

SAINT-LAURENT-DU-VAR

PORTE DE FRANCE



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



LYCÉE HÔTELIER
JEANNE ET PAUL AUGIER
NICE



Régis

POUR VOUS RÉGALER

Omelette truffée, sa verdure et son toast – 9€

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

Velouté de potiron crémé et truffé – 8€

Farfalles sublimes 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



CONTACTS

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