

Menu gastronomique

« La Truffe dans tous ses états »

par le chef Guillaume Filippi
Domaine d'Essendiéras

*Œuf mollet, crème de truffes,
petits croûtons et huile d'herbes aromatiques*

♦ ♦ ♦

*Tartare de Saint Jacques et homard,
mousse de céleri truffée, vinaigrette à la truffe*

♦ ♦ ♦

*Tournedos de canard Rossini sauce Périgueux,
purée truffée et légumes rôtis*

♦ ♦ ♦

*Rocamadour tiédi, truffes râpées
et petite salade croquante*

♦ ♦ ♦

Crème brûlée aux éclats de truffes

♦ ♦ ♦

Café



Les bénéfices générés par cette événement seront
versés à la fondation Bergonié, Bordeaux, pour
soutenir la recherche et lutter contre le cancer.



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil

Information et réservations : www.truffesenfete.fr



Truffes en Fête



14^{ème} Édition

samedi 24 janvier 2026



Domaine d'Essendiéras St Médard d'Excideuil



Marché
des Saveurs
(14h00-17h30)



Tombola



Dégustations

Conférence
(14h30)

Ateliers Culinaires
(15h30)

Dîner Gastronomique
(19h30, sur réservation)



Le Rotary Club d'Excideuil s'engage contre le cancer

Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Truffles en Fête

Le Rotary Club d'Excideuil organise la 14ème édition de **Truffles en Fête** pour récolter des fonds au profit de l'INSTITUT BERGONIE de Bordeaux afin de soutenir la recherche et la lutte contre le cancer.

Cette manifestation a également pour objectif de promouvoir le savoir-faire des trufficulteurs de la région d'Excideuil et faire connaître le talent des producteurs locaux.

Le programme de Truffles en Fête :

14h00 **Marché des Saveurs** :

Lancement de la 14ème édition du marché des saveurs, avec Conférence, Ateliers culinaires, Dégustations, Tombola et Champagne.

20h00 **Dîner Gastronomique** : la truffe noire du Périgord déclinée de l'entrée au dessert. **75 €** sur réservation uniquement.

Service assuré par tous les membres du Rotary Club d'Excideuil qui seront heureux de vous accueillir.

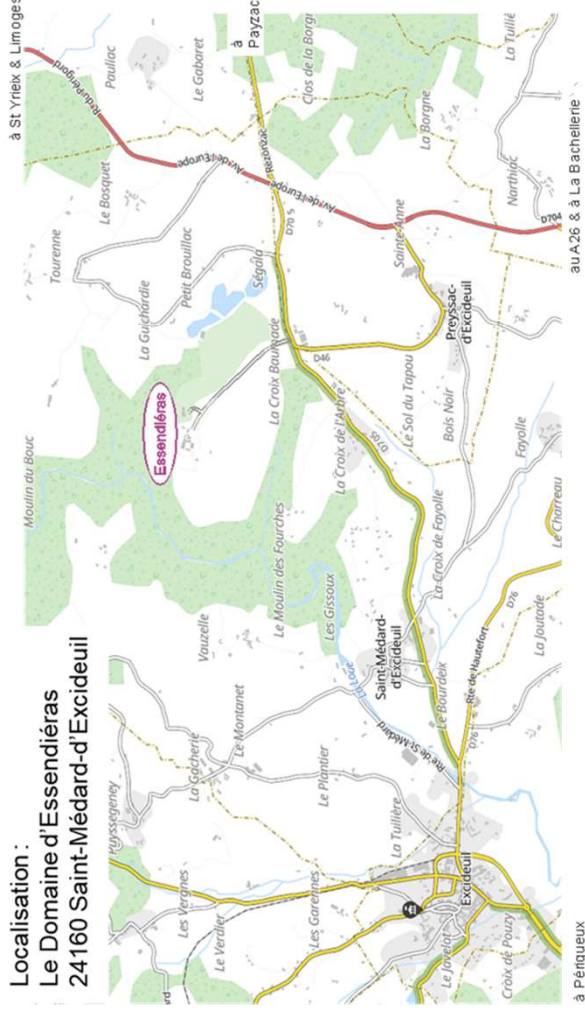
Réservation et règlement pour le dîner sur le site internet <https://www.trufflesenfete.fr>

Les réservations ne seront effectives qu'après le règlement
Aucun remboursement ne pourra être pris en compte.

RENSEIGNEMENTS : Christine Dufraisse, christine.dufraisse@wanadoo.fr

Localisation :

Le Domaine d'Essendières
24160 Saint-Médard-d'Excideuil



Programme de l'après-midi

14h00 Ouverture de la 14ème édition de **Truffles en Fête** dans la Salle du Carrousel, Accueil. Le ticket d'entrée de 5 € donnera droit à la participation à la **Tombola**.

Marché des Saveurs

Présentation des meilleurs producteurs locaux, avec dégustations :

- Le groupement des trufficulteurs de St Pantaly d'Excideuil
- La Noix Patiente, Lucette Dubreuil
- Truffa Negra, Narcisse Perez
- La Brasserie du Chanoine, Marie-Laure et Paul Vianna
- Les chocolats Bovetti, Sabine Keller
- Domaine de la Voie Blanche, Nathalie Dalbavie
- Vesu'Gin, par Alexis, Ivan et Nicolas Buhaj
- Le verger de Beauregard, Gilles Labrousse
- Les myrtilles du Puy de Morence
- MF Atelier Déco, de Marielle et Frédéric Pinçonnet
- Du Pain dans la Grange, Thomas Rouy et Anaïs Rajerison
- Le Prévert d'Aubisse, Ludovic Liboureau
- Le Miel de Gaëtan Maureau

14h30 **Conférence** : présentée par **Julien Bosselut, ingénieur agronome, spécialiste de la truffe**

15h30 **Ateliers culinaires** : animés par le Chef Jean-Pierre Nicot de Lanouaille, et Guillaume Resch, Chef de l'Anagramme à Excideuil, suivis de dégustation

17h30 **Tombola**. Tirage des lots offerts par les exposants

17h30 **Fin** de l'après midi

Dîner Gastronomique

19h30 Accueil au club-house du Domaine pour le dîner gastronomique.

20h00 Début du dîner "**La Truffe dans tous ses états**", élaboré par le Chef Guillaume Filippi, du Domaine d'Essendières, et servi par tous les membres du Rotary Club d'Excideuil.

