

Catalogue Salon du Terroir 2009

Nouveaux Exposants en 2009

Stand Allée

Pôle Animation

- 136 **Fédération Française de Cuisine Amateur (FFCA)**
1 rue de Craiova – 92 000 NANTERRE
contact@cuisineamateur.com -Tél : 01.78.14.01.60
Les équipes de la Fédération et les écoles de cuisine affiliées à la FFCA vous proposent des ateliers de cuisine pendant les trois jours.
- 136 **MOBALPA RUEIL**
7, rue Pierre Brossolette – RN 13 – 92 500 RUEIL MALMAISON
classemobalpa@wanadoo.fr -Tél : 01 47 49 33 70
Entreprise de meubles et d'agencements de cuisine et de salle de bain.

Condiments et accompagnements

- 50-51 **ED** **DOMAINE DE SAINT GERY – Patrick DULER**
46 800 LASCABANES - Tél. 05.65.31.82.51
Truffes, foie gras et jambons d'exception
(MIDI – PYRENEES – LANQUEDOC ROUSSILLON)
- 97 **H** **MAISON DE LA TRUFFE – UZES – Hélène GILET**
27 place aux herbes – 30 700 UZES - Tél. 04.66.63.86.45
Truffes fraîches, huiles aromatisée à la truffe, riz à la truffe, sel, pâte, apéritif à la truffe
Filet mignon et coppa à la truffe (MIDI – PYRENEES – LANQUEDOC ROUSSILLON)
- EXT **L'ERABLIERE Lefebvre et Fils – Gaetan Lefebvre**
101, rue Courteau Trois- Rivière – QUEBEC Tél. 819.373.9725
Produits d'érable, bouteilles de sirop, thé Canneberges
- EXT **CHAMPI - MONTAGNE – Philippe MALEYSSON**
Les Halles du Massif-Central – Bd Charatoire –ZI la Combaude
63 100 CLERMONT FERRAND - Tél. 04.73.92.98.96
Champignons, frais, secs et surgelés
- EXT **LOU GUIT – Sophie DELAIRE**
36 avenue Louis Meunier - 92 000 NANTERRE - Tél. 01.47.24.16.62
Spécialités de Gascogne. Douceurs : raisins dorés, cho'amades, pelotes basques. Vinaigres empilables, huiles d'olives, gésiers canards/oies, cœur de canard, magret. Apéritifs empilables, sucres aromatisés, frairines.

Fromagerie

- EXT **AUX DELICES DES FROMAGES – Gérard COCHIN**
18 allée Marguerite Duras – 37 300 JOUE LES TOURS - Tél.
02.47.63.09.69
Fromager affineur Auvergne, Jura, Haute Savoie.

Linge de table/décoration

EXT **BIBOL - STTS – Stéphanie TRABUC**
17 allée de Guise – 93 220 GAGNY - Tél. 09 54 57 18 30
Objets déco et arts de la table en bambou laqués écologique.

Multiproduits sucrées/salés

119 **I** **LA BOUTIQUE DE DELPHINE – Delphine MAJOU**
EARL de Morvan – Péchauriol – 47 370 CAZIDEROQUE
Tél. : 06.21.74.12.87
Pruneaux d'Agen naturels, sans conservateur. Chocolats, crème de pruneaux,
Pruneaux à l'eau de vie, brochette de pruneaux pour apéritif.

EXT **DANET HARCOUET – Philippe DANET**
10 rue du frère Hamono – 56 800 PLOERMEL - Tél. 06.62.89.44.24
Galette au cidre, pâté aux algues, filet fumé, quatre quart, gâteau breton...
(*BRETAGNE*)

112 **I** **LA ROSERAIE DE VENDEE - CAKES**
La Roseraie de Vendée – Bernard NOUVEAU
Rond Point des 4 chemins – 85 220 SAINT REVEREND - Tél.
02.51.55.24.03
Produits à la rose : confiture, gelée, sirop, confit (*CENTRE – PAYS DE PAYS*)
Les gâteaux d'Armoire – Laurence DUFOUR
239 la ronde – 85 600 LA BOISSIERE DE MONTAIGU - Tél. 02.51.41.60.74
Cakes salés et cakes sucrés (*CENTRE – PAYS DE PAYS*)

45 **BF** **L'ESPERANTINE DE MARSEILLE**
15 rue des Vignerons – 13 006 MARSEILLE – Tél : 04.91.67.40.31
Chocolat à l'huile d'olive et aux saveurs méditerranéennes (*PACA*)

5 **E** **DELICES et SENTEURS – Frédéric COURCHAND**
110, rue Jean Moulin – 76 770 MALAUNAY – Tél : 02.35.74.58.05
Produits senteurs et gastronomiques sur le thème de la violette
(*MIDI PYRENEES/ LANGUEDOC-ROUSSILLON*)

Salaisons, charcuteries, Foie gras et Patés

EXT **LOU BIGOURDAN – Pascal GUIDEZ**
32, allée du Bourg d'Oiseaux - 65 600 SEMEAC – Tél : 06.32.72.08.21
pascal.guidez@numericable.fr
Cassoulet aux haricots Tarbais label rouge, trippes, garbure, terrines, salmis
de Palombes....

