

9 plats à déguster au salon des
Terroirs gourmands de Wallonie
les 6-7-8 octobre 2017, au Kursaal de Binche

- > Foie gras de canard de la Ferme de la Princesse, gelée de bière de la Criée de Wépion, pain brioché de la maison Vanderborght ;
- > Boudin noir ou blanc du Roi du Boudin, compotée de rhubarbe et pommes déshydratées de la Farandole des Saisons, baguette belge au levain du Pagnon ;
- > Saucisse de campagne aux fines herbes de chez Etuin, potée de scaroles de la Farandole des Saisons et de pommes de terre de la Criée de Wépion, bon beurre des fermes du Spamboux et du Vanériau, pain artisanal de la Manufacture urbaine ;
- > Burger belge des Saveurs des 2 Ourthes, fromage de la ferme du Vanériau, buns de l'Epi d'Or, cornichons, oignons et sauce barbecue de la Criée de Wépion ;
- > Pâté gaumais de chez MD Viandes (une tourte farcie de viande de porc marinée, épices et herbes) ;
- > Rillettes de truite de Make A Dish, escavêche du Val d'Oise, truite fumée de la Criée de Wépion, pain au levain de la Manufacture urbaine, bon beurre des fermes du Spamboux et du Vanériau ;
- > Salaisons du Fumet des Ardennes et du Béjac, pain artisanal de l'Epi d'Or, bon beurre des fermes du Spamboux et du Vanériau ;
- > Escargots des Grosses Pierres et de Warnant en feuilletés, champignons farcis, baguette au levain du Pagnon ;
- > Quatre fromages wallons (fromagerie Ossieur : en ricotta - de la ferme du Vanériau : en pâte semi-dure à la bière - du Spamboux : en billes aromatisées - de la Chèvrerie des Saules : au sirop d'érable et noix), sirop de pommes et poires de la Criée de Wépion, pain demi-gris au levain de chez Vanderborght, bon beurre des fermes du Spamboux et du Vanériau.