

# AGNEAU AU MAROILLES

de table en table en Montmorillonnais  
du 7 au 13 octobre 2019

Un évènement pour découvrir autrement l'agneau,  
produit du territoire Montmorillonnais

Exploitation du LPA  
Montmorillon

La Ferme des Groges de  
Peugilard, Jouhet

La Ferme  
du Bagneau  
Coulonges

La Ferme de la  
Fontallerie  
Adriers

Le Roman des  
Saveurs  
Montmorillon



Le Comme  
chez Soi  
Verrières

Les Orangeries  
Lussac-Les-Chateaux

Le Temps des Cerises  
Lussac-Les-Chateaux

La Petite Maison  
Persac

Biblio'Steack  
Montmorillon

Collège Louise Michel  
Lussac-Les-Chateaux

LPA JM Bouloux  
Montmorillon

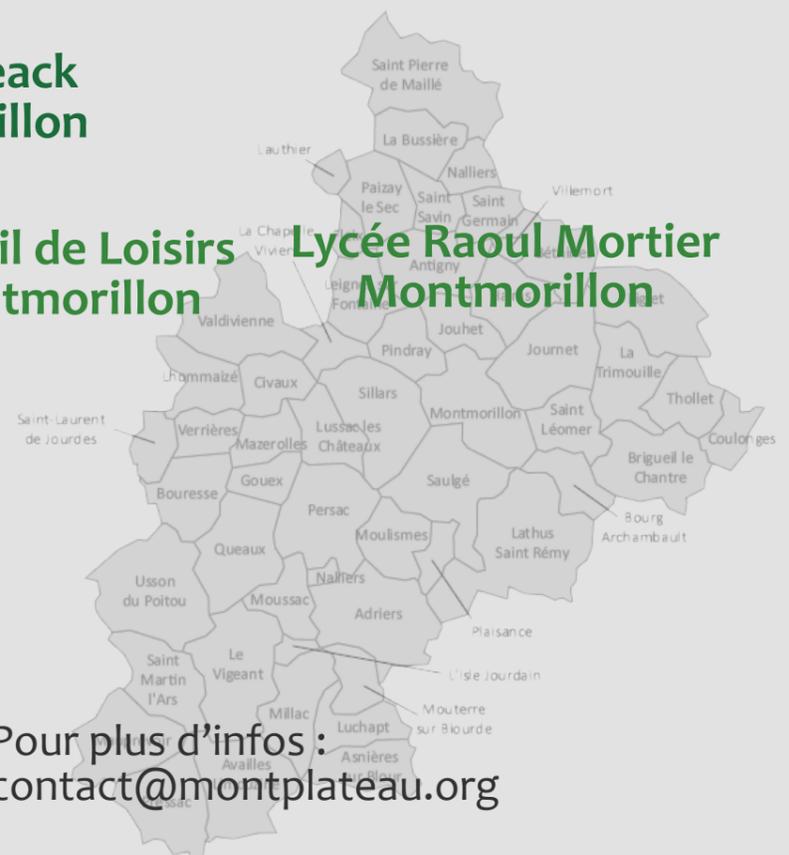
Accueil de Loisirs  
Montmorillon

Lycée Raoul Mortier  
Montmorillon

Organisé par :



Pour plus d'infos :  
[contact@montplateau.org](mailto:contact@montplateau.org)



De l'agneau au maroilles !?! La rencontre inédite de deux produits d'exception !  
Le maroilles c'est fort ? L'agneau c'est fort ? Faux ! Le maroilles, fromage de vache du Nord de la France est, certes, fort en odeur mais doux en saveurs. L'agneau non plus n'est pas une viande forte par essence... et c'est une spécialité du territoire Montmorillonnais !

Dix Chefs et quatre producteurs d'agneaux du Montmorillonnais se sont alliés pour relever le défi ! Chaque Chef a imaginé sa recette ! Vous laisserez-vous interpellé par ce mariage inédit ? Retrouvez l'agneau au maroilles aux tables des Chefs et dans les restaurants scolaires lors de la semaine du goût du 7 au 13 octobre 2019.

A la carte des restaurants du 7 au 13 octobre :

**Le Comme Chez Soi à Verrières** - 05 49 03 43 52

« Agneau du Montmorillonnais et croquettes de Maroilles panées aux Fruits secs,  
Jus d'Agneau au Romarin »

**Les Temps des Cerises à Lussac-Les-Châteaux** - 09 81 35 94 83

« Agneau confit au clou de la passion, gratin de patate douce à la crème de maroilles »

**Les Orangeries à Lussac-Les-Châteaux** - 05 49 84 07 07

« Carpaccio d'agneau, chutney de tomates vertes et Maroilles fermier »

**Le Roman des Saveurs à Montmorillon** - 05 49 91 52 06

**La Petite Maison à Montmorillon** - complet

« Épaule d'agneau Rôtie aux herbes du jardin, Croquettes de Maroilles et confiture de mûres »

**Biblio'Steack à Montmorillon** le 10 octobre au soir - 05 49 91 04 88

« Épaule d'agneau épicée, gratin au maroilles »

Dans les restaurants scolaires :

**Le Collège Louise Michel à Lussac-Les-Châteaux**, mardi 8 octobre

« Petites saucisses d'agneau aux croutons et sa crème de maroilles »

**Le Lycée Agricole de Montmorillon**

« Patchwork d'agneau au maroilles »

**L'Accueil de Loisirs de Montmorillon**, mercredi 9 octobre

« Gigot d'agneau et sa sauce parfumée au maroilles »

**Le Lycée Professionnel Raoul Mortier à Montmorillon**

Les agneaux sont fournis par  
**la Ferme du Bagueau** (Philippe Alamome - Coulonges-Les Hérolles),  
**la Ferme de la Fontallerie** (Damien et André Berthomier - Adriers),  
**la Ferme des Groges de Peugilard** (Jean-Luc Duquesne - Jouhet)  
& l'exploitation du LPA (Céline St-Jean - Montmorillon)  
et découpés à la CUMA Mont'Terroir.

On vous attend nombreux pour venir déguster cette combinaison inédite avec un produit du terroir. Parlez-en autour de vous pour partager cette découverte !

En partenariat avec :