Vins et Champagnes

EXT **DOMAINE BERNHARD REIBEL VINS ALSACE BIO – Patrick OLLIER**
20, rue de lorraine - 67 730 CHATENOIS - Tél. 03.88.82.04.21
AOC Alsace Bio – AOC Crémant d'Alsace Bio
(*ALSACE - LORRAINE– CHAMPAGNE ARDENNES*)

EXT **DOMAINE CAILHOL GAUTRAN – Nicolas GAUTRAN**
Hameau de Cailhol – 34 210 AIGUES VIVES - Tél. 04 68 91 26 03
AOC Minervois rouge : cuvée Villa Lucia 2006, cuvée prestige 2007, cuvée
tradition 2007. Vin de Pays d'Oc blanc et rosée.
(*MIDI – PYRENEES / LANGUEDOC ROUSSILLON*)

Tourisme

88-89

MUSEE NATIONAL DU CHATEAU DE MALMAISON

15 avenue du château de Malmaison – Tél : 01 41 29 05 55

www.chateau-malmaison.fr

La demeure historique de Joséphine et Napoléon Bonaparte est le site incontournable du patrimoine à Rueil-Malmaison. Exposition "La cave de Joséphine.

Le vin sous l'Empire à Malmaison" du 18 novembre 2009 au 8 mars 2010.

EXT

UNICEF 92

Cartes de vœux et cadeaux.

Vins et Champagnes

Stand	Allée	
115	I	BOURGOGNE J.P MAGNIEN – Stéphane MAGNIEN 5, ruelle de l’Eglise - 21220 MOREY-ST-DENIS - Tél. 03.80.51.83.10 Bourgogne rouge, Passetoutgrain et Aligoté - Morey-Saint-Denis et 1 ^{ers} crus – Chambolle-Musigny et 1 ^{er} cru – Clos St Denis Grand Cru – Charmes Chambertin, Grand cru (<i>BOURGOGNE</i>)
62	J	BUZET - CHATEAU de SALLES - Henry de BATZ de TRENQUELLEON Château de Salles - 47230 FEUGAROLLES - Tél. 05.53.95.27.49 Vin du Pays rosé – Buzet rouge - Gelée de vin (<i>AQUITAINE</i>)
72	I	CHAMPAGNE BLIARD-MORISSET – Annick BLIARD 2, rue du Grand Mont - 51190 LE MESNIL SUR OGER - Tél. 03.26.57.53.42 Champagne Tradition - Réserve - Rosé - Bouteille La Belle Bleue (<i>ALSACE- LORRAINE ; CHAMPAGNE-ARDENNES</i>)
114	IM	CHAMPAGNE BRUNO MICHEL – Bruno MICHEL 4 allée de la vieille ferme – 51 530 PIERRY - Tél. 03.26.55.10.54 Champagnes : cuvée Blanche brut, cuvée rosé, rebelle, Blanc de Blanc (<i>ALSACE-LORRAINE</i>)
18	G	CHAMPAGNE DAUBY – Francine DAUBY 22, rue Jeanson – 51 160 AY - Tél. 03.26.54.96.49 Grande réserve premier cru, rosé brut – millésime 2000 brut – millésime 2002 brut Cuvée flore (<i>ALSACE-LORRAINE</i>)
55	CE	CHAMPAGNE DRIANT-VALENTIN - Jacques DRIANT 4, Impasse de la Ferme - 51190 GRAUVES - Tél. 03.26.59.72.26 Champagne "1er cru" - brut - extra-brut - millésimé 1995 -1998 - rosé (sélectionné par le guide Hachette). (<i>ALSACE-LORRAINE ; CHAMPAGNE- ARDENNES</i>)
30	GC	CHATEAU BOIS-VERT - Patrick PENAUD 12, Bois vert - 33820 ST CAPRAIS DE BLAYE - Tél. 05.57.32.98.10 Premières Côtes de Blaye rouge et blanc - Bordeaux rouge et rosé (<i>AQUITAINE</i>)
37	F	CHATEAU LA BOUADE – Stéphane WAGREZ 4, lieu dit la Bouade - 33720 BARSAC-CERONS - Tél. 09.65.21.39.03 Vins d'appellation Sauternes (<i>AQUITAINE</i>)
86	I	CHATEAU DE LA BRUNETTE - Gil et Dorota LAGARDE 33710 PRIGNAC ET MARCAMPES - Tél. 05.57.43.58.23 Grands vins de Bordeaux A.O.C. Côtes de Bourg. Vins rouges certifiés “ ECOCERT ”. Culture biologique (<i>AQUITAINE</i>)
32	G	CHATEAU CALASSOU - Michel SOUVETON 46700 DURAVEL - Tél. 05.65.24.62.67 Vin A.O.C. de Cahors - Vin du Pays du Lot (<i>AQUITAINE</i>)
48	F	CHATEAU LARCHERE – Thierry BAUDRY « Larchère » - 24240 POMPORT - Tél. 06.77.11.50.72 Vins AOC Monbazillac et Bergerac issus de l’agriculture biologique depuis 1989 sous mention « Nature et Progrès » (<i>AQUITAINE</i>)

