



MÉDOC



Festin Festif

édition 2017

Alimentation Responsable

De 10H à 12H

- Stands **Alimentation responsable & Parc Naturel Régional** du Médoc
- **Exposition** « Des marais et des hommes »
- Balade **découverte de l'aquaculture** sur les Marais du Conseiller



A 12H30

Buffet de produits locaux et responsables

Sur réservation ; 20 €/adulte - 15€/enfant

Au menu cette année

- **Huîtres** affinées en Médoc
- Brochette de **bœuf bio** élevé sur les Marais du Verdon
- **Buffet froid*** (*Salade de sarrasin aux lentilles, aux herbes potagères, concombre, vinaigrette à l'huile de tournesol et au sumac / Salade de crudités / Salade de boulgour, courgettes rôties, tomates, raisins secs et menthe / Houmous de lentilles vertes au curry doux, Tartare d'algues au tahin, Crème de tournesol prégermé au persil / Frittatas aux blettes et au comté*)
- **Muffin** aux pommes et au chocolat accompagné de **café ou thé**
- **Vins**



De 15H à 17H30 [*gratuit - sur réservation*]

- Atelier **cueillette&recette** : préparer un pesto à base de plantes du marais
- **Petite visite d'Augustine** ! Balade théâtrale sur les marais du Conseiller

Réservations & Renseignements au **05 56 09 65 57** ou par email contact@curuma.org

*Repas éco-responsable proposé par « La Cuisine de L. ». Produits issus de l'AB. Producteurs locaux privilégiés.