

SALON REGIONAL DE LA TRUFFE

ENTREE GRATUITE

DIMANCHE 20 JANVIER 2019

10 h à 18 h - Salle des fêtes de Jarnac
(Route de Luchac)

PROGRAMME



A. I. T. N. A.
Association Interprofessionnelle
de la Trufficulture en
Nouvelle Aquitaine



10h30 : Conférence par Thierry Van de Kerckhove
Techniques de Mycorhisation du plan Truffier.

10h30 et 15h30 : Démonstrations de cavages par les chiens
(Lagotto et Teckel).

11h00 et 16h00 : Vente de bouchées dégustation à la truffe -
6€ la déclinaison des 3 bouchées de
dégustation (sucrées/salées).
Dégustation de vins locaux en accord avec les portions de
dégustation.
Préparés par l'agence culinaire « Expérience Sur Mesure »
Cédric Coulaut (Chef de cuisine) et Oriane Chambon
(Sommelière).

12h00 et 16h30 : Tirages de la tombola
3 lots à chaque tirage (30 g de truffe – 2 plants truffiers et 1
livre sur la trufficulture).

12h30 : Déjeuner autour de la truffe
30 € - vins compris – Chef de cuisine Victor de Abreu – Restaurant des
Fins Bois - uniquement sur réservations au plus tard le 16 janvier 2019
au 05 45 70 86 79.



EN CONTINU 10h – 18h

Exposition/vente de plants,
de livres et de matériels
trufficoles.

Exposition/vente de produits
locaux (Safran, Fromages,
Vins de pays charentais,
Coutellerie, etc).

Marché aux truffes et atelier
olfactif.



MENU

Brochette de Noix de Saint-Jacques et saumon frais, sur une tarte fine
aux poireaux truffés, beurre blanc aux truffes

Cuisse de canard rôtie farcie aux champignons, sauce à la truffes
Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Coulommiers truffé et sa salade à l'huile d'olives et vinaigre balsamique

Œuf à la neige, caramel, et crème anglaise truffée

Café

Vin blanc et rouge* : L'Orée du Bosquet, Monsieur Landier, 2017
Eaux minérales plates / Pain

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

30€
par personne