

ne pas jeter sur la voie publique

26ÈME SALON DU GOÛT



BEAUFORT

8 & 9 OCTOBRE 2022



DE 9h à 19h

DÉGUSTATION, VENTE RESTAURATION, ANIMATIONS

invité d'honneur : les étangs de la Dombes

Entrée adulte 3€ gratuit pour les -18 ans



fondation

facim





8,9 octobre 2022

Ouverture de 9 h à 19h

Entrée 3€, gratuit pour les -18 ans

COOPÉRATIVE

**JOURNÉES PORTES OUVERTES À LA
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFOR-
TAIN SAMEDI ET DIMANCHE**

Visite expo + ouverture magasin de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visites des caves à 9h30, 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30 - gratuit - Pas d'inscription, RDV à l'heure précise

DES ANIMATIONS

Fondation Facim

Format imposture avec déambulation en 45 minutes MAXI (dégustation comprise !) = 3 visites le samedi après-midi (14h30, 16h et 17h30) et 2 le dimanche matin (10h et 11h30).

Un guide de goût ! Beau, fort, teint et gourmand, Roger va vous embarquer pour une visite-mystère du côté de La Cayère. Vos sens vont en perdre le sens ! Savourez la déambulation interstellaire d'un guide remarquable qui cite le salon avec goût, et préparez vos papilles à une surprise au bout du chemin...

Coin Librairie d'Arèches, dédicasse du nouveau livre de Mercotte, samedi de 11H à 17H et dimanche de 11H à 15h

La compagnie du Sarto, mise en avant des vins de Savoie

La MSA avec son vélo smothie

La coopérative laitière du Beaufortain journées portes ouvertes des ateliers sur la salon

Le camion Agri Savoie Mont Blanc et ses dégustations

REPAS SAMEDI ET DIMANCHE MIDI

Un espace restauration avec la mise en avant des produits du Beaufortain et des Etangs de la Dombes. Menu repas avec choix mais plus sous forme de buffet à volonté :

Entrée : Tarte au Beaufort ou Salade savoyarde ou Pâté en crouste maison

Plat : Quenelle de Carpe de Dombes avec riz, ratatouille ou Crozets aux noix de St jacques gratinés au Beaufort ou Hamburger au Beaufort, salade et potatoes

Dessert : Tarte myrtille ou Ile flottante ou Fromage blanc

Prix : Entrée + plat ou plat + dessert : 18€

Entrée + plat + dessert : 20€

Plat : 15€

Formule à emporter toute la journée :

Hamburger au Beaufort, salade et potatoes : 15€

Part de tarte au beaufort et salade : 10€

Tarte au beaufort entière : 19€

LISTE DES EXPOSANTS

UN TOUR DE FRANCE ORIGINAL AVEC PRÉSENTATION, DÉGUSTATION ET VENTE DE PRODUITS EXCEPTIONNELS.

Le Beaufort, La Fourme de Montbrison, Ail rose de Lautrec, Volailles de Bresse, vins de Chateaufort du Pape, le sel de guérande, vins de Banyuls, l'oignon doux des cévennes, Andouilles du Val d'Ajol Fruits conts d'Apt, Beaumes de Venise, Huile d'olive de Nyons, La Chartreuse, La Châtaigne, Comté de Poligny, Les vins des Riceys, Huîtres de Cancale, Le chasselas de Moissac, les escargots de la stala, Le pays de Salers, Pays du Domfrontais (poiré et calvados), Lentilles vertes du Puy en Velay, Le sardines de St Gilles Croix de vie, Pruneaux de St-Aubin, Sel de Guérande, le Saint Nectaire, Villars-les-Dombes, Roquefort, Les vins d'Alsace, Les vins d'Arbois, le foie gras saintongeais, les vignobles sizard, Domaine de rapatel, Boulangerie les croés, la table de Joséphine, les produits italiens : Chianti, parmesan, gorgonzola, mortadelle et jambon, pâtes fraîches