

DANS LA SARTHE....

Lundi / Monday
Mamers*

Mardi / Tuesday
Bonnétable*

Mercredi / Wenesday
Conneré*

Jeudi / Thursday
Marolles Les Braults*
St Calais*

Vendredi / Friday
Bonnétable*
Mamers*
Vibraye*

Samedi / Saturday
Bessé sur Braye*
Bouloire*
Mamers*
Montfort le Gesnois*
St Cosme en Vairais*

Dimanche / Sunday
St Calais*

Les villes avec une * sont celles où le marché se déroule le matin. One * = Only the morning.
Celles avec deux * ont un marché l'après-midi.
Two * = Only the afternoon
Celles avec trois * ont lieu toute la journée.
Three* = all the day

NOUS CONTACTER...

- **Office de Tourisme de La Ferté-Bernard**
« entre Maine & Perche »

15 Place de la Lice
72400 La Ferté-Bernard
Tél : 02 43 71 21 21

- **Bureau d'Information Touristique de Tuffé**

Impasse du Plan d'eau
72160 Tuffé Val de la Chéronne
Tél : 02 43 93 47 45

Dites « J'aime » à la Page Facebook
« Tourisme La Ferté-Bernard »



Nos MARCHÉS LOCAUX

(OUR LOCAL MARKETS)

**POUR SATISFAIRE
TOUTES VOS ENVIES ET
VOS PAPILLES...**



DANS L'HUISNE SARTHOISE...

Lundi / Monday

La Ferté-Bernard*

Jeudi / Thursday

Tuffé Val de la Chéronne*

Vendredi / Friday

La Ferté-Bernard***

Samedi / Saturday

La Ferté-Bernard*

St Ulphace*



Les villes avec une * sont celles où le marché se déroule le matin. One * = Only the morning. Celles avec deux * ont un marché l'après-midi. Two * = Only the afternoon. Celles avec trois * ont lieu toute la journée. Three* = all the day.

IDÉE RECETTE...

Rillettes de Porc Maison :

Ingrédients :

2 cuillères à café de mélange de 4 épices
10g de sel
4g de poivre
700g de porc
300g de graisse d'oie
Eau

Préparation :

Etape 1

Couper la viande en morceaux de 3 x 3 cm.

Etape 2

Mettre à cuire avec l'eau et la graisse sur le feu le plus doux possible (une plaque électrique facilite la surveillance).

Etape 3

A partir de 3h, contrôler ce qui reste d'eau et laisser cuire jusqu'à disparition complète du liquide. Quand il n'y a plus d'eau, finir d'écraser la viande à la fourchette. Laisser refroidir.

Etape 4

Mettre en pots (1 semaine et demi de conservation maximum) ou en bocaux stérilisés (les rillettes se conservent alors plusieurs mois).

DANS LE PERCHE....

Lundi / Monday

Rémalard*

Mardi / Tuesday

Authon au Perche*

La Loupe*

Mercredi / Wednesday

Brou*

Le Theil sur Huisne*

Jeudi / Thursday

Bellême*

Vendredi / Friday

Condé sur Huisne*

Margon**

Senonches*

Samedi / Saturday

La Bazoge Gouet*

Nogent le Rotrou***

Dimanche / Sunday

Ceton*

Les villes avec une * sont celles où le marché se déroule le matin. One * = Only the morning. Celles avec deux * ont un marché l'après-midi. Two * = Only the afternoon. Celles avec trois * ont lieu toute la journée. Three* = all the day.