

LA MAGIE DE NOËL

17^{ème} édition

La Mothe Saint-Héray (79) ✪ Du 11 au 13 déc. 2015



Dégustations



Noël givré Compagnie Jacqueline CAMBOUIS



Entrées gratuites*

Infos : 05 49 05 01 41 - www.la-mothe-saint-heray.fr

VENDREDI 11 * 20H30

CONCERT DE NOËL

Le Chœur de Chambrille en duo avec les Copains d'Accords de La Chapelle Montreuil à l'église. Libre participation.



SAMEDI 12 * 17H-22H

BALADE DE NOËL AUX LAMPIONS

sur inscription 05 49 05 01 41 ou cchs.virginie@orange.fr limitée à 80 pers.
RDV à 18h15 au Syndicat d'Initiative.

MARCHÉ DE NOËL EN NOCTURNE

En + :
Bar à huîtres, amuses bouches sucrées et salées,
photos avec le père Noël, spectacles vivants, buvette...



DIMANCHE 13 * 9H-18H

MARCHÉ DE NOËL

100 exposants aux Halles, dans les rues et au Moulin l'Abbé



MARCHÉ AUX TRUFFES (9h30)

En + :
Dégustations de recettes de cuisine à base de truffes,
bar à huîtres, contes de Noël (à 11h à la Bibliothèque, 2-6 ans),
photos avec le père Noël,
spectacles vivants (Noël Givré...), manège, buvette...



Huîtres pochées julienne de truffes et poireaux pour 4 pers.

Ingrédients : 24 huîtres, 160 gr blanc de poireaux,
100 gr de carottes, 150 gr de beurre,
150 gr de crème fraîche, 60 gr de truffes.

Ouvrir et décoquiller les huîtres, garder le jus. Tailler les poireaux et carottes en julienne. Suer rapidement cette julienne dans un peu de beurre. Rincer les huîtres pour les débarrasser d'éventuels morceaux de coquille. Pocher les huîtres dans leur jus finement filtré puis les retirer et les réserver. Faire réduire le jus de moitié, y ajouter le beurre par petits morceaux en fouettant à chaud puis verser la crème. Dresser sur assiette ou dans leur coquille. Napper les huîtres et légumes, ajouter la truffe taillée en julienne. Servir chaud.



* sauf balade aux lampions, dégustations, photos avec le père Noël... L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications au programme. Ne pas jeter sur la voie publique. MERCI A TOUS.