- 132 HK **CHATEAU DE LA NAUVE - Richard VEYRY**
Lieu dit "9 Nauve Sud" - 33330 ST LAURENT DES COMBES-
Tél. 05.57.24.71.89
Saint-Emilion grand cru – Saint Emilion (AQUITAINE)
- 85 I **CHATEAU TERRE VIEILLE – Jérôme MORAND - MONTEIL**
Grateloup - 24520 SAINT SAUVEUR - Tél. 05.53.57.35.07
A.O.C. Pêcharmant – vin rouge – Château Terre Vieille – Chevalier
St Sauveur (AQUITAINE)
- 24 GA **CELLIER DES TEMPLIERS - Jack FOURRAGE**
Route du Balcon de Madeloc - 66650 BANYULS SUR MER –
Tél. 04.68.98.36.70
Banyuls - Banyuls grand cru - Muscat de Rivesaltes - Collioure - Vins et VDN
A.O.C. (MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON)
- 7 E **CHATEAU LA COLOMBIÈRE - Diane et Philippe CAUVIN**
190, Route de Vacquiers - 31620 VILLAUDRIC - Tél. 05.61.82.44.05
Vins A.O.C. Fronton rouge et rosé. (MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC
ROUSSILLON)
- 47 CF **CHATEAU DE L'ÉGLANTIER - Michel BENAC**
Cournou 46140 ST VINCENT RIVE D'OLT - Tél. 05.65.30.71.48
Vin de Cahors A.O.C. – Vins du Pays de Lot (MIDI-
PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON)
- 130 HL **CHATEAU EUGÉNIE - M. Vincent COUTURE**
Rivière Haute - 46140 ALBAS - Tél. 05.65.30.73.51
Vin de Cahors A.O.C - Vins du Pays du Lot (MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC
ROUSSILLON)
- 36 F **DOMAINE EMILE JUILLOT - Nathalie et Jean-Claude THEULOT**
Clos Laurent – 4 rue de Mercurey – 71640 MERCUREY –
Tél.03.85.45.13.87
Bourgogne Rouge et Blanc, Mercurey Rouge et Blanc, Mercurey 1^{er} cru
Rouge et Blanc (BOURGOGNE)
- 109 IK **DOMAINE GARNIER - Xavier GARNIER**
Chemin de Méré - 89144 LIGNY LE CHATEL - Tél. 03.86.47.42.12
Vins A.O.C Chablis – A.O.C Petit Chablis (BOURGOGNE)
- 125 HN **DOMAINE JOLIOT- FELETTIG - Daniel DOLIGNIER**
Rue du Tilleul – 21220 CHAMBOLLE – MUSIGNY - Tél. 01.64.27.09.21
Pommard – Meursault - Chambolle-Musigny 1ers crus – Vosne-Romanée 1^{er}
cru – Corton – Gevrey Chambertin - Nuits St-Georges (BOURGOGNE)
- 87 OI **DOMAINE DE LA HOUSSAIS - Bernard GRATAS**
Domaine de la houssais - 44430 LE LANDREAU
Tél. 02.40.06.46.27
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie – VDP Sauvignon – Gamay rouge et
rosé – Cabernet rouge et rosé – Perles des ducs – Jus de raisin pétillant –
Cuvée Boisée (AQUITAINE)
- 93 H **DOMAINE DES ROSIERS – Stéphane EYMAS**
10, La Borderie - 33820 ST CIERS SUR GIRONDE - Tél. 05.57.32.75.97
Vins de Bordeaux – 1^{ères} Côtes de Blaye (AQUITAINE)
- 84 I **DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE - Emmanuelle OJEDA**
24240 POMPORT - Tél. 05.57.32.72.52
Monbazillac Tradition 2003 - Monbazillac Fût de Chêne 2003 et 2004 -
Bergerac 2005 (AQUITAINE)
- 108 IK **DOMAINE DE DURAND – Michel FONVIELHE**
Durand - 47120 SAINT-JEAN-DE-DURAS - Tél. 05.53.89.02.23
Vins Côtes de Duras A.O.C rouge, sec, mousseaux, rosé. (AQUITAINE)

- 134 H **DOMAINE MONTAUT – Bernadette MONTAUT**
Quartier Ucha – 64360 MONEIN
Tél. 05.59.21.38.17
Vins A.O.C. Jurançon et Jurançon sec (*AQUITAINE*)
- 122 H **DOMAINE BRANA – Pierre DELLE VEDOVE**
32400 MAUMUSSON –LAGUIAN - Tél. 05.62.69.77.70
Madiran - Pacherenc du Vic Bilh (*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 91 H **DOMAINE DU CABANON – Yves PAYAN**
5, place de la fontaine – 30650 SAZE - Tél. 04.90.31.70.74
Côtes du Rhône rouge, blanc et rosé – côtes du Rhône Village rouge (*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 101 HL **DOMAINE GRAND PERE JULES – BONNEFOY – Xavier HENRY**
Chemin de la Tuilerie – 84 150 VIOLES - Tél. 04.90.70.92.89
Châteauneuf du pape rouge et blanc, AOC Rouge, rose et blanc (*PROVENCE - ALPES - COTE D'AZUR*)
- 53 E **DOMAINE BURNOT LATOUR - Christian CHAMBON**
Lachat - 69430 RÉGNIÉ DURETTE - Tél. 04.74.69.26.56
Régnié - Cru du Beaujolais (*RHONE-ALPES*)
- 83 I **DOMAINE des GLYCINES - Pauline et Eric MORIN**
Javernand - 69115 CHIROUBLES - Tél. 04.74.69.11.70
Vins Chiroubles : Glycines - Vieilles Vignes - Tradition - Vins Beaujolais Village, rosé et blanc – Beaujolais Blanc (*RHONE-ALPES*)
- 127 MH **DOMAINE DU GRANIT BLEU - Jean FAVRE**
Brouilly Le Perrin - 69460 LE PERREON - Tél. 04.74.03.20.90
Vins A.O.C Beaujolais blanc - Beaujolais Village rouge et rosé - Cru Brouilly - Fringant (cuvée méthode traditionnelle) (*RHONE-ALPES*)
- 123 H **DOMAINE DE LAGUILLE - Guy VIGNOLI**
scea la treille Saint Amand - 32800 EAUZE - Tél. 05.62.09.77.05
Glengers - Bas-Armagnac - floc de Gascogne - vins Côtes de Gascogne (*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 4 E **DOMAINE PIERRE CHAUVIN - Philippe CESBRON**
45, Grande Rue - 49750 RABLAY SUR LAYON - Tél. 02.41.78.32.76
Coteaux du Layon Rablay - Anjou et Anjou Villages – Rosé de Loire - Cabernet d'Anjou - Crémant de Loire (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 80 I **DOMAINE TAILLANDIER – Marc et Eric TAILLANDIER**
Varennes - 49170 SAVENNIÈRES - Tél. 02.41.72.23.70
Vins A.O.C Savennières sec et demi-sec - A.O.C Coteaux du Layon - A.O.C Anjou rouge – A.O.C Cabernet d'Anjou (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 107 I **FREUDENREICH - Jean-Luc FREUDENREICH**
32, Grand Rue - 68420 EGISHEIM - Tél. 03.89.24.96.91
Vins d'Alsace (*ALSACE-LORRAINE ; CHAMPAGNE-ARDENNES*)
- 29 BG **JEAN LECÉLLIER - Fabrice BERNARD**
Route de Beaune - 21700 COMBLANCHIEN - Tél. 03.80.62.98.99
Hautes Côtes de Nuits rouge et blanc - Vieilles Vignes – Fixin, Gevrey Chambertin Morex - St Denis – Vosne - Romanée - Nuits St Georges 1^{er} Cru - Corton grand cru - Savigny 1^{er} cru - Beaune 1^{er} cru - Pommard – Meursault - Santenay - Chambertin grand cru (*BOURGOGNE*)
- 77 I **GUY PRIEUR**
Rue de Narosse- 21590 SANTENY- Tél. 03.80.20.60.56
Vin Santenay- Beaume 1^{er} (*BOURGOGNE*)

