vallee-dordogne.com

NOIX DU PÉRIGORD AOP
Périgord walnuts AOP
De perigord walnoot AOP
Nuez del périgord DOP

FOIE GRAS ENTIER
Foie gras
Eendenlever
Foie gras entero

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
Vinos de corrèze dop, de rocamadour y vinos de glanes

PAIN D'ÉPICES DU QUERCY
Quercy gingerbread
Quercy peperkoek
Pan de especias de quercy

NOS BONNES ADRESSES

MELON DU QUERCY
Quercy melon
Quercy meloen
Melón de quercy

TRUFFES NOIRES
Black truffles
Zwarte truffel
Trufas negras

VIN PAILLÉ DE LA CORRÈZE
Straw wine from corrèze
Corrèze strowijn
Vino de paja de correze

MAGRET DE CANARD
Duck magret
Eendenborst
Magret de pato

FRAISES DE BEAULIEU-SUR-DORDOGNE
Strawberries from Beaulieu-sur-Dordogne
Aardbeien van Beaulieu-sur-Dordogne
Fresas de Beaulieu-sur-Dordogne

CHÂTAIGNES
Chestnuts
Kastanjes
Castañas

FROMAGE DE CHÈVRE ROCAMADOUR AOP
Rocamadour goats cheese AOP
Geitenkaas van rocamadour AOP
Queso de cabra rocamadour DOP

TOURTE DE PAIN CROUSTILOT
Croustilot bread
Croustilot brood
Pan tradicional croustilot

VALLÉE GOURMANDE

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

EN - Gourmet valley. A real talent for food made from delicious local produce.
NL - Streek van smulpapen. Achter een groots landschap veschuilen zich verfijnde gastronomen. Laat u verrassen door de lokale keuken!
ES - Valle Gourmet ¡Un territorio grandioso, en el que talentosos hombres y mujeres preparan deliciosos platos!

Resquilhète **aux fraises**

IMAGINÉ PAR L'OFFICE DE TOURISME

QUI CÉ KI LA FÉ ?

C'est nouus !

RESQUILHÈTE STRAWBERRY COCKTAIL
RESQUILHÈTE COCKTAIL MET AARDBEIEN
COCKTAIL DE FRESAS «RESQUILHÈTE»

3 MIN

1 PERS.

Ravioles de choux **à la truffe**

CABBAGE RAVIOLI WITH TRUFFLES
RAVIOLIS VAN KOOL MET TRUFFEL
RAVIOLES DE REPOLLO CON TRUFAS

60 MIN

8 PERS.

© Bonnes Tables du Lot

Tarte aux **noix du Périgord**

PÉRIGORD WALNUT TART
NOTENTAART VAN DE PÉRIGORD
TARTA DE NUECES DE PÉRIGORD

3 MIN

1 PERS.

© Bonnes Tables du Lot

Frito estival de **Rocamadour**

ROCAMADOUR CHEESE AND VEGETABLE BAKE
ZOMER-FRITO VAN ROCAMADOUR
FRITO ESTIVAL DE ROCAMADOUR

38 MIN

4 PERS.

© Bonnes Tables du Lot

Raviolesde choux **à la truffe**

Ingrédients

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

Étapes

Effeuiller 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 min à 200°C.

© Bonnes Tables du Lot

Resquilhète **aux fraises**

IMAGINÉ PAR L'OFFICE DE TOURISME

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

LES MARCHÉS EN VALLÉE DE LA DORDOGNE

FOOD MARKETS - MARKTEN - MERCADOS

miam

Lundi MONDAY MAANDAG LUNES

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 - MARTES

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 - MIÉRCOLES

AUBAZINE
Pl. Léon Canard, 8h à 12h

BEAULIEU
Place du Champ de Mars

MARTEL
Place de la Halle

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

FOIRE DE SOUSCEYRAC
Place des Condamines
2e mercredi

CUREMONTE
Lieu-dit Le Rival
à partir de 16h

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

SOUILLAC
Devant l'OT
de 17h à 20h

TAURIAC
Place du village
En fin d'après-midi

Jeudi THURSDAY - DONDERDAG - JUEVES

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

VAYRAC
Place du 11 novembre
La Foire de Vayrac : le 1er et 3e 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 - VIERNES

FLOIRAC
Place de la Mairie

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

SAINT-PRIVAT
Place du Champ de Foire

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

FOIRE DE BEAULIEU
Place du Champ de Mars, Marbot
1er et 3e 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 SÁBADO

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 - DOMINGO

BEYNAT
Place du Marché
Matin

CRESSENSAC
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

www.vallee-dordogne.com/agenda/marches

Marché d'été / Summer market /zomermarkt / Mercado de verano
Toute l'année / All year round / het hele jaar / todo el año
Marché des producteurs de pays
Farmers market / boerenmarkt / Mercado de productores locales