

Marché de producteurs d'Occitanie



**dans la Maison
de Ma Région
à Tarbes**

**Dégustation & vente
de produits locaux**

**Le 16 décembre
De 18h30 à 22h30
& le 17 décembre
De 9h30 à 17h**

Maison de Ma Région
8 avenue des Tilleuls, Tarbes



ASSIETTES TAPAS

PROPOSÉES PAR XAVIER SPADILIERO DU
RESTAURANT LE RÉVERBÈRE À VIC-EN-BIGORRE

ASSIETTE CHÈVRE LÉGUMES

8 €

Salade de Haricots Tarbais de Jean-Luc Laffonta, pesta Spiruline
basilic des Hautes-Pyrénées
Tartine de chèvre à l'ail des ours de la Ferme de l'Encantada et noix
Écrasé de pommes de terre de Jean-Luc Laffonta à la douceur de
poivron rouge du Safran du Vieux Logis
Champignons de Madiran à la crème

LES HAUTES-PYRÉNÉES EN TARTINES

8 €

Pâté d'agneau de la Ferme du Cairn au confit d'Oignons de Trébons
de Jean Rançon
Jambon de Noir de Bigorre AOP au beurre d'Oignons de Trébons de
Maryline Armanelli
Rillettes de Poulet Noire d'Astarac-Bigorre et condiments
Agneau de sept heures de la Ferme des Milley une brebis au Safran
du Vieux Logis

ASSIETTE CHÈVRE & COCHON

8 €

Tartine de Jambon de Noir de Bigorre AOP au beurre d'Oignons de
Trébons de Maryline Armanelli
Saucisson de la Ferme du Porc Sain
Chorizo de la Ferme du Porc Sain
Tartine de chèvre à l'ail des ours de la Ferme de l'Encantada et noix

DOUCEURS

4 €

Croustifondant de Bigorre : Espuma de Haricots Tarbais de
Jean-Luc Laffonta, poire pochée aux tisanes des Jardins d'Olha,
sablé, meringue
Crumble pain d'épices de la Miellerie des Escales pommes et
confiture de figue des Confitures de Solange