

Le marché de Noël attend curieux et gourmands



Le marché de Noël attend curieux et gourmands

Samedi 19 décembre, le Marché de Noël au château de Crouseilles ouvre ses portes de 10 heures à 12 heures 30, aux visiteurs, aux gourmands et fins gourmets.

Dans une ambiance de Noël, n'hésitez pas à venir déambuler sur l'esplanade du château à la découverte des bons produits du terroir proposés par les artisans de la bouche ou bien encore savourer les dégustations de vin proposés par la cave de Crouseilles.

La poissonnerie venue d'Arzacq proposera à la vente ses huîtres, la société Lait Délices and Cow de Madiran leurs yaourts fermiers, la ferme Bacala de Madiran le foie gras de canard.

Un peu plus loin, on trouvera l'étal de Jardilouit venu de Saint-Jean-Poutge qui proposera à la vente ses délicieux kiwis, Sophie Dupouy, quant à elle, présentera ses haricots Mais du Béarn, la ferme Trencalli de Castelnau-Rivière Basse ses fromages Bio.

Venu de Lascazères, le restaurant « La Palombe Gourmande » offrira à la vente son pain bio, mais aussi ses plats cuisinés à emporter. Eric Labat d'Aurions Idernes présentera à la vente sur son étal ses jus de raisin et ses confitures. La ferme Duroc viendra avec son porc fermier.

Nous aurons aussi sur le site la présence d'un atelier de couture tenu par Lilou et Chloé.

Et les gourmands seront ravis de trouver le stand des croustades élaborées par Patricia Lamarque venue de Goux, dans le Gers.

Tous ces producteurs locaux viendront à l'occasion de ce marché de Noël faire découvrir ou redécouvrir leurs spécialités et les atouts de leur terroir.

Ce marché est organisé dans le respect des règles sanitaires, plus d'informations au **05 59 68 57 14**.