

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ROCAMADOUR • PADIRAC • COLLONGES-LA-ROUGE

*l'étonnant
voyage!*

FAIRE UN VŒU
sous les étoiles

EXPLORER
UN TERRAIN DE JEU
grandeur nature

PIQUE-NIQUE
À LA PLAGE &
concours de ricochets



Vallée de la Dordogne

ROCAMADOUR • PADIRAC
COLLONGES-LA-ROUGE



**NOIX DU
PÉRIGORD AOP**
PÉRIGORD WALNUTS AOP
DE PÉRIGORD WALNOOT AOP



TRUFFES NOIRES
BLACK TRUFFLES
ZWARTE TRUFFEL



**VIN PAILLÉ
DE LA CORRÈZE**
STRAW WINE FROM CORRÈZE
CORRÈZE STROWIJN



CHÂTAIGNES
CHESTNUTS
KASTANJES



**VINS DE CORRÈZE AOC,
DE ROCAMADOUR ET
COTEAUX DE GLANES**
WINES OF CORRÈZE AOC,
ROCAMADOUR AND COTEAUX DE GLANES
WIJN VAN DE CORRÈZE AOC,
ROCAMADOUR EN GLANES

**FRAISES DE
BEAULIEU-SUR-DORDOGNE**
STRAWBERRIES FROM BEAULIEU-SUR-DORDOGNE
AARDBEIEN VAN BEAULIEU-SUR-DORDOGNE



**FROMAGE DE CHÈVRE
ROCAMADOUR AOP**
ROCAMADOUR GOATS CHEESE AOP
GEITENKAAS VAN ROCAMADOUR AOP



**FOIE GRAS
ENTIER**
FOIE GRAS
EENDENLEVER



**PAIN D'ÉPICES
DU QUERCY**
QUERCY GINGERBREAD
QUERCY PEPERKOEK



**MAGRET
DE CANARD**
DUCK MAGRET
EENDENBORST



**VALLÉE
GOURMANDE**

Derrière un territoire grandiose,
se cachent des hommes et des
femmes de talent pour nous
mitonner de bons petits plats !

TOURTE DE PAIN CROUSTILOT
CROUSTILOT BREAD
CROUSTILOT BROOD



**MELON
DU QUERCY**
QUERCY MELON
QUERCY MELOEN



EN - Gourmet valley. A real talent for food made from delicious local produce.
NE - Streek van smulpapen. Achter een groots landschap verchullen zich verrijnde
gastronomen. Laat u verrassen door de lokale keuken!



Chèvrerie - Fromagerie
ROCAMADOUR

UNE JOURNÉE à la FERME

10H MOULAGE
12H PANIER PICNIC
17H TRAITE CHÈVRES

VISITE GRATUITE

VISITE LIBRE ET GRATUITE
OUVERT TOUS LES JOURS
D'AVRIL À OCTOBRE

ROUTE DE SARLAT, 46 500 ROCAMADOUR TÉL. 05 65 33 20 37 WWW.FERMELABORIEDIMBERT.COM

Frito estival de Rocamadour



ROCAMADOUR CHEESE AND VEGETABLE BAKE
ZOMER-FRITO VAN ROCAMADOUR

🕒 38 min 🧑 4 pers.

Ravioles de chou à la truffe



CABBAGE RAVIOLI WITH TRUFFLES
RAVIOLIS VAN KOOL MET TRUFFEL

🕒 60 min 🧑 8 pers.

EN VENTE dans toute la RÉGION

le Roc-Amadour

gâteau moelleux aux noix...

**Production locale
Fabrication artisanale**

Tarte aux noix du Périgord



PÉRIGORD WALNUT TART
NOTENTAART VAN DE PÉRIGORD

🕒 55 min 🧑 4 pers.

Resquilhète aux fraises



RESQUILHÈTE STRAWBERRY COCKTAIL
RESQUILHÈTE COCKTAIL MET AARDBEIEN

🕒 03 min 🧑 1 pers.

Ravioles de chou à la truffe

Ingrédients

1 chou vert ● 50 g truffe (une grosse truffe) ● 100 g de foie gras frais ● 1/2 litre de bouillon de poule ● 20 g de farine

Étapes

Effeuilier le chou vert, cuire les feuilles dans une eau bouillante et salée. Les sortir et les rafraîchir puis tailler des rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond (diamètre 7,5 cm).

Découper 32 fines lamelles de truffe (garder les parures pour les hacher ultérieurement). Couper le foie gras en petites tranches de 10 g.

Préparer un liant avec la farine et un peu d'eau. Disposer les ronds de chou puis une lamelle de truffe ensuite le foie gras.

Ajouter une autre lamelle de truffe, refermer avec un rond de chou en collant les bords avec le liant. Souder les bords en y passant un fil.

Faire cuire 5 minutes dans le bouillon de poule avec la truffe hachée et du jus de truffe.

© Bonnes Tables du Lot

Frito estival de Rocamadour

Ingrédients

4 rocamadours ● 1 aubergine ● 2 tomates ● Huile d'olive ● Herbes du jardin

Étapes

Trancher les aubergines et les tomates en 8 mm d'épaisseur

Les faire dégorger au sel 5 min

Les rincer, les éponger sur papier absorbant

Poêler à feu vif les tranches de légumes avec un peu d'huile d'olive.

Sur un plat allant au four, procéder au montage : une tranche d'aubergine bien dorée, une tranche de tomate, un rocamadour, une tranche de tomate et une tranche d'aubergine.

