

## Samedi 21 mars à 19h

### Menu gastronomique\*

35 €

apéritif offert !

Mises en bouches et flûte de cava

\*\*\*

Risotto de Saint-Jacques et gambas  
Jus corsé et chips de Chorizo

\*\*\*

Volaille jaune en basse température au jus brun  
Garniture aux saveurs méditerranéennes

\*\*\*

Mini baba aux poires confites  
Ganache au chocolat et glace au rhum

### «ATELIERS MARMITONS»

samedi 21 mars uniquement

de 9h30 à 12h30

pour les enfants de 8 à 15 ans

Inscriptions souhaitées

## Dimanche 22 mars

Le « Grand buffet de Simenon »\*

accessible de 11h30 à 16h

35 €

\*réservation obligatoire  
pour le vendredi 13 mars au plus tard

## Programme du week-end

samedi 21 mars

de 11h à 18h (animations) et de 18h à 21h (vente)

dimanche 22 mars

de 10h à 16h

### Ateliers animés

Tourisme

Végétarisme : alimentation saine pour tous

L'alimentation locale et durable

Découverte des fruits et légumes oubliés  
à travers les 5 sens

### Ateliers des métiers de Bouche

Boulangerie / Boucherie

dégustation, vente de produits

Traiteur

démonstration, fabrication et vente de pâtes fraîches

CTA

présentation des technologies avancées

### Petite restauration

samedi et dimanche de 12h à 15h

### Bar à vins et cocktails

### Renseignements et inscriptions :

samedi 21 mars de 11h à 18h

dimanche 22 mars de 11h à 15h

Pour tout renseignement complémentaire :

contacter M. Pierre PREGARDIEN

durant les heures de bureau

au **04 223 22 25**