



SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS  
DE LA REGION DE LALBENQUE

Comme tous les ans, la fête de la Truffe de Lalbenque organisée le dernier week-end de janvier réunit tous les amateurs attirés par les parfums subtils que ce champignon magique et mystérieux diffuse dans la rue du Marché aux truffes.

En 2019 la manifestation se déroulera les samedi 26 et dimanche 27 janvier.

Outre les traditionnelles animations, concours national de cavage, marchés aux truffes gros et détail, stands de produits locaux et régionaux, village d'artisans ou créateurs, atelier culinaire, conférences, bar tapas à la truffe et champagne, omelette truffée, etc.

**Le samedi soir** la salle des fêtes de Lalbenque accueillera le traditionnel savoureux repas «*Découverte de la truffe*» (40€)

**Le dimanche à 13h**, le prestigieux repas «*Farandole de truffes*» (97€) sera servi dans la **salle du parc des expositions du Grand Cahors, Cahors sud/Lalbenque**, (sortie autoroute N°58 Cahors sud)

Ce choix est motivé par notre volonté de satisfaire les demandes grandissantes des amateurs de ce repas exceptionnel dans un espace plus ouvert à tous les amoureux de cette haute gastronomie

Comme l'année passée, l'organisation de ce repas se fera autour de tables rondes de 8 ou 10 personnes avec un soin particulier pour la présentation de table, vaisselle, verres et couverts, présentation accompagnant les différents plats en adéquation avec le côté festif et raffiné de la truffe

Les pré-réservations peuvent dès à présent se faire :

- **par internet** sur le site du Syndicat [www.Truffesnoires-lalbenque.com](http://www.Truffesnoires-lalbenque.com) (à partir du 28 nov)
- **par mail** à l'adresse : [contact@truffesnoires-lalbenque.com](mailto:contact@truffesnoires-lalbenque.com)
- **par téléphone** : 06-08-62-34-00

Pour cette année encore le paiement en ligne n'est pas prévu ; les chèques confirmant la réservation sont à libeller et adresser au Syndicat des Trufficulteurs de Lalbenque, rue du marché aux Truffes 46230 LALBENQUE

Comme tous les ans les encaissements ne seront faits qu'après la fête.

Si vous désirez déguster les menus 2019, n'hésitez pas à réserver rapidement.

Les bénévoles du syndicat restent à votre disposition pour répondre à vos questions

Découvrez ci-après la déclinaison des deux menus

Alain AMBIALET  
Président

PS : A l'occasion de la Fête de la truffe 2019, aura lieu la remise des couteaux « *Le Quercynol* », objets de la souscription de janvier 2018. Les souscripteurs seront avisés individuellement du programme de cette remise



SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS  
DE LA REGION DE LALBENQUE

## *MENU DECOUVERTE DE LA TRUFFE*

(40€ vins compris)

Servi le soir samedi 26 janvier 2019  
Salle des fêtes à Lalbenque

- *Apéritif*
- *Crème de légumes du marché à la truffe*
- *Œuf cocotte à la truffe*
- *Cuisse de pintade farcie, sauce truffes*
- *Garniture de légumes (Gratin de pommes de terre, gâteau de carottes et betteraves, petite tomate confite)*
- *Brie truffé, salade verte*
- *Verrine poire /chocolat façon Melba*
- *Café*



## *MENU FARANDOLE DE TRUFFES*

(97€ vins compris)

**Servi le dimanche 27 janvier 2019  
Parc des expositions de Cahors-Fontanes**

- *Apéritif*
- *Crème de haricots de Coco de Païmpol, Saint-Jacques à la Truffe*
- *Risotto de Foie Gras de canard à la truffe*
- *Papillote de Langouste et Topinambour à la truffe, petit cake à la truffe*
- *Poularde de 12 heures farcie à la truffe*
- *Tatin de pommes de terre à la truffe, verrine de céleri à la truffe*
- *Crèmeux de Rocamadour, Emulsion à la truffe*
- *Croustade aux pommes et verrine de Gianduia à la truffe*
- *Café*