

SAMEDI 16 AOUT 2025

DIMANCHE 17 AOUT 2025

-15h30 Rendez-vous à Terre de Noyers

Noix et cerneaux
656 Route du Ruisseau Boyer Le Verdier
24 390 Nailhac

- 15h45 Visite de l'exploitation nucicole et de l'huilerie



-20h Repas (22€)

Salade Rafraichissante de saison
Confit de canard
Haricots
Fromage
Dessert à la Noix

Nous devons malheureusement changer notre traditionnel programme et notamment l'entrecôte cuite à l'huile de noix dans le chaudron de l'huilerie pour des raisons familiales.

- 9h00 Accueil des Confréries et Casse Croûte à la salle des associations de Nailhac

- 10h15 Défilé des Confréries

- 11h00 Messe en plein air animée par la chorale de La Bachellerie

- 12h15 Intronisations

- 13h00 Vin d'honneur

- 13h15 Déjeuner (45€)

Punch Antillais et ses amuses bouches
Tourin périgourdin
Foie gras mi-cuit maison et sa compotée de fruits secs
Cuisse de pintade farcie aux cèpes, pommes aux cèpes, purée de carottes au gingembre
Assiette de trois fromages et sa salade aux noix
Corne d'abondance aux fruits frais

POSSIBILITE DE TENIR UN STAND AU SEIN DU MARCHE DE PRODUITS REGIONAUX

Chambres d'Hôtes à Nailhac :

- La Maréchalerie - Le Bourg, 24390 Nailhac
05.53.51.51.76

Hôtels à proximité :

- Au Périgord Noir, 24390 Hautefort
05 53 42 77 50

- Hôtel de France, 24210 Ste Orse

**CONFRERIE
DE LA
NOIX DU PERIGORD
DE NAILHAC EN PAYS DE HAUTEFORT**



**La Confrérie de la Noix du Périgord
vous remercie chaleureusement
pour votre participation.**



16 & 17 AOÛT 2025

19eme CHAPITRE

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom Confrérie :

Nom Participants :

☐ Visite de Terre de Noyers (Samedi 15h30)

☐ Repas (Samedi 20h)

.....personnes

☐ Déjeuner (dimanche 13h)

.....personnes x 45 € :

☐ Intronisation : 35 € (joindre CV)



Règlement à envoyer uniquement à

Cécile AUMETTRE

41 Route des Charbonnières

Maison Neuve

24 210 Saint Rabier

06 88 61 47 53

francis.aumettre@orange.fr