- 99 H **LALANDE DE POMEROL**– Jean-Marie TURPEAU
Domaine de Beaumont – 33133 GALGON - Tél. 06.03.04.39.11
Lalande de Pomerol – Bordeaux rouge (*AQUITAINE*)
- 33 G **LA CAVE BEAUMONT DU VENTOUX - Michel JACOD**
Route de Carpentras - 84340 MALAUCENE - Tél. 04.90.65.11.78
Vins A.O.C Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône – Vin de liqueur
(*PROVENCE - ALPES - COTE D'AZUR*)
- 111 IL **LANGLOIS - Michel LANGLOIS**
Le Bourg - 58200 POUIGNY - Tél. 03.86.28.06.52
Coteaux du Giennois - Pouilly fumé - Crèmes de fruits rouges - Vins du Pays (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 75 I **LE CHATEAU D'ETERNES - M. LOISILLON**
Sarl Loisillon & Fils - 25, rue du Maréchal Foch - 78000 VERSAILLES
Tél. 03.20.34.83.61
Vins de Saumur (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 124 HN **RAIMBAULT VOUVRAY- Ghislaine RAIMBAULT**
186, Coteau des Vérons - 37210 NOIZAY - Tél. 02.47.52.00.10
Vins de Vouvray sec, demi-sec et moelleux - Méthode traditionnelle brut et demi- sec - Vins de Touraine rosé et rouge - Confits de vin
(*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 38 CF **STRAUB DOMAINE DE LA TOUR – Jean-François STRAUB**
35, route des Vins - 67650 BLIENSCHWILLER - Tél. 03.88.92.48.72
Toute la gamme des vins d'Alsace - Crémants - Vendanges tardives - Grands crus (*ALSACE-LORRAINE ; CHAMPAGNE-ARDENNES*)
- 44 BF **LA TRUFFIERE PAR ROBERT COMTE – Robert COMTE**
Rue de l'Abreuvoir - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - Tél. 06.80.15.07.66
Grands vins de Bourgogne rouge et blanc 1^{ers} crus et grands crus – Vieux millésimes (*BOURGOGNE*)
- 20 G **VIGNOBLES P-E JANOUEIX – Jean-Louis MATHIEU**
Château La Bastienne - 33570 MONTAGNE - Tél. 05.57.74.53.18
Pomerol – Montagne Saint Emilion – Saint Emilion Grand Cru (*AQUITAINE*)
- 78 IM **VIGNOBLES GARZARO Sarl – Pierre-Etienne GARZARO**
Château Le Prieur - 33750 BARON - Tél. 05.56.30.16.16
Pomerol – Saint Emilion grand cru – Bordeaux - Entre deux mers – Clairet – Crémant (*AQUITAINE*)
- 90 H **VINS GROUBIER – Frédéric GROUBIER**
6, Boulevard de la Bretonnière - 21200 BEAUNE - Tél. 03.80.22.02.74
Vins de Bourgogne rouge et blanc (*BOURGOGNE*)
- 42 AF **VIGNOBLE DE LA ROSERAIE - Joël VALLÉE**
46, rue Basse - 37140 RESTIGNÉ - Tél. 02.47.97.32.97
Vins de Bourgueil - St Nicolas de Bourgueil – Rosé de Bourgueil (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)

Boissons

- 135 JH **AURIAN PHILIPPE ARMAGNAC - Patrice DASSION**
ZI Route de Nérac - 32100 CONDOM - Tél. 05.62.28.34.15
Apéritifs - liqueurs – armagnacs
(*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 120 IO **EARL PARC DU MOULIN – Sébastien ROLO**
Ammeville - 14170 L'OUDON – Tél. 02.31.20.68.04
Calvados et Pommeau - cidre fermier - vinaigre de cidre - jus de pomme bio – gelées (*NORMANDIE*)

