



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.



ORGANISÉ PAR
CHEVANNES PATRIMOINE, ENVIRONNEMENT

20 MARS 18h-20h30 & 21 MARS 9h-19h

SALON DES
ARTISANS
du Gâtinais

15^{ème}
et des
VIGNERONS
indépendants

CHAMPSCUEIL
RUE ROYALE, ENTRÉE GRATUITE

Chevannes Patrimoine, Environnement

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

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



SALON DES ARTISANS DU GÂTINAIS
ET DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

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**
Côtes de Bourg
Fronsac, Canon Fronsac, **BIO**

Bourgogne
Mâcon Chardonnay
Chablis
Côte du Rhône
Cairanne, Vinsobres, Vaqueyras
Grignan-lès-Adhémar, **BIO**

Beaujolais
Morgon et Chiroubles

Pays de Loire
Chinon
Sancerre
Touraine
Coteaux du Giennois-Pouilly Fumé, **BIO**
Ménéteau-Salon
Muscadet/Cros plant
Saumur-Puy Notre Dame
Alsace
Grands Vins d'Alsace, **BIO**
Maison Marcel FREYBURGER

Savoie
Jongieux, Roussette et Marestel
Sud et Sud-Ouest
Faugères
Côtes du Roussillon, Rivesaltes

Cognac et Pineau
SCA Domaine des Princes, Lilian et Cécile Bernard
Sacy 1er cru (Marne), MOBILLLION Père et Fils
Chardonnay
Le Sarmet Villabéen
Bière artisanale
Whisky, Gin, Vodka
La fabrique à Alcools, Eric ESNAULT
Brasserie de la Juine, Céline Fabre
Pinot noir et chardonnay

Produits Sucrés

Chocolatier
Confitures et sorbets
Confiseries et Nougats
Miel du Gâtinais

Pâtisserie artisanale, crêpes
Macarons
Pain d'épices et miel
Churros, Barbe à papa, Pommes d'amour
Vanille de Madagascar et épices

Produits Salés

Crottins du Berry / Fromages
Foie gras, confits, spécialités béarnaises
Volailles du Gâtinais

Huiles Artisanales
Huîtres de Pornic
Porc bio/charcuterie/ Agneau
Pizzas et sandwichs
Cafés, Thés et épices
Olives, épices, fruits secs
Charcuterie espagnole

Cresson

Escargots bios
Saucissons
Saucissons, terrines, fromages
Pommes de terre
Pour la maison

Plats, accessoires de cuisine
Savons et baumes bios
Herboristerie

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 crêpes sucrées
→ Nos huîtres fraîches, assiettes d'huîtres
→ Pizzas et sandwichs
→ Nos assiettes de foie gras

ARTISANS

Madame Chocorève, Christelle GUITARD
Au-dessus de l'étagère du haut,
Delphine ROGER-TEYSSÈDRE
Savons Provençaux, Barthélémy MALLO
La Mielserie du Gâtinais, Camille SERGENT

Le Marché des délices, Carine GUICHARD
Saveurs et macarons, Danielle et Sébastien VIGUIER
Pierre-Louis Van CAUWENBERGHE
La gourmandise sucrée, FABRICE
Vanilla Sava, Chantale TSARAZARA

Fromagerie, Romain DUBOIS

Christophe MORIN
La volaille Prunaysienne, Hervé HARDY
Les délices des Antilles, Islande PIERRE

Huilerie LALUQUE
Frédéric MOULIN
Ferme de Beaumont, Valérie et Keyriann SIL

L'artisan des saveurs, Laurent ZYS
O' LIVE
Pata negra et fromages basques, Claudio

Cressiculteur, Denis VERSTUYFT
Félix et Hélix
Le bon Franchouillard, Marc DAQUIN

Ô Comptoir des Gourmands, M. Mme PAREZANIN
La clef des grandes, Raphaël BOUCHÉ

Isabelle CAZUGUEL
La savonnerie du Gâtinais
BLOOM, Éloïse BOUCHÉ