Enfourner 8 mm à 200°C.

© Bonnes Tables du Lot

Resquilhète aux fraises

Ingrédients

1 cl de sirop de fraise ● 3 cl de jus de citron ● 3 cl de cointreau ● eau pétillante ● glaçons ● feuilles de menthe ● fraise en déco

Étapes

Dans un verre, verser, dans l'ordre : le sirop de fraise, le jus de citron puis le cointreau.

Ajouter les glaçons jusqu'à ras bord. Verser l'eau pétillante.

En décoration, poser une feuille de menthe sur le dessus et une fraise sur le rebord du verre.

Ajouter une paille et trinquer !

Tarte aux noix du Périgord

Ingrédients

150 g de sucre semoule ● 150 g de brisure de noix du Périgord ● 1/4 de litre de crème liquide 35 % ● Pâte Brisée sucrée

Étapes

Faire précuire la pâte brisée sucrée environ 5/7 min à 175°C.

Pour faire sa propre pâte, verser 250 g de farine, 5 g de sel et 5 g de sucre en poudre dans un bol. Former une fontaine au milieu, ajouter 125 g de beurre pommade.

Mélanger et ajouter un jaune d'œuf et 5 cl d'eau, puis mélanger tous les ingrédients jusqu'à formation d'une boule.

Mettre dans un récipient le sucre, la brisure de noix et la crème. Bien mélanger et verser cette préparation dans le fond de la tarte

Faire cuire à 175°C pendant 25 min.

© Bonnes Tables du Lot

NOS MARCHÉS

FOOD MARKETS - ONZE MARKTEN

miam

Lundi MONDAY MAANDAG

BEAULIEU
Place du Monturuc
de 17h à 20h

LACAVE
Place du village
de 16h à 19h30

PADIRAC
La Bergerie
à partir de 18h

Mardi TUESDAY DINSDAG

BREtenoux
Place des Consuls

GRAMAT
Place de la Halle

MEYSSAC
Place du Jet d'Eau

BEYNAT
Place du Marché
à partir de 17h

CARENNAC
Place du Château
de 17h à 20h

CARLUCET
Place du village
de 17h à 19h

CREYSSE
Place du village

Mercredi WEDNESDAY WOENSDAG

BEAULIEU
Place du Champ de Mars

MARTEL
Place de la Halle

FOIRE DE SAINT-CÉRÉ
Pl. Jean Jaurès, de la
République et Mercadial
1^{er} et 3^e mercredi

FOIRE DE SOUSCEYRAC
Place des Condamines
2^e mercredi

CUREMONTE
Lieu-dit Le Rival
à partir de 16h

PAYRAC
Place de l'Eglise
Matin (de mai à octobre)

SOULLAC
Devant l'OT
de 17h à 20h

TAURIAC
Place du village
En fin d'après-midi

Jeudi THURSDAY DONDERDAG

ARGENTAT
Place Joseph Faure
2^e et 4^e jeudi
La Foire d'Argentat : 1^{er} et 3^e jeudi

VAYRAC
Place du 11 novembre
La Foire de Vayrac : le 1^{er} et 3^e jeudi

SAINT-LAURENT-LES-TOURS
Sous la Halle
de 16h30 à 19h

BIO
Place du village
de 17h à 19h

LACAVE
Place du village
de 17h à 19h

MONCEAUX
Place du village
de 17h à 19h

Vendredi FRIDAY VRIJDAG

FLOIRAC
Place de la Mairie

MEYSSAC
Place du Jet d'Eau
La Foire de Meyssac :
2^e et 4^e vendredi

SAINT-PRIVAT
Place du Champ de Foire

SOULLAC
Pl. Doussot, Pl. St-Martin
La Foire de Souillac :
Pl. Pierre Betz ou Pl. du
Foirail,
1^{er} et 3^e vendredi, juillet - août

FOIRE DE BEAULIEU
Place du Champ de Mars,
Marbot
1^{er} et 3^e vendredi

**LATOUILLE-
LENTILLAC**
Place de la Mairie
de 17h à 20h

MIERS
Place du village
de 17h à 20h

SAILLAC
Place du village
à partir de 17h

FOIRE DE GRAMAT
Place de la Halle

Samedi SATURDAY ZATERDAG

BREtenoux
Place des Consuls

MARTEL
Place de la Halle

SAINT-CÉRÉ
Place Jean Jaurès

VAYRAC
Place du 11 Novembre

GRAMAT
Place du Foirail

**LA CHAPELLE
AUX-SAINTS**
Lieu-dit Sourdoire
Samedi soir, juillet -
août, à partir de 19h

Dimanche SUNDAY ZONDAG

BEYNAT
Place du Marché
Matin

CRESENSAC
Parking Salle Polyvalente

PUYBRUN
Place Grande

SAINT-CÉRÉ
Place de la République

ALVIGNAC
Place du village
Matin, mai à septembre

ARGENTAT
Place de l'Eglise
Matin, à partir de 9h,
mai à septembre

CARENNAC
Parc du château
à partir de 8h30

LACHAPELLE-AUZAC
Place du Marché
Matin, juillet - août

MEYSSAC
Place du Jet d'Eau
Matin, juillet - août

SOUSCEYRAC
Place des Condamines
Matin, juillet - août

FOIRE DE SAINT-PRIVAT
Place du Champ de Foire
Les 15 et 28 du mois
sauf jour férié ou dimanche,
reporté le lendemain

