

PRODUITS DU TERROIR

Spécialité locale : Le Macaron de Lauzerte

N'hésitez pas à pousser la porte de ce charcutier traiteur même pour une sucrerie. Vous êtes dans l'antre du vrai macaron de Lauzerte (gourmandise fabriquée artisanalement). Un gâteau dont la recette remonte si loin et qui était si renommé que Raymond IV (célèbre Comte de Toulouse) s'en faisait livrer chaque jour. Oui, mais Et la recette ? Ah ça !!, c'est une autre histoire...

Vente de produits : Macaron de Lauzerte.

Plats cuisinés et spécialités régionales fait maison à emporter.

Accueil à la boutique : tous les jours sauf le lundi.

Françoise Bonnefous - charcutier/traiteur - Faubourg d'Auriac 82 110 **Lauzerte**. tél. 05 63 94 66 44.

Produits primeurs

>Au Panier des Saveurs

Vente de fruits et légumes de la région et autres, vente de vins et produits du terroir (jus de fruits, confitures...)

Ouvert du lundi au samedi toute la journée et le dimanche matin.

Au Panier des Saveurs, Faubourg d'Auriac – 82110 Lauzerte. Tél, Fax. : 05 63 95 21 88

> Pommes, pêches et brugnon

Vente de pêches et brugnon (juillet et août), pommes, nombreuses variétés (septembre à mai).

Accueil chez le producteur : de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30. 6 j./7en été.

Du mercredi matin au samedi soir, du 01/11 au 31/04.

La Lauzertine - Gilles Combalbert - Sainte Claire 82 110 **Lauzerte**.

tél. 05 63 94 64 74.

Chasselas A.O.C de Moissac

Serge et Jérôme Resongles - Les hirondelles - 82 110 **Lauzerte**.

tél./fax 05 63 94 72 66 ou 05 63 95 75 03.

Produits Gras

> Ferme Borde Basse.

Producteur Tradition Foie Gras. Foie gras frais et cuisiné, confits, cassoulet, cou farci, civets, magret fourré, etc... .Accueil à la ferme : toute l'année.

Alain Badoc - Borde Basse 82 110 **Lauzerte**.

tél. 05 63 94 66 87 / 05 63 94 68 08

> Le Moulin de Tauran.

Accueil toute l'année. Dégustation de foie gras à toute heure : 10€.

Week-end cuisine du canard, stage pension comp., 2 jrs/1 nuit : 271€/pers.

Joséphine Chambon - Moulin de Tauran 82 110 **Lauzerte**.

tél./ fax 05 63 94 60 68 / 06 87 91 83 42 / 08 77 45 97 85 moulindetauran@wanadoo.fr www.moulindetauran.quercy-blanc.net

> Conserverie artisanale Auguste Rey.

Vente de foie gras, confits, plats cuisinés, vins.

Conserverie Auguste Rey - Marty Paga 82 110 **Lauzerte**.

tél. 05 63 95 73 43. fax 05 63 94 63 89.

Produits également disponibles l'été à Lauzerte, au Point Presse, Place des Cornières.

> Les Délices de la Briqueterie.

Didier Dupré - Quatre 82 110 Montbarla. tél. 05 63 94 70 52.

Produits de l'Agriculture Biologique

>GAEC du Lendou

Vente de produits issus de l'agriculture biologique (jus de fruits pressés et pasteurisés à la ferme, pains, farine fraîche, lentilles, pruneaux, fruits de saison...)

Certification Ecocert, Mention Nature et Progrès.

Vente à la ferme

Marché de Lauzerte le samedi matin, Place des Cornières.

Gaëc du Lendou, Sainte Foy – 82110 Saint Urcisse - Tréjoul. Tél, Fax. : 05 63 94 61 73

>EARL Bio des Coteaux,

Cécile & Philippe Micoque – Saint Hubert – 82390 Durfort Lacapelette. Tél / Fax : 05 63 04 34 88

Divers

Poulets, canettes et chapons

Alain Sicard - Las Vignes 82 110 **Lauzerte**. tél. 05 63 94 66 55.

Les marchés fermiers, vitrines du terroir

> **Lauzerte** : toute l'année, le mercredi matin (Place du Foirail) et le samedi matin (Place des Cornières).

> **Cazes Mondenard**, toute l'année, le jeudi matin.

> **Montcuq** : toute l'année, le dimanche matin.

En juillet et août, marché des producteurs de pays le jeudi matin.

> **Montaigu de Quercy** : toute l'année, le samedi matin.

> **Bourg de Visa** : de mai à septembre, le dimanche matin.

> **Roquecor** : toute l'année, le dimanche matin.

PRODUITS DU TERROIR

- > **Castelnaud Montratier** : toute l'année, le dimanche matin.
- > **Valence d'Agen** : toute l'année, le mardi et le samedi matin.
- > **Moissac** : toute l'année, le samedi et le dimanche matin.