

Envie d'Aveyron



Le meilleur est l'



6^e Salon du



27, 28 et 29 septembre 2024

Salle polyvalente

LE MONASTÈRE

Expositions | Dégustations | Ventes
Restauration | Animations | Conférences

Événement organisé par



AVEYRON
ATTRACTIVITÉ
TOURISME

Entrée
3 €
Gratuit
-12 ans



Aveyron Attractivité Tourisme Accueil / Organisation

E. Leclerc Distributeur des producteurs Fabriqués en Aveyron

Maison Miquel Aligot, Fritons, Tripous, Pâtés, Charcuterie, Farçou, Picoussel

TOTEM Radio

Centre Presse Journaux, quotidiens

Agence d'Attractivité et de Développement Touristique du Lévézou

OT Tourisme en Aubrac Office de tourisme

Ségala, Sauvage de Caractère Offices de tourisme Pays Ségali et Aveyron Ségala

ALIMENTATION

Marius Bonal Distillerie apéritifs, sirops, crèmes et liqueurs

Les Potions d'Oc Eaux de vie, liqueurs, apéritifs

Sébastien Gaches Liqueur gentiane

Landa's distillerie Whisky, Gin, Anis

Les Vignerons d'Olt AOC Estaing vin blanc, rosé, rouge, apéritif, ratafia

La Brasserie du Larzac Bières artisanales et limonade

Ail Noir des Causses Condiments à base d'ail noir

La Broche du Fraysset Gâteau à la broche

La Mandarelle Gâteau emblématique de la ville de Rodez

Glaces Sanhes Glaces et sorbets

OMONA Hydrolat, sérum, stigmates de safran

La Brasserie de l'Aveyron Bières artisanales

Lo Cantou de Bastien Lentilles, huiles

Fizes Gaëlle Pâtisseries et gourmandises chocolatées, macarons

Spiruline Alghé Spiruline

Astor Patrick Spécialités au chocolat, macarons

Les Noisettes d'Olt Noisette coque, farine, chouchou, huile à base de noisettes

Ferme du Froncalou Yaourts, petit suisse, crème, skyr

Ferme de la Rousse Charcuterie et bières BIO

Entremets entre amis Préparation à gâteaux, pâtes à tartiner et cuillères à chocolat chaud

Progre Plats cuisinés, terrines et autres spécialités de terroir

Ces gars là régaleront Viande fraîche de veau d'Aveyron et du Ségala, sauté de veau, terrines

La Ferme de Lissirou Moutardes paysannes

Maison Boubal Pâtes, terrines

Le miel de Manon Dalac Miel et produits dérivés du miel

La Festaïre Viandes fraîches, conserves et produits sous vide

Les Bel' Saveurs du Rouergue Viandes fraîches, charcuterie, plats cuisinés

ESAT Sainte Marie Volailles, cafés galut, barbecue

Les Bergers du Larzac Fromage au lait entier de brebis

La Broche à Mumu Gâteaux à la broche

Past'Aveyron Pâtes fraîches artisanales

Maison Bedel Fouaces, biscuits salés, sucrés, pain

Biscuiterie des Grands Causses Biscuits

Coopérative Fromagère de Thérondels Aligot de Thérondels, Cantal AOP de Thérondels au lait cru, fromage de Thérondels

Marie de Livinhac Estofinade, truffade, tomme fraîche

MÉTIER D'ART, BIEN-ÊTRE, INNOVATION

Fascination Bois Table basse, console, meuble HI-FI, table de chevet

Pourquoi Mobilier intérieur, objets de décoration en métal

Julien Équipement Habitat Volets roulants, store, banne, bannette, menuiserie aluminium

Aveyron events Mobilier et décorations événementielle

SDEL Rouergue Carport photovoltaïque, finition acier thermolaqué ou bois

La Boutique du Menuisier - Castes Industrie Fenêtres PVC, alu, bois, mixte

La plantation médicinale Huiles, fleurs, baume

Les Ânesses du Carlades Savons et cosmétiques au lait d'ânesse

Laboratoire les Secrets d'Elo Savons et produits cosmétiques naturels

Bulle de lagon Savonnerie artisanale et cosmétiques solides

René et Gigi Bougies, fondants et tablettes parfumées

Hanays Bougies en béton, cire de soja, bougies en cire de colza, fondants parfumés, socle pour bougies

