



REMERCIEMENTS

Au Parc Naturel du Gâtinais Français pour le prêt de ses barnums.

A la CCVE pour son appréciation et la subvention.

A la municipalité de Champcueil pour le prêt de ses espaces, de ses matériels et de la salle du Foyer Rural.

A nos partenaires artisans et entrepreneurs présents.

A nos amis bénévoles de l'Association Terre d'Avenir (ATA).

A notre électricien : entreprise BNES de Soisy sur Ecole.



Association C.P.E.,
1, rue du Parc, 91750 Chevannes
association.cpe@gmail.com - 06 86 82 53 84



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VENDREDI 20 MARS 18H-20H30 SAMEDI 21 MARS 9H-19H

RUE ROYALE, CHAMPCUEIL, 91750

ENTRÉE LIBRE, DÉGUSTATION GRATUITE, POSSIBILITÉ D'ACHAT SUR PLACE.

VIGNERONS

Bordeaux

Sauternes et Graves, BIO	Château Pierre St Maxime, Valérie et Stéphane DUDON
Côtes de Bourg	Château Kalon-Nodoz, Jean-Paul RAOULT
Fronsac, Canon Fronsac, BIO	Château de la Brande, Benoît et Maud SOULIÈS

Bourgogne

Mâcon Chardonnay	Château des Moines, François DESCHAMPS
Chablis	Eric GAUMONT

Côtes du Rhône

Cairanne, Vinsobres, Vaqueyras	Aux Lieux Dits Vins, Corinne GOUDICHAUD
Grignan-lès-Adhémar, BIO	Domaine du Chardon bleu, Manu et Aurélia SPITALÈS

Beaujolais

Morgon et Chiroubles	Domaine Blandin, Emmanuelle et Pascale BLANDIN
----------------------	--

Pays de Loire

Chinon	Domaine Mary, Cyril MARY
Sancerre	Domaine Alain GUENEAU
Touraine	Domaine de la Renne, Laurent BRUNET
Coteaux du Giennois-Pouilly Fumé, BIO	Domaine Michel LANGLOIS
Menetou-Salon	Domaine Turpin, Christophe TURPIN
Muscadet/Gros plant	Domaine Martin, Dominique MARTIN
Saumur-Puy Notre Dame	Domaine des Matines, Hervé ETCHEGARAY-MALLARD

Alsace

Grands Vins d'Alsace, BIO	Maison Marcel FREYBURGER
----------------------------------	--------------------------

Savoie

Jongieux, Roussette et Marestel	Domaine Chevallier-Bernard, Chantal et J.P. BERNARD
---------------------------------	---

Sud et Sud-Ouest

Faugères	Chateau Grézan, Famille Cros-Pujol
Côtes du Roussillon, Rivesaltes	Domaine Rombeau, Famille de La Fabrègue

Cognac et Pineau

	SCEA Domaine des Princes, Lilian et Cécile Bernard
--	--

Champagne

	Sacy 1er cru (Marne), MOBILLION Père et Fils
--	--

La St Vincent

	Chardonnay
--	------------

Le Sarment Villabéen

	Pinot noir et chardonnay
--	--------------------------

Bière artisanale

	Brasserie de la Juine, Céline Fabre
--	-------------------------------------

Whisky, Gin, Vodka

	La fabrique à Alcools, Eric ESNAULT
--	-------------------------------------

ARTISANS

Produits Sucrés

Chocolatier	Madame Chocorêve, Christelle GUITARD
Confitures et sorbets	Au-dessus de l'étagère du haut, Delphine ROGER-TEYSSÈDRE
Confiseries et Nougats	Saveurs Provençales, Barthélémy MALLO
Miel du Gâtinais	La Miellerie du Gâtinais, Camille SERGENT
Pâtisserie artisanale, crêpes	Le Marché des délices, Carine GUICHARD
Macarons	Saveurs et macarons, Danielle et Sébastien VIGUIER
Pain d'épices et miel	Pierre-Louis Van CAUWENBERGHE
Churros, Barbe à papa, Pommes d'amour	La gourmandise sucrée, FABRICE
Vanille de Madagascar et épices	Vanilla Sava, Chantale TSARAZARA

Produits Salés

Crottins du Berry / Fromages	Fromagerie, Romain DUBOIS
Foie gras, confits, spécialités béarnaises	Christophe MORIN
Volailles du Gâtinais	La volaille Prunaysienne, Hervé HARDY
Spécialités Antillaises	Les délices des Antilles, Islande PIERRE
Huiles Artisanales	Huilerie LALUQUE
Huîtres de Pornic	Frédéric MOULIN
Porc bio/charcuterie/ Agneau	Ferme de Beaumont, Valérie et Keyriann SIL
Pizzas et sandwiches	
Cafés, Thés et épices	L'artisan des saveurs, Laurent ZYS
Olives, épices, fruits secs	O' LIVE
Charcuterie espagnole	Pata negra et fromages basques, Claudio
Cresson	Cressicuteur, Denis VERSTUYFT
Escargots bios	Félix et Hélix
Saucissons	Le bon Franchouillard, Marc DAQUIN
Saucissons, terrines, fromages	Ô Comptoir des Gourmands, M. Mme PAREZANIN
Pommes de terre	La clef des granges, Raphaël BOUCHÉ

Pour la maison

Plats, accessoires de cuisine	Isabelle CAZUGUEL
Savons et baumes bios	La savonnerie du Gâtinais
Herboristerie	BLOOM, Éloïse BOUCHÉ

ANIMATIONS AU COURS DU SAMEDI

9h00 - 19h00

Promenades à dos de poneys
Association « Les poneys d'abord », Yvette KOENIG

RESTAURATION LES DEUX JOURS

- Notre cuisine antillaise par Islande Pierre
- Nos frites, saucisses et merguez
- Pizzas et sandwiches
- Nos crêpes sucrées
- Nos huîtres fraîches, assiettes d'huîtres
- Nos assiettes de foie gras