

## BUDGET PREVISIONNEL MARCHES ET FETE DE LA TRUFFE

**marchés aux truffes de Decembre et Janvier**

(1er, 8, 15, 22 29 decembre, 5, 12 19 janvier)

## RECETTES

ventes bois:ventes boissons chaudes 80 €  
 vente mise :vente mise sous vide truffes 80 €

**recettes marchés 160 €**

## DEPENSES

matières consommables 80 €  
 (café, gaz, légumes pour la soupe....)  
 laureats marchés primés 200 €  
 cocktails marchés primés 200 €

**dépenses marchés 480 €**

**Fete de la truffe : 25 et 26 janvier**

## RECETTES

Vente boissons 500 €  
 tombola 500 billets à 1€ 500 €  
 vente mise sous vide truffes 100 €

**recettes fête de la truffe 1 100 €**

**TOTAL RECETTES 1 260 €**

## DEPENSES

**Présentation culinaire**

transmission video 500 €  
 ingredients 500 €

*Sous-total présentation culinaire 1 000 €*

**mets et vins**

produits à déguster 300 €

*sous total vins et mets 300 €*

**Concours d'omelettes aux truffes**

(20 concurrents)  
 Œufs, ingrédients et consommables 100 €  
 truffes 400 g à 800€ 320 €  
 prix lauréats 300 €  
*sous total concours omelettes 720 €*

**Marché aux truffes**

estrade avec sonorisation 400 €  
 prix trufficulteurs 200 €  
 boissons chaudes 50 €  
 repas bénévoles 350 €  
*sous total marché aux truffes 1 000 €*

**Conférence**

frais déplacements 150 €  
 frais hébergements 250 €

*sous total conférence 400 €*

**Communication/animation**

sacem 500 €  
 sonorisation 700 €  
 animation Les croquants 300 €  
 repas les croquants 300 €  
 Publicité, relations media 4 500 €

*sous total communication animation 6 300 €*

**TOTAL DEPENSES 10 200 €**

**BESOINS DE FINANCEMENTS**

participation commune de Sorges et L 5 000 €  
 participation Grand Périgueux 1 500 €

**Total subventions financières financi 6 500 €**

**reste à charge AP2T 2 440 €**

**TOTAL RECETTES ET AIDES 10 200 €**