

SAMEDI 15 AOUT 2026

DIMANCHE 16 AOUT 2026

-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€) Règlement sur place

Melon Jambon
Canard à la royale
Pommes de terres sarladaises
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 (48€)

Punch Antillais et ses amuses bouches
Dos de saumon frais à la fondue de poireaux, riz vénéré
Magret de canard, pommes et miel d'acacia,
Brochettes de pommes grenailles au lard
Assiette de trois fromages et sa salade aux noix
Corne d'abondance aux fruits frais et son coulis de fruits rouges

POSSIBILITE DE TENIR UN STAND AU SEIN DU MARCHÉ 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.**

15 & 16 AOÛT 2026

20eme CHAPITRE



BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom Confrérie :

Nom Participants :

Visite de Terre de Noyers (Samedi 15h30)

Repas (Samedi 20h) Règlement sur place

.....personnes

Déjeuner (dimanche 13h)

.....personnes x 48 € :

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