

SAINT-LAURENT-DU-VAR
PORTE DE FRANCE



Fête de la Truffe

DIMANCHE
4 FÉVRIER 2024

7^e édition

9h - 18h

Parvis
de la mairie

Structure gonflable - Ferme pédagogique
Chien truffier - Sculpture sur légumes



Contact : 06 11 27 87 49

SUGGESTIONS DES CHEFS



Christian

Regis

PLATS

Omelette truffée et sa verdure – 8€

Brouillade d'œufs à la truffe, panisses truffées – 8,50€

Gnocchis de pomme de terre à la crème truffée – 10€

Velouté de potirion truffé – 10€

Fettucini cuits dans une meule de parmesan truffée – 15€

Fagot de bâtonnets de panisses truffées (5 pièces) – 5€

Brie de Maux truffé et mascarpone – 6,50€

Nuggets frites – 5€

DESSERTS

Crème brûlée à la truffe – 6€

Tarte aux poirés truffée – 6€

Corbeille de fruits – 0,50€

BOISSONS

Eau / Café – 1,5€

Soda – 2,5€

Bière – 3,5€

Vin chaud – 4€

Apéritif à la truffe – 4€

MENU DÉCOUVERTE - 23€

Velouté de potirion truffé

Brouillade d'œufs à la truffe,

panisses truffées

Dessert

MENU CONNAISSEUR - 39€

Apéritif à la truffe

Velouté de potirion truffé

Fettucini cuits dans une
meule de parmesan truffée

Brie de Maux truffé

et mascarpone

Dessert



PROGRAMME

9h

Vente de billets
de tombola
et présentation
des paniers garnis

10h30

Démonstration
des chiens truffiers

12h

Restauration
et dégustation de plats
cuisinés à base de truffe

12h30

Discours des personnalités
et remise de chèque

15h

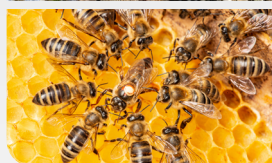
Démonstration
des chiens truffiers
Sculpture sur fruits
et légumes

15h30

Animations culinaires

17h

Tirage de la tombola



MERCI À TOUS NOS SPONSORS



Grillages de Provence
FABRICANT DEPUIS 1966



CONTACTS

Abrigo Alain : 06 15 01 74 70
Brachini Alain : 06 82 81 72 48
Orselly Solange : 06 11 27 87 49