

Samedi 23 mars à 19h

Repas gastronomique*

35 €

apéritif offert

Mises en bouche et flûte de cava

Cabillaud sauté au Curry

Lit de chou vert et jambon sec

Agneau en deux cuissons

Sauce aux agrumes et légumes de saison

Parfait glacé aux poires

Accompagnement au chocolat et noisettes

« ATELIERS MARMITONS »

samedi 23 mars uniquement

de 9h30 à 12h30

pour les enfants de 8 à 15 ans

Inscription souhaitée

Dimanche 24 mars à 12h

Le « Grand buffet chez Simenon »*

30 €

***sur réservation**

Programme du week-end

samedi 23 mars

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

dimanche 24 mars

de 10h à 16h

Ateliers animés

Tourisme

Vélo Smoothie : alimentation saine pour tous

L'alimentation locale et durable

La cuisine « Zéro déchet »

**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 23 mars de 11h à 18h

dimanche 24 mars de 11h à 15h

Pour tout renseignement complémentaire :

contacter M. Pierre PREGARDIEN

durant les heures de bureau

*au **04 223 22 25***