- 63 J **EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM'S - Jean-Louis OGIER**
Le Devez - 38200 SEYSSUEL - Tél. 04.74.85.82.92
 Eau de vie de poire William's - Jus de fruits (*RHONE-ALPES*)
- EXT **VINS CHOSSART - Isabelle CHOSSART**
Mas Ferriole 66 600 ESPIRA DE L'AGLY - Tél. 04.68.62.08.96
 Muscat de Noël – Muscat de Rivesaltes – Côtes du Roussillon Villages – Vin de Pays des côtes catalanes – Vins naturels.
 (*MIDI – PYRENEES LANGUEDOC - ROUSSILLON*)
- 21 G **LA GRANGE DU BOIS - Elisabeth BELENFANT**
la grange du bois - 16200 BOURG-CHARENTE - Tél. 05.45.81.10.17
 Pineau des Charentes - Vieux Pineau des Charentes – Cognac Petite Fine Champagne. (*POITOU-CHARENTES*)
- 8 E **LA POMME LORRAINE - Georges SAINT MARD**
17 B, route Nationale - 55600 THONNELLE - Tél. 03.82.24.27.05
 Pur jus de pomme de Meuse - Cidre brut du pays de Montmédy - Cidre aromatisé à la mirabelle ou au cassis - Alcool de mirabelle 48° - Liqueur de mirabelle 22° - Poire William's. (*ALSACE-LORRAINE ; CHAMPAGNE-ARDENNES*)
- 96 HN **MARIUS BONAL - Guy CAYSSIALS**
18, Route d'Espalion - 12850 ONET-LE-CHÂTEAU - Tél. 05.65.67.00.58
 Spiritueux - gentiane d'Aubrac - ratafia - thés d'Aubrac - crèmes de fruits – pastis aveyronnais. (*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 19 G **SAVEUR D'ORNAIN - Thibaut GUILLAUME (ALSACE LORRAINE)**
4, rue André Maginot – 55800 REVIGNY SUR ORNAIN - Tél. 03.29.75.61.61
 Produits à base de fraises : fermentés, pétillants, sirops, confitures

Plats cuisinés

- 126 H **GAEC DE LA VIEILLE GRANGE - Paul HERAUD**
15, rue du Sourd – 02120 SAINS RICHAUMOND - Tél. 03.23.60.91.58
 Boudin blanc, crépinettes, rillettes de lapin - rôti de lapin farci - lapin en carcasse terrine de lapin aux noisettes - terrine de foie de lapin - lapin chasseur, au cidre, aux pruneaux, aux olives, aux haricots - carbonade de bœuf à la bière - tripes de bœuf (*NORD-PICARDIE*)
- 66 J **KERBRIANT – Marc LE GAL**
Pen ar Yeun - 29790 BEUZEC CAP SIZUN - Tél. 02.98.70.52.44
 Plats cuisinés à base de thon - soupes de poissons - sauces cuisinées - calamars à l'armoricaine - fruits de mer flambés à l'Armagnac - filets de maquereaux - coques pour apéritif - filets de thon germon - rillettes de poisson sardines à l'huile d'olive, foie de lotte, espadons (*BRETAGNE*)
- 67 J **MAX ANTILLES**
16 boulevard de Belleville – 75 020 PARIS - Tél. 01.43.58.31.30
 Spécialités Antillaises (*ILE DE FRANCE*)
- 14 D **NIOU D'HELIx ESCARGOTS - Jacques et Sophie SERVANT**
Puychereau – 17700 BREAUILL LA REORTE - Tél. 06.82.29.02.42
 Escargots au naturel, à la printanière, à la diable – gardure d'escargot – terrine d'escargots au Cognac. (*POITOU-CHARENTES*)

Produits de la Mer

- 106 IJ **LA BOURRICHE AUX APPÉTITS – Murielle QUESNEAU**
65, rue Nationale - 41500 ST DYÉ-SUR-LOIRE - Tél. 02.54.81.65.25
Recettes des bords de Loire à base de poissons d'eau douce : alose, brochet, sandre, anguille, écrevisse, esturgeon, carpe en terrines et plats cuisinés stérilisés - pâtés et rillettes de gibier de Sologne (*CENTRE-PAYS DE LOIRE*)
- EXT **SARL BDV PRODUCTION – Jean Pierre DESJARDIN (NORMANDIE)**
417 rue du Bon – 50200 TOURVILLE SUR SIENNE – Tél. 02.33.07.84.10
Huîtres de Normandie – Spéciales et Pleine mer – Soupes de poissons
- 28 BG **LA POINTE DE PENMARC'H - Michel PEGUY**
1 rue de Kerolay – 56 100 LORIENT - Tél. 06.81.96.23.16
Conserves des produits de la mer : rillettes de thon – saumon – maquereau - sardines – terrines - sardines à l'ancienne - coquilles St Jacques - suprême de langouste - raviolis de poisson - soupe de poisson - velouté de homard (*BRETAGNE*)
- 10 ED **LES SALAISONS DU GOLFE – Jacques ALLEHAUX (BRETAGNE)**
15 rue de l'Eglise – 56 690 LANDEVANT – Tél. 06.26.49.74.45
Saumon sauvage fumée, magrets fumés, noix sèches fumées

Viandes

- 1 A **LA FERME DU GRÉMONVAL - François DEMARAIS**
BAILLEUL- 76660 NEUVILLE - Tél. 02.35.93.86.06
Gibier : sanglier, biches, cerfs et daim – terrines – saucissons – plats cuisinés. (*NORMANDIE*)

Salaisons, charcuteries, Foie gras et Patés

- 113 IM **ARTISAN DU GOUT EN SALAISONS / AUVERGNE – Pascal GROUSSON**
7, chemin de la Meyre - 43190 TENCE - Tél. 06.79.86.60.19
Jambon cru d'Auvergne – Saucisson sec - Saucisse sèche – Rosette – Jésus Jambonnette cuite – Terrine de campagne - Foie gras au sel, mi-cuit nature – Lentilles vertes du Puy en Velay – Cailloux aux différents parfums – Tripoux (*AUVERGNE – LIMOUSIN*)
- 76 I **DARRIGADE FOIE GRAS – Patrick DARRIGADE**
1698 Chemin du Lucq - 40360 POMAREZ - Tél. 05.58.89.88.00
Foie gras - confits - Cassoulet - Galantine - Magrets séchés - Pâtés – Terrines (*AQUITAINE*)
- 133 HK **LES DELICES DE BOURDIEU – Bruno JULLIEN (AQUITAINE)**
Le Bourdieu – 47420 DURANCE – Tél. 05.53.65.80.25
Foie gras canard et oie – Confits – Rillettes – Pâtés – Plats cuisinés – Pruneaux d'Agen mi-cuits
- 61 J **DOMAINE DE VOISIN - Benoît POMMIER**
7, rue de Voisin - 28140 TILLAY-LE-PENEUX - Tél. 02.37.99.44.28
Foie gras mi cuit – Cassoulets – Confits – Rillettes et terrines de canard (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)
- 25/26 A **EARL LENDRESSE - Jean-Luc LENDRESSE**
40320 PIMBO – Tél 06.84.53.09.07
Confits – Foie gras de canard – Rillettes – Pâtés – Haricots au confit de canard - Garbure (*AQUITAINE*)

