

14, 15 et 16  
décembre  
2012

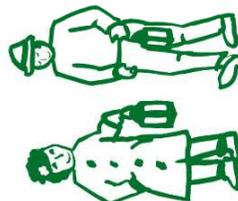


# La magie de Noël

14<sup>ème</sup> édition



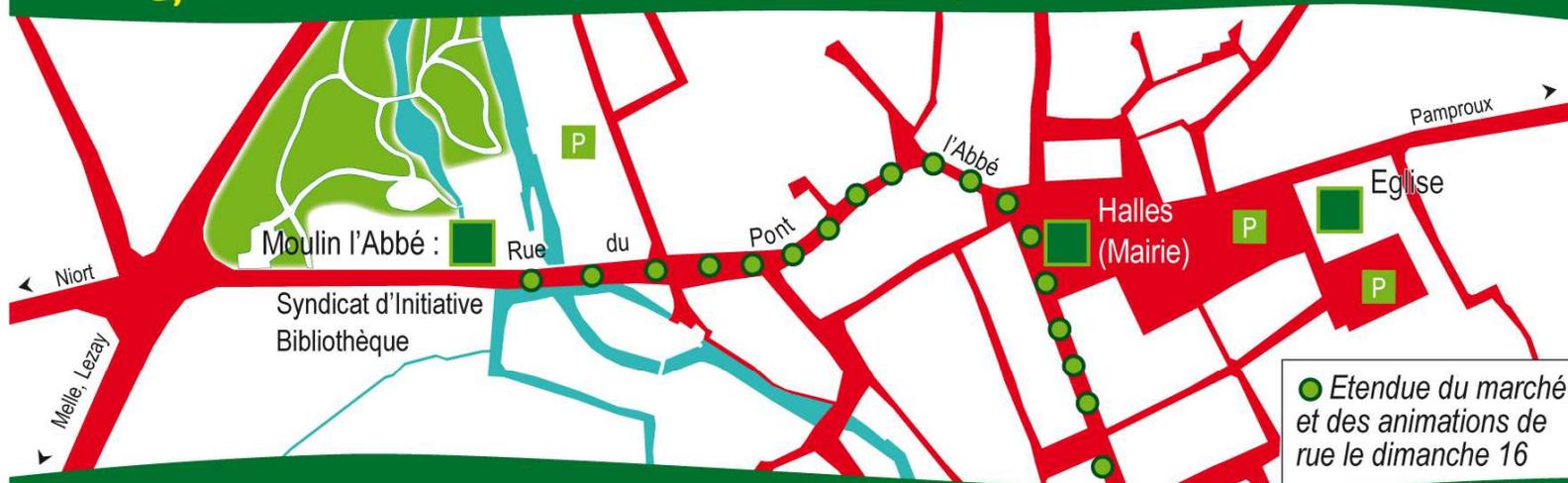
La Mothe Saint-Héray (79)



Entrées gratuites\*

Infos : 05 49 05 06 05 ou  
[www.la-mothe-saint-heray.fr](http://www.la-mothe-saint-heray.fr)

# Programme diffusé dans les commerces, lieux publics et sur les stands des exposants.



## Vendredi 14 18h15 Balade de Noël aux lampions

sur inscription au 05.49.05.06.05 (maximum 80 pers.),  
RDV au Syndicat d'Initiative. Avec le soutien de Faites des  
Lumières de S<sup>t</sup>-Maixent l'Ecole.

## Samedi 15 20h30 Concert de Noël

en l'église, par le Collegium vocal de Chauray

## Dimanche 16 9h-18h Marché de Noël (80 exposants)

Marché aux Truffes (9h30) et dégustations de recettes de  
cuisine à base de truffes.

Spectacles de rue, contes de Noël à 11h à la Bibliothèque  
pour les 2-6 ans, séances photos avec le Père Noël, jeux en  
libre accès, manège, restauration rapide, buvettes...

### Dessert Crème brûlée truffée

12 parts



Photo : Christine RICHARD

#### Ingrédients :

1 litre de crème liquide	12 jaunes d'œufs
1 cuiller à café de vanille liquide ou les graines d'une gousse.	150 g de sucre. Une truffe fraîche d'environ 10 g râpée

Recette réalisée  
le 16 décembre  
par les cuisiniers  
de l'Amicale des  
Cuisiniers des  
Deux-Sèvres

- Mélanger les ingrédients et cuire dans des  
plats individuels, à four doux (90°C) jusqu'à ce  
que la crème « prenne ».
- Refroidir.  
Au moment de servir, parsemer de sucre  
cassonade et faire caraméliser sous le grill ou à  
l'aide d'un chalumeau.

## Le Souk



Photo : Martin CHARPENTIER

\* sauf balade aux lampions, concert de Noël, séances photos avec le Père Noël, dégustations à base de truffes. L'organisateur se réserve le droit d'apporter toutes modifications au programme. MERCI A TOUS.