Abracadamoi bijoux Bijoux

Atelier de la Dourbie Bijoux

Komet Produits d'art de table en céramique

Ty Coutelier Couteaux

Atelier & Déco Créations et réfection de mobilier (fauteuils, canapés, tête de lit)

Equ'intense Sellerie, maroquinerie

Prod'Aubrac Chaussures fait main

Éditions Cordedo Livres jeunesse

Finta le podcast Podcast

Atelier Ségali Savons solides et liquides, lessive naturelle, déodorants

Programme

Vendredi 27 Septembre

- 14h00 Ouverture du salon au public
Démonstrations, dégustations, ventes sur place
- 14h30 - 16h00 Visites de scolaires sur le thème Fabriqué en Aveyron
et découverte du projet d'alimentation territorial du Département
- 17h30 Inauguration officielle
- 18h30 - 21h00 Afterwork Black Flambadou
avec Sébastien Gaches
Les brasseries du Salon et
tous les producteurs et artisans
Concert du groupe DUO à DEUX**

Samedi 28 Septembre ■ 10h à 19h

- 10h00 Ouverture du salon au public
Démonstrations, dégustations,
ventes sur place
- 12h00 Restauration sur place avec la
Maison Miquel et tous les
producteurs du salon

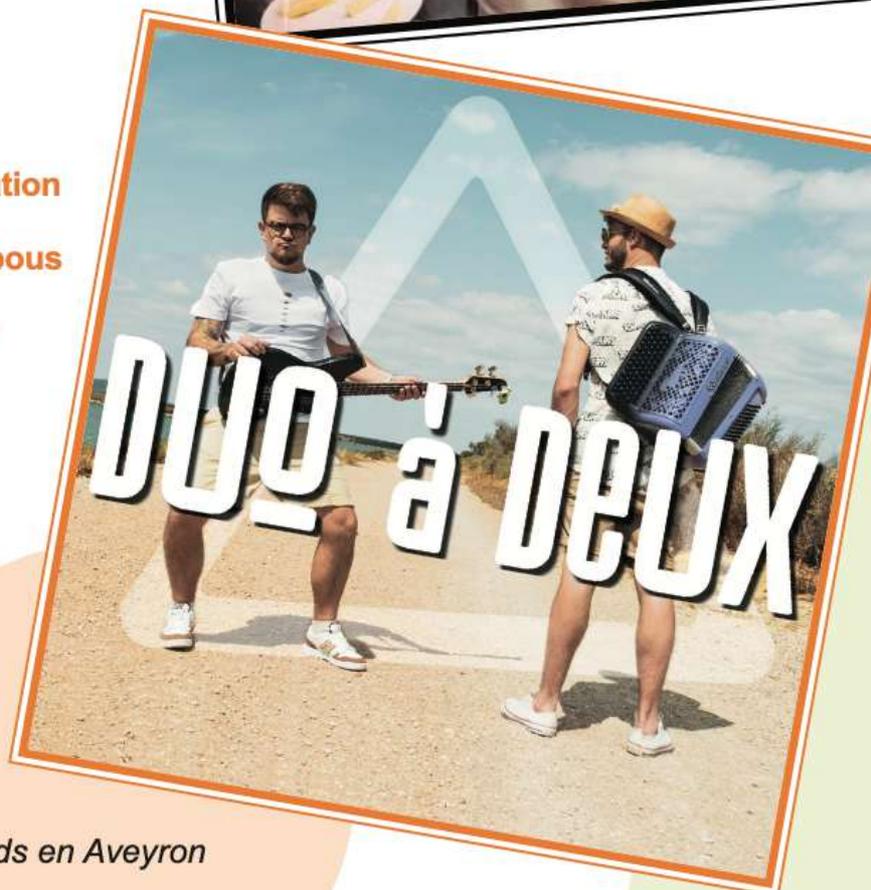
Dimanche 29 Septembre ■ 10h à 18h

- 10h00 Ouverture du salon
au public
Démonstrations,
dégustations,
ventes sur place
- Ouverture de la restauration
avec la Maison Miquel
pour le déjeuner aux tripous
à partir de 10h00**
(réservation recommandée au
06 07 52 58 54)
- 12h00 Restauration sur place
avec la Maison Miquel
et tous les producteurs
du salon

Tous les jours :

*Des dégustations, des ateliers,
des démonstrations avec le
meilleur des produits Fabriqué
en Aveyron.*

*Jeu concours pour gagner deux week-ends en Aveyron
et des bons cadeaux*



Venez déguster le Meilleur de l'Aveyron !

