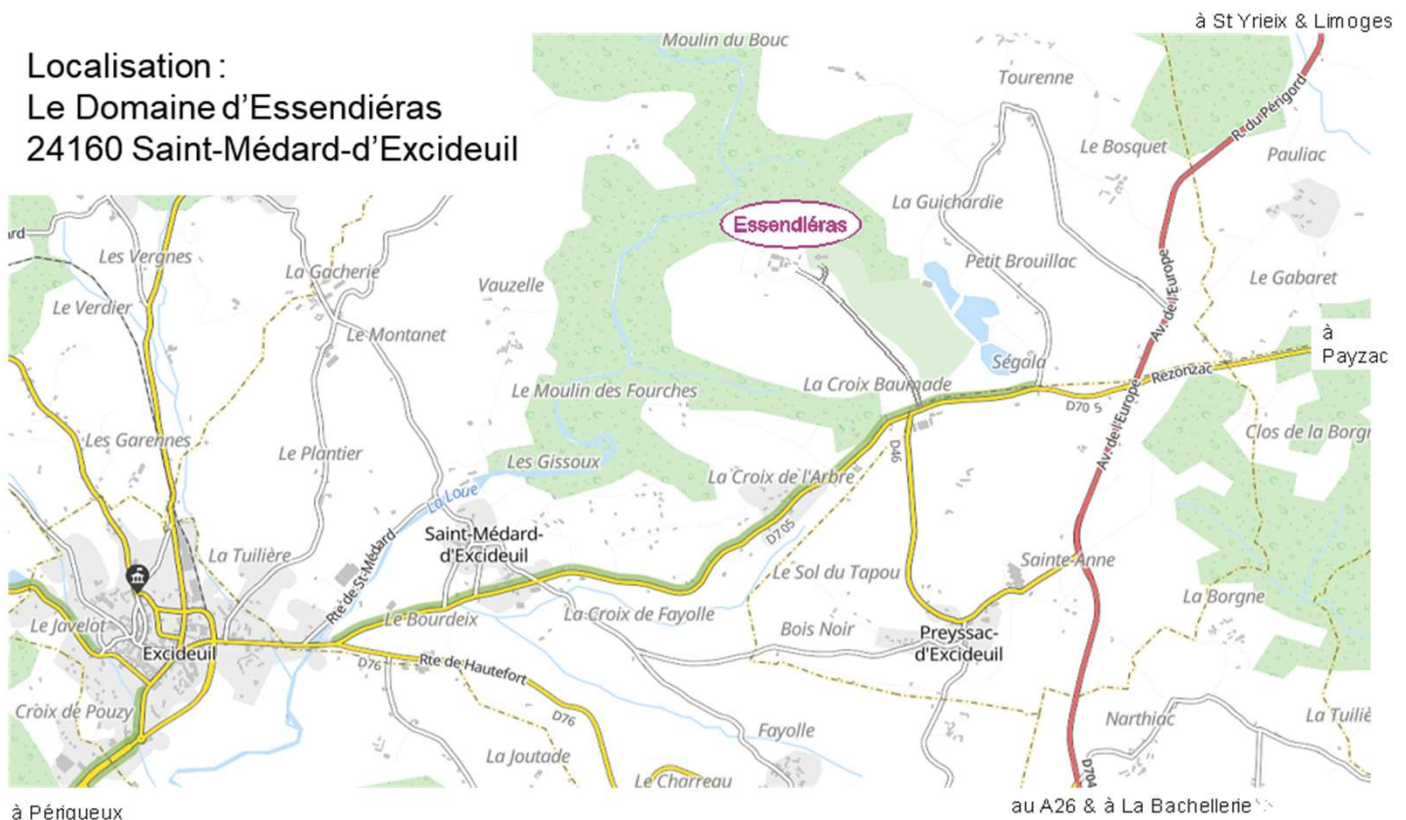
Service assuré par tous les membres du Rotary Club d'Excideuil qui seront heureux de vous accueillir. Venez nombreux, soutenir notre manifestation et partager nos efforts pour "Servir d'Abord".

RÉSERVATIONS sur le site internet www.truffesenfete.fr. Toute réservation doit être confirmée par l'envoi d'un chèque à l'ordre du Rotary Club d'Excideuil à :

Christine Dufraisse, 5 Place Bugeaud, 24160 Excideuil.

Aucun remboursement ne pourra être pris en compte.

Localisation :
Le Domaine d'Essendières
24160 Saint-Médard-d'Excideuil



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil

Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Programme de l'après-midi

Présentation des meilleurs produits locaux, avec la participation de notre partenaire : La Librairie du Château à Excideuil.

14h30 Ouverture de la 13ème édition de **Truffes en Fête** dans la Salle du Carrousel, Accueil. Le ticket d'entrée de 5 € donnera droit à la participation à la tombola.

Début du **Marché des Saveurs**

Présentation des meilleurs producteurs locaux :

- Le groupement des trufficulteurs de St Pantaly d'Excideuil
- La Noix Patiente de Lucette Dubreuil
- Aux Petits Oignons, Marjonaine Guerrero-Grosjean
- La Ferme aux Truffes de Narcisse Perez
- Du Pain dans la Grange, Anais Rajerison et Thomas Rouy
- Le miel de Gaetan Maureau
- Domaine de la Voie Blanche, Nathalie Dalbavie
- Les chocolats Bovetti.

Présence de notre partenaire, La Librairie du Château : Gwenaelle Batello proposera un large choix de livres sur la cuisine et la gastronomie.

15h00 **Ateliers culinaires**, suivis de dégustation :

avec la participation de Eric Fourez, Lucette Dubreuil et Patrick Réjou pour quelques recettes gourmandes.



Soirée Gastronomique

19h30 Accueil au club-house du Domaine pour le diner gastronomique.

20h00 Début du dîner "*La Truffe dans tous ses états*", par le Chef Nicolas Rousseau.

Menu Gastronomique

« La Truffe dans tous ses états »

par Nicolas Rousseau
chef du restaurant « *Le Chabrol* »

Velouté de truffes



Millefeuille surprise sauce abondamment truffée



Salmis de palombe et sa purée truffée



*Duo de fromages frais aux éclats de truffes
et petite salade à l'huile de truffes*



*Poire fondante en habit de caramel truffé
glace vanille délicatement truffée*



Café



Les bénéfices générés par cette événement seront versés à la [fondation Bergonié, Bordeaux](#), pour soutenir la recherche et lutter contre le cancer.



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil

Renseignements et réservations : www.trufflesenfete.fr