- 57 BE **FOIE GRAS FERME des PLACES - Gérard JARLAND**
Les Places - 46300 ANGLARS-NOZAC - Tél. 05.65.41.15.33
 Foie gras d'oie et de canard - pâtés - rillettes - confits - cassoulet - cou farci
 (MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON)
- 73 I **FOIE GRAS CROUZEL - Patricia CROUZEL**
Le Temple - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES - Tél. 05.53.28.80.83
 Foies gras d'oie et de canard "Origine certifiée Périgord" entiers médaillés
 2007 -Pâtés - Confits - Plats cuisinés : magrets aux figues, cuisses aux
 pruneaux, aiguillettes aux cerises, magrets fourrés au foie gras, foie gras au
 torchon(AQUITAINE)
- 22 BG **FOIE GRAS JEAN SARTHOU - Jean ROHFRITSCH et Jean SARTHOU**
224, route de France - 40330 AMOU - Tél. 05.58.89.23.07
 Foie gras - Confits - Cassoulets - Pâtés - Rillettes - Cèpes cuisinés - Poulet en
 sa gelée - Asperges - Jurançon - Coffrets cadeaux. (AQUITAINE)
- 52 E **LA CUISINE DE BABETH - Armillac**
" La Goure " - 47300 LE LEDAT - Tél. 05.53.77.31.61
 Galantines de poularde à l'ancienne - Ballottines de poularde ou canard -
 Foie gras de canard - Terrines - Pâtés et confits (AQUITAINE)
- 11/12 DE **LA FERME COMTOISE - Roger CORDIER**
72, Grande Rue - 25160 REMORAY - Tél. 03.81.69.79.62
 Fromages du Hauts - Doubs : Comté, Morbier, Tomme de montagne,
 Raclette, Mont d'Or, Cancoillotte.
 Salaisons du Hauts - Doubs : jambon de montagne - noix de jambon fumée -
 saucisse de Morteau - saucisse de Montbéliard - saucisson de montagne -
 fuseau comtois - saucisson au sanglier - au Comté et au noix
 (FRANCHE-COMTE)
- 16 D **LA FERME DU BUGUET - Bruno LACOSTE**
Le Buguet - 47500 SAUVETERRE LA LÉMANCE – Tél. 05.53.40.62.64
 Conserves d'oie et de canard - Foie gras - Confits - Pâtés. (AQUITAINE)
- 49 F **La FERME DU PUY D'ANCHÉ - Didier RAGOT**
Le Puy d'Anché - 79190 SAUZE-VAUSSAIS - Tél. 05.49.07.90.69
 Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel, fourré aux figues, au pain
 d'épices – rillettes de porc noir au foie gras et au Cognac – pâté de foie
 de volailles au Cognac – rillettes de lapin - sauté de porc noir au Pineau
 – coq à la poitevine – porc noir aux pruneaux et aux abricots secs sauce
 porto (POITOU-CHARENTES)
- 121 HO **LA SOURBERE - Claude SAINT BLANCARD**
Magnan - 32110 NOGARO - Tél. 05.62.09.16.67
 Foie gras de canard – bloc de foie gras – pâté au foie gras – rillettes – magret
 séché fourré au foie gras – saucisse de canard – magrets séchés ou fumés –
 fritons – émincés de magrets confits (MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC
 ROUSSILLON)
- 69 IJ **LE FESTIN AUTOUR DU COCHON – Hervé PIRET**
270 rue du Maréchal Foch – 59830 BOUVINES - Tél. 03.20.64.04.03
 Andouille de Guéméné - Andouillette - Pâté breton - Jambon au torchon –
 Saucisson au marc de cidre - Tortillette campagnard – Caillasse
 (BRETAGNE)
- 110/131 HLI **LES JAMBONS DU SUD-OUEST - Jean LCONTE**
32, route du Caillaou - 40260 LESPÉRON - Tél. 05.58.89.62.40
 Salaisons du Sud-Ouest - Andouillette - Pâté - Andouillette - Boudin -
 Gîtes et chambres d'hôtes à Lesperon (AQUITAINE)
- 39 CF **MANOIR D'HAUTEGENTE – Marie - Josée HAMELIN**
Manoir d'Hautegente - 24120 COLY-EN-PERIGORD - Tél. 05.53.51.68.03
 Foie gras et autres produits du Terroir (AQUITAINE)

