

30  
nov.

1<sup>er</sup>

2

3

décembre  
2017

TARN  
& PARIS

l'Association

TARN  
& PARIS  
présente

TARNOËL

Marché de terroir du Tarn  
*en direct des producteurs aux consommateurs*

Tous les jours un tirage au sort  
vous permettra de gagner un panier garni  
offert par les exposants  
ouverture le jeudi de 14 h à 20 h  
vendredi et samedi de 9 h à 20 h  
dimanche de 9 h à 17 h



ENTRÉE GRATUITE

30, rue Montcalm - 75018 PARIS

"Le bon coin" entrée rue Montcalm  
Métro Jules Joffrin

Bus 31 et 60, arrêts Duhesme le Ruisseau et Damrémont Ordener



17, passage Hébrard  
75010 PARIS  
Tél. 01 42 45 19 23



<http://www.tarnetparis.com>  
courriel : gerfer@noos.fr

*vous présente son marché de terroir et met à votre disposition  
1 stand du tourisme où vous pourrez avoir tous renseignements  
sur vos prochaines vacances dans notre beau département du Tarn.*

## 1 château - 2 fermes - 1 domaine

### La ferme de Rayssaguel - [www.rayssaguel.com](http://www.rayssaguel.com)

Depuis 1973 la ferme Rayssaguel est une ferme familiale située à 5 km d'Albi, Tarn.  
Tous les animaux sont nourris, élevés avec les céréales de l'exploitation tout en respectant le bien-être animal.  
- 72 hectares en agriculture raisonnée, 55 vaches, 45 veaux élevés sous la mère de race Limousine et de 5 000 canards.  
Nous fabriquons des conserves fermières que nous vous proposons ainsi qu'une gamme de produits frais sous vide de canard et de veau. (Cassoulet, confit, fritons, foie gras cuit ou mi-cuit, saucisse fraîche au canard, foie gras frais, rôti de magret au foie gras, saucisse sèche au canard, magret séché tous les produits frais peuvent être congelé).

Hébergement à la ferme : 5 chambres d'hôtes avec tables d'hôtes et 4 gîtes (meublé de tourisme NN).

### Jérôme BÉZIOS, vigneron

*fera déguster*

Ses Gaillac du domaine de La Croix des Marchands et du château Palvié déclinés en rouges, rouges fût, rosé, blancs sec et doux (*à consommer avec modération*).

### La ferme CASSAR

\* 250 hectares, \* 200 vaches (mères) de race Aubrac. A l'herbe pendant dix mois et les deux mois d'hivers nourries avec du foin et des céréales de la ferme  
80 truies naisseurs engraisseurs, nourries avec principalement des céréales de l'exploitation.  
*Nos productions en frais* : saucisse fraîche, boudin, melsat, fricandeau, tripes à l'Albigeoise, etc. - Viandes de bœuf, de porc, d'agneau et de veau sous vide prêt à congeler (si vous le désirez)  
*En produits secs* : saucissons jambonneaux, jambons, et une déclinaison de conserves de porc.  
\* Certifié BIO AB et atelier de découpe de viande agréé C.E.E

## TARNOËL

30, rue Montcalm - 75018 PARIS

Métro Jules Joffrin — Bus n° 31 et 60 (arrêt Duhesme Le Ruisseau et Damméont Ordener)

**Ouverture le jeudi de 14 h à 20 h, vendredi et samedi de 9 h à 20 h  
et le dimanche de 9 h à 17 h**  
Tirage au sort du filet garni chaque jour à 18 h 30