Restauration sur place chez les producteurs exposants et restauration bar :

Tous les midis du samedi 28 et dimanche 29

ainsi que pour la soirée afterwork du vendredi 27

Brasserie, distilleries, bars

- Apéritifs, sirops, crèmes et liqueurs (Marius Bonal Distillerie)
- Eaux de vie, liqueurs, apéritifs (Les Potions d'Oc)
- Liqueur gentiane (Sébastien Gaches)
- Whisky, Gin, Anis (Landa's distillerie)
- Vin blanc, rosé, rouge, apéritif, ratafia (Les Vignerons d'Olt AOC Estaing)
- Bières artisanales et limonade (La Brasserie du Larzac)
- Bières artisanales (La Brasserie de l'Aveyron)
- Bières Bio (Ferme de La Rousse)

Entrées, plats, desserts

- Condiments à base d'ail noir (Ail Noir des Causses)
- Gâteau à la broche (La Broche du Fraysset)
- Gâteau emblématique de la ville de Rodez (La Mandarelle)
- Glaces et sorbets (Glaces Sanhes)
- Lentilles, huiles (Lo Cantou de Bastien)
- Pâtisseries et gourmandises chocolatées, macarons (Fizes Gaëlle)
- Spiruline (Spiruline Algahé)
- Spécialités au chocolat, macarons (Astor Patrick)
- Noisette coque, farine, choucho, huile à base de noisettes (Les Noisettes d'Olt)
- Yaourts, petit suisse, crème, skyr (Ferme du Froncalou)
- Charcuterie et bières BIO (Ferme de la Rousse)
- Préparation à gâteaux, pâtes à tartiner et cuillères à chocolat chaud (Entremets entre amis)
- Plats cuisinés, terrines et autres spécialités de terroir (Progre)
- Viande fraîche de veau d'Aveyron et du Ségala, sauté de veau, terrines (Ces gars là régale)
- Moutardes paysannes (La Ferme de Lissirou)
- Pâtes, terrines (Maison Boubal)
- Miel et produits dérivés du miel, crêpes (Le miel de Manon Dalac)
- Viandes fraîches, conserves et produits sous vide (La Festaïre)
- Viandes fraîches, charcuterie, plats cuisinés (Les Bel' Saveurs du Rouergue)
- Volailles, cafés galut, barbecue (ESAT Sainte Marie)
- Fromage au lait entier de brebis (Les Bergers du Larzac)
- Gâteaux à la broche (La Broche à Mumu)
- Pâtes fraîches artisanales (Past'Aveyron)
- Fouaces, biscuits salés, sucrés, pain (Maison Bedel)
- Biscuits (Biscuiterie des Grands Causses)
- Aligot de Thérondels, Cantal AOP de Thérondels au lait cru, fromage de Thérondels (Coopérative Fromagère de Thérondels)
- Estofinade, truffade, tomme fraîche (Marie de Livinhac)



un restaurant et un bar

Entrées :

Charcuterie Miquel
Salade de lentilles Lo Cantou de Bastien
Macaron Fizes

Plat :

Saucisse Miquel
Tripous (dimanche) Miquel
Picoussel Miquel

Viande

Accompagnement : Aligot Miquel

Dessert :

Mandarelle + Glace (Mandarelle + Sanhes)
Gâteau à la broche + Glace (Fraysset + Sanhes)
Petit suisse (Froncalou)
Autre dessert (Marie de Livinhac)

Pain : Bedel

Vin : Vignerons d'Olt

Apéritif, digestif : Bonal, Landa's, Potions d'Oc
Gentiane Tonic : Potions d'Oc
Bières : B, Larzac, La Rousse

Venez en profiter pour goûter toutes les saveurs du département et acheter le meilleur auprès des producteurs présents au salon !