- EXT** **LE MAZOT DE LA YAUTE - M. Jérôme PONCELET**
2 ruelle cochaux – 08 150 HARCY - Tél. 03.24.53.04.58
Fromages de Savoie : Beaufort – Morbier – Comté – Abondance – Reblochon
Tomme de montagne
Salaisons : Jambon fumé et non fumé - Saucissons (âne, chèvre, sanglier,
noix, noisettes, champignons Beaufort) - Viande des Alpes - Pain de
campagne(*RHONE –ALPES*)
- 116** **IN** **PRAT – BARDIAU JULIETTE**
64370 CASTILLON D'ARTHEZ - Tél. 05.59.67.77.20
Foie gras entier de canard, mi-cuit, au sel - Magrets fourrés - Cœurs, cou et
aiguillettes farcis - Rillettes et confits - Galantine de foie gras(*AQUITAINE*)
- 92** **H** **SPECIALITES BRETONNES – Philippe MONIER**
237 route de Douarnenez – 29 000 QUIMPER - Tél. 06.89.75.57.45
Gâteau Breton - Far – Kouign Amenn - Palets - Galettes - Cidre
Chouchenn – Andouille de Guémené (*BRETAGNE*)
- 58** **AE** **SPÉCIALITES DE SAVOIE - Julie ROCQ**
534, Route du Jaillet - 74120 MEGEVE - Tél. 06.81.22.76.25
Fromages de Haute-Savoie : reblochon fermier, tomme, Abondance, tomme
au marc, tomme de chèvre. Salaisons : saucissons d'âne, noisettes, Beaufort,
chèvre, sanglier (*RHONE-ALPES*)

Condiments et accompagnements

- 70-71** **IJ** **CHAMPIVRADOIS – Frédéric MARTINEZ**
Le Bourg – 63220 SAINT ALYRE D'ARLANC- Tél. 04.73.72.42.57
Champignons sauvages – séchés, en conserves, frais -Truffes fraîches –
Produits d'auvergne (*AUVERGNE-LIMOUSIN*)
- 103-104** **HK** **SAVEUR DU SUD – Gabriel STAFRACH**
1945 – RN 8 – 83190 OLLIOULES – Tél 06.59.54.43.98
Antipastis de légumes - tapenade - tomatine – délice de Provence –
variétés d'olives – huiles d'olives
(*PROVENCE - ALPES - COTE D'AZUR*)
- EXT** **HUILE D'OLIVE – Yannick DUROX**
Les roses des sables – 852 rue Auriasque 83 600 FREJUS
Tél. 04.94.51.01.00
Huile d'olive de Provence (*PACA*)
- 129** **H** **LES PLANTES DE LA LORIEN – Corine HEINE**
Le grès – 81 440 VENES/LAUTREC – Tél. 05.63.75.30.34
Gelées d'aromates et épices : Thym, thym citron, romarin, sauge, basilic...
Chutueys : oignons, abricots, Confiture : gingembre
(*MIDI PYRENEES*)
- 6** **E** **LE VIEUX MOULIN - Alain FARNOUX**
Rue de la République - 26110 MIRABEL-AUX-BARONNIES - Tél.
04.75.27.12.02
Huile d'olive - Olives - Tapenade - Pistou - Crème d'ail – Tomates séchée
Moutarde - Savons à base d'huile d'olive (*RHONE-ALPES*)
- 46** **FC** **OCCITANOIX « D'UN TERROIR A L'AUTRE » - Esteban MAHE**
EARL Saveurs Occitanes - " Gaulhiac " - 24480 MOLIERES - Tél.
05.53.58.13.72
Noix et dérivés AB - démonstration de fabrication de l'huile de noix
(*AQUITAINE*)

2 E LA ROUTE DES EPICES – David FORTE
17, rue Lenine – 91 170 VIRY CHATILLON - Tél. 01.69.24.09.42
Epices – Aromates - Thés (*DOM-TOM*)

Fruits

23 GA AUX SAVEURS DES VERGERS – Thierry BLONDY
11 rue Sam Meyer – 47300 VILLENEUVE SUR LOT-Tél. 06.45.45.71.77
Fruits frais déshydratés moelleux et/ou secs - 22 fruits différents (*ILE DE FRANCE*)

81 IN INSOLITE ET TRADITION - Franck JOHANNY
Ruelle St Nicolas - 41270 DROUE - Tél. 02.54.80.35.80
Confitures d'hier et d'aujourd'hui : 33 variétés - Le Joudry (cake moelleux à l'orange) (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)

Confiseries

56 BE CHOCOLATS DE LACHELLE - Gérard MOREAU
41, rue de Monelieu - 60190 LACHELLE - Tél. 03.44.42.31.38
Nombreuses variétés de chocolats pur beurre de cacao (*NORD-PICARDIE*)

43 AF COMPTOIR DU CACAO - Jean-François DESMARTINS
Domaine de l'Anche – 45210 BAZOCHES/BETZ – Tél. 02.38.96.84.84
Chocolats artisanaux (*CENTRE - PAYS DE LOIRE*)

15 DF LA NOUGATERIE DES FUMADES – Philippe DURA
Hameau de Boisson – rue de la placette – 30500 ALLEGRE LES FUMADES -
Tél. 04.66.24.26.85 (*PACA*)
Nougats aux goûts variés (châtaigne, figue, gingembre....) - amandes au chocolat - amandou (variante du calisson) (*PACA*)

EXT LE RUCHER DE CLARON - Jean-Paul BOUEILH
Claron - 40700 HAGETMAU – Tél. 06.07.88.26.83
Miel et produits de la ruche (*AQUITAINE*)

31 CG Le RUCHER DE LA MALMAISON - Michel NEMETH
31, rue Edmond Blanc - 92500 RUEIL-MALMAISON - Tél. 01.47.49.56.54
Tous les miels, produits de la ruche et dérivés (*ILE DE FRANCE*)

Boulangerie et pâtisseries

EXT AU VRAI MACARON - Patrick SECRET
47, bd Foch - 91490 MILLY-LA-FORET- Tél. 02.38.34.05.20
Macarons frais fabriqués sur place : amandes, noisettes, chocolat, pistache, noix de coco, rhum raisins (*ILE DE FRANCE*)

128 HM FERME DE PISSE-RENARD - Roselyne BAZIN
07190 ST ETIENNE DE SERRES - Tél. 04.75.66.63.20
Crèmes de marrons - Châtaignes en purée, en potage, en farine - Gâteaux - Confitures (*RHONE-ALPES*)

