



22 MARS 2025

SALON DES **ARTISANS** du Gâtinais

14^{EME}

et des **VIGNERONS** indépendants

CHAMPCUEIL

PLACE DE LA MAIRIE, ENTRÉE GRATUITE

9H
19H

Association C.P.E.
1, rue du Parc - 91750 Chevannes
T. 06.86.82.53.84
c.p.e.c@orange.fr

14
ÈME**SALON DES ARTISANS DU GÂTINAIS
ET DES VIGNERONS INDÉPENDANTS****SAMEDI 22 MARS 2025 DE 9H00 À 19H00****PLACE DE LA MAIRIE, RUE ROYALE, CHAMPCUEIL, 91750****ENTRÉE LIBRE, DÉGUSTATION GRATUITE, POSSIBILITÉ D'ACHAT SUR PLACE.****VIGNERONS****Bordeaux**

Sauternes et Graves, BIO	Château Pierre Ste 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

Lirac, Crozes-Hermitage, St Joseph	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
St Nicolas de Bourgueil	Les caves du Plessis, Stéphane RENOUX
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

AOP Cabardès, Blanquette de Limoux	Château Rayssac, SCEA Château RAYSSAC
------------------------------------	---------------------------------------

Corbières Boutenac, BIO	EARL Hiez Viannes, Lydie HIEZ
--------------------------------	-------------------------------

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

La St Vincent	Chardonnay
---------------	------------

Le Sarment Villabéen	Pinot noir et chardonnay
----------------------	--------------------------

Bière artisanale de Seine et Marne	Micro-brasserie Bacotte, Nathalie SEUILLOT
------------------------------------	--

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
Pop-Corn, glaces, Barbe à papa	M. LOPA
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 sandwichs	Papilles pizza, Michaël GHALEB
Boulangerie/viennoiserie	La douce tradition, Elodie et Jean-Guy PROMPT
Olives, épices, fruits secs	O' LIVE
Charcuterie espagnole	Pata negra et fromages basques, Claudio
Cresson	Cressiculteur, Denis VERSTUYFT
Terrines et soupes	Entre saveurs et jardin, Martine VERRECHIA
Escargots bios	Félix et Hélix
Saucissons, terrines, fromages	Ô Comptoir des Gourmands, M. Mme PAREZANIN

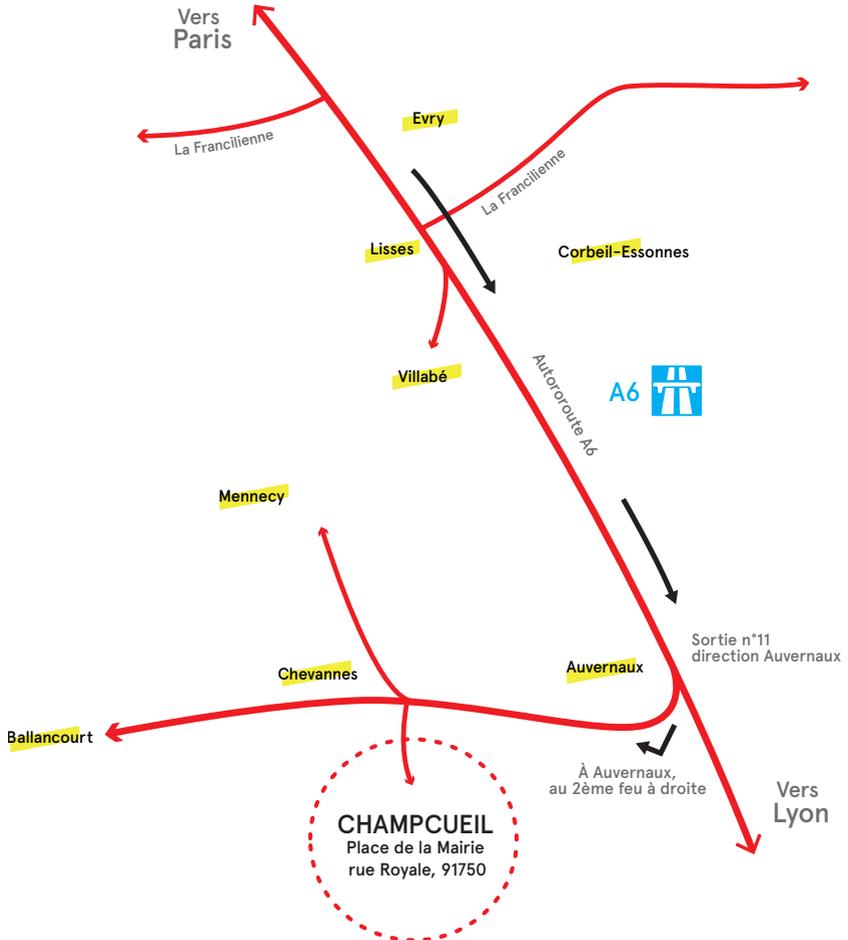
Pour la maison

Plats, accessoires de cuisine	Isabelle CAZUGUEL
Savons et baumes bios	La savonnerie du Gâtinais

ANIMATIONS AU COURS DE LA JOURNÉE**9h00 - 19h00**Promenades à dos de poneys
Association « Les poneys d'abord », Yvette KOENIG**RESTAURATION TOUTE LA JOURNÉE**

- Notre cuisine antillaise par Islande Pierre
- Nos crêpes sucrées
- Nos frites, saucisses et merguez
- Nos huîtres fraîches, assiettes d'huîtres
- Pizzas et sandwichs de Papilles pizza

SALON DES
ARTISANS
 du Gâtinais
14^{ÈME}
 ET DES
VIGNERONS
 indépendants



NOUS REMERCIONS :

LE **PARC DU GÂTINAIS** POUR LE PRÊT DE SES BARNUMS, LA **MUNICIPALITÉ DE CHAMPCUEIL** POUR LE PRÊT DES ESPACES ET DE LA SALLE DU FOYER RURAL AINSI QUE LES ENTREPRISES QUI NOUS SOUTIENNENT



Parc
naturel
régional
du Gâtinais français

