

Marché gourmand de producteurs

Animation locale



Marché gourmand de producteurs

Vu le succès remporté, samedi dernier, par le premier marché de producteurs, le 28 novembre est organisé de nouveau sur l'esplanade du château de Crouseilles (64) un marché d'élaborateurs qui, avec leur savoir-faire, la qualité de leurs produits seront rassemblés pour proposer des produits faits maison, fruits de leur travail. Un vrai marché fermier regroupant des producteurs ayant saisi les enjeux du « manger local ».

Les producteurs seront présents, vous pourrez discuter avec eux, les parfums se dégageant des produits présentés sur les étals vous inciteront très certainement à l'achat de ceux-ci. Ainsi, vous pourrez apprécier les dégustations en accord avec les vins de la cave de Crouseilles, mais aussi acheter des produits locaux : Huîtres de l'île d'Oléron, de la maison Laffitte d'Arzacq, les kiwis de chez Jardilouit de Saint Jean Poudge, le pâté et foie gras de la Ferme Bacala de Madiran, les haricots maïs de Sophie Dupouy à Aydie, le fromage bio de la ferme Trencalli à Castelnau Rivière Basse, le porc local de la ferme Duroc, les yaourts de Madiran Lait délices and cow de la famille Borie.

Le pain Bio local de la Palombe Gourmande de Lascazères et le menu à emporter à 17 € comprenant : maquereau mariné au vin blanc et légumes croquants, épaule d'agneau, mille-feuilles de courges sauce barbecue, dôme mousse exotique.

Vous pouvez réserver vos menus ou vos menus au château de Crouseilles **05 59 68 57 14**.

Venez retrouver ces producteurs qui vous parleront avec passion de leur métier samedi 28 novembre de 10 h à 12 h.