

Venez fêter le meilleur de l'Aveyron au

A Q U É **5**^e Salon du

22, 23 et 24 septembre 2023 Salle des Fêtes - Parc de la Victoire **MILLAU**

Nombreux lots entrées à gagner

Expositions Dégustations Ventes Restauration Animations Conférences

Entrée **Gratuit** _12 ans

Evénement organisé par





























Aveyron Attractivité Tourisme Accueil / Organisation

Communauté de Communes de Millau Grands Causses Ville de Millau

Groupama Assurance

E. Leclerc Distribution

EDF Hydro Agence une rivière un territoire développement

ALIMENTATION

Entremets entre amis Préparations à gâteaux (muffins, gaufres, sablés, fondants, cookies tout chocolat, pralines roses, chocolat au lait et noir), cuillère à chocolat chaud (blanc, lait, caramel, noir) et pâtes à tartiner (caramel beurre salé et praliné)

La ferme du Lévezou Canard gras et veau d'Aubrac BIO

GAEC Boubal et Fils Patés et terrines fermières, nouilles sèches BIO

Coopérative Les Bergers du Larzac Agasse, lait de brebis bio,

encalat bio, Pavé du Larzac, Pérail, Marotte

Gaëlle Fizes Chocolaterie Chocolats, Macarons, Fouaces, Cakes

GAEC du Froncalou Yaourts, petits suisses, crème fraîche, skyr

Landa's distillerie Landa's whisky, Anis "Petit Jaune", Gin de Félicia

La Mandarelle Gâteau La Mandarelle

Gayral Les Potions d'Oc Liqueurs, eaux de vie et apéritifs

Rucher du Cabanou Gelée Royale, miel, pain de miel

La Brasserie de l'Aveyron Bières artisanales en bouteille et à la pression

Marius Bonal Gentiane d'Aubrac, Pastis Aveyronnais, Joli coing, liqueur de châtaigne, La Nose, Hypocras, crèmes et liqueurs de fruits, sirops

Les Vignerons d'Olt Vins d'appellation Estaing en blanc, rouge et rosé, Apéritifs (O'brac et Ratafia), vins pétillants (Fest'aing)

Lou Gaspillou Tartinou, soupe de fruits, deux nouvelles gammes (fritellous et crobaillous)

Les noisettes d'Olt Chouchou, huile de noisettes, noisettes coques salées, bières à la noisette

Spiruline Algahé Spiruline en brindilles, en poudre, en comprimés, Gomasio à la spiruline, Oméga à la spiruline

La Brasserie du Larzac Toute la gamme de bières artisanales BIO

Chocolatier Pâtissier Astor Patrick Couteau de Laguiole, roses, saucissons, divers sujets en chocolat et macarons

Les Eaux de Mahé Liqueurs, spiritueux d'épices

L'Enfariné du Roc Tourte de seigle, fouace, fougasse au pastis, biscuits apéritif Apé'roc

Maison Bedel Massepin, croquande, fouace, brioche, biscuits, Le Douze, pains Régalou, pains rustiques 100 % levain

GAEC Vallée du Jaoul Foie gras canard et oie, patés, cous farcis, confits, rillettes, fritons, gésiers, cassoulets

Minoterie Laville La Broche du Fraysset Poches de 1 kg et sacs de 5 kg de farine de blé, tradition française, sans additifs, gâteaux à la broche

Cœur d'Aveyron Aligot, aligot-saucisse, farçous, truffade

Gaec du Puech d'Andan Sauté de mouton à la crème, rillettes de poulets, sauté de poulets aux cèpes, terrine de mouton...

Lo Cantou de Bastien Lentilles vertes, huiles de colza et de tournesol

ESAT Sainte-Marie Poulets, café, barbecue

Marie de Livinhac Aligot, purées régionales, estofinades, etc...

La Coupiagaise Pain

Aromatiques du Larzac Pastis, Spiritueux

Caisse d'Epargne Banque

SDEL Rouergue Carport photovoltaique, finition acier thermolaqué et bois

Miquel Restauration / Aligot, Jambonneau, Fritons, Tripous, Estofinade, Pâtés, Saucisse sèche, Saucisse cuite au bouillon, Jarret en gelée

METIERS D'ART, BIEN-ETRE, INNOVATION

Equ'intense Sellerie Harnachement, maroquinerie

SARL Rozelier Ty Coutelier Couteaux Aérien et Authentique

Fascination Bois Bibliothèque, table basse, chevet, console

Naturae Bioty Cosmétiques soins 100 % naturels et bio Atelier et Déco Tapissier décorateur, création fauteuils

et décoration mobilier

Julien Équipements Habitat Stores, volets roulants

Bankhito Banc de médiation ajustable

Prod'Aubrac Chaussures

SAS PCMA Serrurerie, mobilier Design

Savonnerie du Larzac Savons au lait et beurre de brebis

Myo Maroquinerie Chaussons pitchoun, ceintures, gamme laine

EDDA Créations Boucles d'oreilles en argile polymère

Heran Industry Gants adaptés, gants de soudeurs, tabliers de soudeurs, gants apiculteurs...

