



Fête de la Truffe

DIMANCHE
1^{er} FÉVRIER 2026

9^e édition

9h - 18h

**Parvis
de la mairie**

Structure gonflable - Chiens truffiers
Ferme pédagogique

Contact : 06 11 27 87 49



Manifestation au profit de la création d'une classe à l'école hôtelière
de Paul Augier pour élèves en situation d'handicap



SUGGESTIONS DES CHEFS



Christian



Régis



POUR VOUS RÉGALER

Omelette truffée, sa verdure et son toast – 9€

Brouillade d'œufs à la truffe, panisses truffées – 10€

Velouté de potiron crème et truffé – 8€

Farfalles sublimées dans sa meule de parmesan & truffes – 16€

Gnocchis sauce forestière truffée – 12€

Fagot de bâtonnets de panisses truffés (5 pièces) – 6€

Croque monsieur truffé jambon cru et comté – 10€

POUR BIEN TERMINER

Brie de Meaux truffé – 6,5€

Crème brûlée à la truffe – 6€

Gaufres à votre goût truffée – 6€

POUR AMÉLIORER VOS PETITS PLATS

Petit pot de beurre truffé – 5€

Brie de Meaux truffé – 6,5€

BOISSONS

Découvrez notre apéritif à la truffe – 4,5€

Notre vin chaud maison – 4,5€

Notre sublime chocolat chaud à votre goût – 4,5€

Eau / café – 1,5€

Soda – 2,5€

Bière – 3,5€



PROGRAMME

9h

Vente de billets
de tombola
pour deux magnifiques
paniers garnis

10h30

Démonstration
des chiens truffiers

12h

Retrouvez-nous
sous le chapiteau
pour déguster nos recettes
truffées

12h30

Discours des personnalités

15h

Démonstration
des chiens truffiers



MERCI À TOUS NOS SPONSORS



Grillages de Provence
FABRICANT DEPUIS 1966



Restaurant
95 Promenade de la plage 06800 Cagnes sur mer 04 97 12 46 56



CONTACTS

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