



# Le Revest-les-Eaux

Accueille

# 11, 12 et 13 juin 2011



## LE PAYS BASQUE

ET TOUTES SES TRADITIONS

Ouverture 9h - 22h

Entrée, parking et navette gratuits

Initiation Pelote - Ferme Basque - Dégustation et Vente de produits du terroir

Repas gastronomique avec animation midi et soir [fetebasque.new.fr](http://fetebasque.new.fr)



Suivez le Jambon vers "LE PAYS BASQUE"

### Contacts

Mairie du Revest-les-Eaux

Tel 04 94 98 19 90

Plus d'infos sur le site  
[fetebasque.new.fr](http://fetebasque.new.fr)

Parking gratuit et navettes régulières sont prévues pour vous amener directement sur le site

*Initiation à la pelote basque sur le Fronton mobile ...*

*Concert en église tous les jours à 18h  
avec David Olaizola  
la grande voix du Pays basque*

## *Le Pays Basque avec toutes ses traditions*

*Exposition de l'artiste Ydan*

*Artisans, Producteurs Basque vous accueilleront sur leur stand de:  
Chocolat, Charcuteries, Gateaux, Espadrilles, Fromages, Linge, Vins, Bières etc...*

*Vous visiterez la ferme Basque*

### **Buffet Basque**

*Animé par Etienne Arburua  
service au buffet*

Vin Kriolina, vin blanc légèrement perlé

#### **Entrées**

Jambon du Kintoa issu de porc de race basque  
(médaille d'Or au concours général agricole Paris 2011),  
Jambon de la Vallée des Aldudes  
(médaille de Bronze au concours général agricole Paris 2009),

Saucisson des Aldudes,

Jésus du pays basque

(médaille d'argent au concours général agricole Paris 2009),  
Saucisse sèche

(médaille d'argent au concours général agricole Paris 2008),

Chorizo des Aldudes, Saucisson de canard,

Andouille, Boudin basque, Secret de Pierre,

Pâté de porc basque au piment d'Espelette, Chichons,

Magret de canard fourré au foie gras et sa gelée de piment d'Espelette,

Agrémentés de cerises au vinaigre, guidillas, confit d'oignon, pointes d'asperges,

#### **Plat chaud du jour**

Rôti d'échine du Kintoa /Axoa de veau au piment doux /  
Confit de canard/cassoulet / civet de porc basque ou navarin d'Agneau de lait

#### **Dessert**

Fromage de brebis et de chèvre,  
confiture de cerise noire et confiture de coing,

Gâteau basque

Café

Vin rouge Irouléguay AOC, Domaine Etxegaraya

*Vous pourrez déguster des produits artisanaux  
issus du savoir-faire de la Maison OTEIZA  
et des producteurs du Pays Basque*



*Tarif 30€ / (vin compris)  
réservations pour les groupes de plus de 15 personnes  
Mairie du Revest Les Eaux  
Tél: 04 94 98 19 90*