

## **THEME : « Découverte de la Truffe et d'autres activités du Périgord »**

« Laissez-vous séduire par un week-end découverte de la truffe dans le Périgord Noir ».  
Vous trouverez tout sur place : la truffière, les chambres de charme, le restaurant gastronomique.

**Lieu** : « les Mérigots » 24210 GABILLOU  
Chez Nadine et Eric ALLEGRET

Possibilité d'aménagements en fonction d'exigences particulières.

### **PROGRAMME : 3 jours/2 nuits en pension complète boissons comprises.**

(possibilité de modifications de l'ordre du programme en fonction d'impératifs extérieurs).

**Vendredi soir** : Accueil à partir de 19h jusqu'à 23h. Pot de bienvenue. Nuitée.

**Samedi** : Petit déjeuner.

**-Matinée** : Visite accompagnée de Périgueux ou Sarlat avec leurs marchés typiques. Départ vers 9h30.

**-Midi** : Repas gastronomique :

- Salade avec pâté périgourdin au foie gras truffé et magret séché.
- Confit de canard et pommes de terre sarladaises.
- Fromage.
- Tarte aux pommes ou gâteau aux noix.
- Vin (1/4 de vin par personne).
- Café ou infusion.

**-Après midi** : La Truffe et la Cuisine :

De 14h à 16h30 : **Séance de vidéo-projection** : pour découvrir les caractéristiques des arbres truffiers, du sol, du champignon mais aussi apprendre à différencier et reconnaître diverses espèces de truffes.

**De la théorie à la pratique avec la visite de la Truffière** : explications relatives à la création de la Truffière située en terre rouge du secondaire jurassique (Bathonien 160-164 Millions d'années), à l'entretien, à la taille, à la flore et démonstration de recherche de la truffe à la mouche et au chien. Nous récolterons de nombreuses truffes sur la parcelle.

De 17h à 18h30 : **Explications relatives à l'utilisation de la truffe** et mise en pratique pour la confection des plats.

**Tous en cuisine** : confection de plats avec la truffe du Périgord qui seront consommés : crème brûlée au foie gras et à la truffe, chausson au foie gras et à la truffe, ravioles vapeur farcies avec foie gras, chair et à la truffe, glace à la truffe d'été (aestivum).

**-Soirée** : Repas gastronomique tout truffe à la truffe du Périgord (*tuber melanosporum*) :

- Toasts au beurre truffé aux 2 saveurs : truffe du Périgord et truffe d'été, croustillant au fromage avec sa crevette nordique.
- Chausson au foie gras et truffé.
- Royale d'asperges avec chantilly truffées.
- Oeuf au plat truffé.
- Risotto de soja truffé et saint jacques ou huîtres.
- Ravioles vapeur farcies au foie gras et à la truffe du Périgord nappées d'une sauce au foie gras truffée (*tuber melanosporum*).
- Duo pommes, fromage frais truffé et son caramel à la truffe.
- Glace à la truffe d'été (*tuber aestivum*)
- Vin (1/4 de vin par personne).
- Café ou infusion.

**Dimanche** : *Petit déjeuner.*

**-Matinée** : *Visite accompagnée d'un élevage de canards gras à la ferme à 10h. Visite de la salle de gavage, puis vous apprendrez à découper un canard, à faire des escalopes. Un apéritif vous sera servi avec une dégustation de toasts au foie gras, grillons de canards et foie gras.*

**-Midi** : *Menu découverte de saveurs différentes :*

- Soupe à la brumale (*tuber brumale*).
- Crème brûlée foie gras et truffe (*truffe du Périgord*).
- Pied de veau farcis avec farce truffée au coulis de truffes de bourgogne (*tuber uncinatum*).
- Camembert ou brie à la truffe (*truffe du Périgord*).
- Glace au safran.
- Vin (1/4 de vin par personne).
- Café ou infusion.

Fin de nos prestations.

**-Après-midi** : *Possibilité de randonnée autour de Gabillou.*

**Version E.A. 5.1 du 09 07 2010**