SAS Meca Technologie Brasero de la marque Brase'Roq et les buchettes du Larzac en bois énergie

Chloé & Léon Accessoires pour cheveux : bandeau, nœud, chouchou

Malbrel Conservation Fenêtres, portes

L'Atelier du Moulinau Escaliers, portes, volets, terrasse, meubles, agencement intérieur, garde-corps, pergola, grille de défense, portail, menuiserie

La Patte Blanche sacs Morpho, Ori et Gulliver, protections imperméables pour skate et longboard, poches à chaussures, sac roller, sac de sport

Originality Distribution Les bracelets Patricle Hill's

Hanays Bougie n° 1/2/3/4, fondant, parfumé, bougie visage, bougie cactus, support bougie, galet diffuseur

SARL Gal Coussins de sol, coussin masque de relaxation, sacs, chouchous, quirlandes fanions,

tableaux textiles, coussin de yoga, sac tapis de sports, tote bag

LP Atelier de Vitrail Suspensions en peinture sur verre, vitraux de décoration, luminaires en vitrail et peinture sur verre

Lappara Sacs, portefeuilles, ceintures

Komet Art de la table : assiettes, verres, bols, tasses, plats de service

Atelier de la Dourbie Création de bijoux en or et pierres précieuses

Bulle de Lagon Savons, shampooings, dentifrices

Fou du zinc Cardabelle en zinc

Abracadamoi Bijoux fantaisie

Pourquié Garde corps, mobilier extérieur et intérieur métallique, objet décoration en métal

La Ferme du Bêêêz Savons paysans au lait de chèvre

René & Gigi Bougies

TRIP-Où Aménagements de véhicules de loisirs

L'âme du verre Arts verriers

FINTA Podcasts

OT de Pareloup Lévézou Office de Tourisme

OT du Roquefort Office de Tourisme

OT Pays Ségali Office de Tourisme

Communauté de Commune Conques-Marcillac

Programme

Vendredi 22 Septembre ■ 14h à 21h

14h00 Ouverture du salon

Visites pédagogiques scolaires

16h30 Table-ronde "s'installer et entreprendre

à Millau Grands Causses" animée par Lola CROS FINTA!

18h00 Inauguration officielle du salon

19h00 Afterwork Black Flambadou avec Sébastien Gaches

et les brasseries et bars du salon

21h00 Fermeture du salon

Samedi 23 Septembre ■ 10h à 19h

10h00 Ouverture du salon

12h00 Restauration sur place avec le

meilleur des spécialités Fabriqué

en Aveyron

19h00 Fermeture du salon

Dimanche 24 Septembre ■ 10h à 18h

10h00 Ouverture du salon

10h à 14h Déjeuner aux Ris d'agneaux

de Sébastien Gaches

12h00 Restauration sur place

avec le meilleur des spécialités Fabriqué

en Aveyron

18h00 Fermeture du salon

Tous les jours :

Des dégustations, des ateliers, des démonstrations avec le meilleur des produits Fabriqué en Aveyron : recette du Roti de magret au foie gras, atelier déveinage foie gras, ...



Venez déguster le Meilleur de l'Aveyron!

Restauration sur place chez les producteurs exposants et restauration bar :

Tous les midis du samedi 23 et dimanche 24

ainsi que pour la SOirée afterwork du vendredi 22.

Brasserie, distilleries, bars

- Gin "Félicia" et Pastis "Petit Jaune" (Landa's distillerie)
- Apéritifs, liqueurs, eau de vie (Distillerie Gayral Les Potions d'Oc)
- Bières artisanales en bouteille et à la pression (La Brasserie de l'Aveyron)
- Gentiane d'Aubrac, Pastis Aveyronnais, Joli coing, liqueur de châtaigne, La Nose, Hypocras, crèmes et liqueurs de fruits, sirops (Marius Bonal)
- Vins d'appellation Estaing en blanc, rouge et rosé, Apéritifs (O'brac et Ratafia), vins pétillants (Fest'aing) (Les vignerons d'Olt)
- Toute la gamme de bières artisanales Bio (La Brasserie du Larzac)
- Liqueurs, spiritueux d'épices (Les Eaux de Mahé)
- Pastis, spiritueux (Aromatiques du Larzac)

Entrées, plats, desserts

- Tourte de seigle, fouace, fougasse au pastis, biscuits apéritif Apé'Roc (L'Enfariné du Roc)
- Pains, pâtisseries, biscuits (Maison Bedel)
- Foie gras canard et Gie, patés, cous farcis, confits, rillettes, fritons, gésiers, cassoulets (GAEC Vallée du Jaoul)
- Poches de 1 kg de farine de blé et sacs de 5 kg de farine de blé, gâteaux à la broche (La Broche du Fraysset) (Minoterie Laville)
- Aligot, farçous, truffade, Aligot et saucisse (Cœur d'Aveyron)
- Sauté de mouton à la crème, rillettes de poulets, sauté de poulets aux cèpes, terrine de mouton (Gaec du Puech d'Andan)
- Lentilles vertes, huiles de colza et tournesol (Lo Cantou de Bastien)
- Poulets, café (ESAT Sainte Marie)
- Préparation à gâteaux, cuillère à chocolat chaud, praliné, caramel beurre salé (Entremets entre amis)
- Foie Gras Médaillé, pâté de canard, saucisse sèche (La ferme du Lévezou)
- Patés et terrines fermières (GAEC Boubal et Fils)
- Agasse, lait de brebis bio, encalat bio, Pavé du Larzac,
 Pérail, Marotte (Coopérative Les Bergers du Larzac)
- Chocolats, Macarons (Gaëlle Fizes Chocolaterie)
- Yaourts, petits-suisses, crème fraîche au lait de vache (Ferme du Froncalou)
- Gâteau (La Mandarelle)
- Gelée Royale et autres produits de la ruche (Rucher du Cabanou)
- Tartinables apéros, coulis cuisinés, confitures, soupes de fruits (Lou Gaspillou)
- Noisettes en coques, chouchou, huile de noisette (Les noisettes d'Olt)
- Spiruline (Spiruline Algahé)
- Couteau de Laguiole, roses, saucissons, divers sujets en chocolat et macarons (Chocolatier Patissier Astor Patrick)
- Aligot, purées régionales, estofinades, etc... (Marie de Livinhac)
- Pain (La Coupiagaise)