27 AG LEOPOLD BISCUITERIE FINE – Bruno MANANT
1145 Route de grenade – 31530 ST PAUL SUR SAVE - Tél. 06.67.88.94.05
Macarons fondants et frais, navettes marseillaises (*PROVENCE - ALPES - COTE D'AZUR*)

35 FD PAIN D'ÉPICES A L'ANCIENNE - Christophe CARLETTO
L'Oratoire de Bouc - Quartier La Plaine - 13120 GARDANNE - Tél. 06.19.19.24.85

- 3 E PATISSERIE DU PAYS BIGOUDEN – Christophe LOPRIENO-HENROT**
Pen à Len - 29370 ELLIANT - Tél. 06.11.76.51.76
Pâtisseries bretonnes artisanales : far, Kouign-amann, gâteaux bretons, palets, crêpes, chouchen, tresses et gâches, tourteaux fromagers – cidre (BRETAGNE)

Fromagerie

- 95 HN FROMAGES DE MONTAGNE - Bruno QUELLIER**
111, rue du Ri Vallée - Roissac - 16130 ANGEAC-CHAMPAGNE
Tél. 05.45.83.67.63
Fromages fermiers de Haute Montagne : Auvergne, Jura, Pyrénées, Savoie (*AUVERGNE – LIMOUSIN*)
- 11/12 DE LA FERME COMTOISE - Roger CORDIER**
72, Grande Rue - 25160 REMORAY - Tél. 03.81.69.79.62
Fromages du Hauts - Doubs : Comté, Morbier, Tomme de montagne, Raclette, Mont d'Or, Cancoillotte.
Salaisons du Hauts - Doubs : jambon de montagne - noix de jambon fumée - saucisse de Morteau - saucisse de Montbéliard - saucisson de montagne - fuseau comtois - saucisson au sanglier - au Comté et au noix (*FRANCHE-COMTE*)
- 34 DG LA FERME DE LANSET - Thomas VANDAELE**
64490 AYDIUS - Tél. 05.59.34.77.23 (AQUITAINE)
Fromage de brebis, de vache et de chèvre du Pays Basque (*AQUITAINE*)
- EXT LE MAZOT DE LA YAUTE- M. Jérôme PONCELET**
2 ruelle Cochaux– 08150 HARDY- Tél. 03.24.53.04.58
Fromages de Savoie : Beaufort – Morbier – Comté – Abondance – Reblochon
Tomme de montagne
Salaisons : Jambon fumé et non fumé - Saucissons (âne, chèvre, sanglier, noix, noisettes, champignons Beaufort) - Viande des Alpes - Pain de campagne (*RHONE-ALPES*)
- 58 AE SPÉCIALITES DE SAVOIE - Julie ROCQ**
534, Route du Jaillet - 74120 MEGEVE - Tél. 06.81.22.76.25
Fromages de Haute-Savoie : reblochon fermier, tomme, Abondance, tomme au marc, tomme de chèvre. Salaisons : saucissons d'âne, noisettes, Beaufort, chèvre, sanglier (*RHONE-ALPES*)

Torréfaction

- 64/65 J CAFES MICHEL - Michel MOTHRON**
38, rue Carème Prenant – 95100 ARGENTEUIL - Tél. 01.39.61.69.23
Cafés - infusions – thés – cafetières – dégustation de café (*ILE DE FRANCE*)
- 98 H THE PASSION – Rolland ALLAIN**
7, rue Pierre Chaulin, Bât A – 78 150 LE CHESNAY - Tél. 06.20.98.82.69
Thé de toutes origines – théières en fonte – mugs – tisanières – boules à thé biscuits de Provence – croquants - friands (*ILE DE FRANCE*)

Vêtements et accessoires

- EXT ARTICLES CULINAIRES FONTE ALU – Serge BERNARDIN**
Les allobroges BAT A2 – 38 230 CHARVIEU CHAVAGNEUX –
Tél. 06.11.74.31.74
Articles culinaires fonte alu (*RHONE ALPES*)

- 102 H **FERME DE L'ANGORA – Carole ES**
90, sente Bosquet – 76850 BEAUMONT-LE-HARENG –
Tél. 02 35 33 35 54
 Laine angora – Chaussettes, gants, chaussons de nuit, gilets, vestes en angora (*NORMANDIE*)
- 92 H **IXELINOX – Xavier LEGAY**
102 rue de l'orme macaine – 95 220 HERBLAY – Tél.01.34.50.98.15
 Machines sous vide, sacs sous vide, boîtes de conservations, carafes filtrantes, balances de cuisine (*Ile de France*)
- 59 JH **JPL COUTEAUX – Jean-Pierre LE REST (*Ile de France*)**
75 rue de Lourmel - 75 015 PARIS – Tél.06.80.72.76.15
 Couteaux en céramique
- 17 DG **MAISON RIQUET - Catherine RIQUET**
Vaugeton - 86600 CELLE LEVESCAULT - Tél. 05.49.43.35.58
 Articles Mohair : écharpes, plaids, couvertures, étoles, gants, chaussettes, chaussetons, peaux de chèvre et chevreau. (*POITOU-CHARENTES*)

Linge de table/décoration

- EXT **HORIZONS DU SUD – Michel CERLIANI**
Le clos St Michel - Chemin de Versailles - 13840 ROGNES (PACA)
Tél. 04.42.50.11.46
 Décoration textile de la table (*PACA*)

Multiproduits sucrés/salés

- 118 I **AU FOUR GAULOIS - Aimé LAURET**
Z.A.C. des Planes - 12150 LAPANOUSE - Tél. 06.07.11.35.00
 Pain - fouace – charcuterie – fromage. (*MIDI-PYRENEES/LANGUEDOC ROUSSILLON*)
- 117 IN **MÉMÉ JEANNE - Françoise DESBORDES FREROT**
Hameau de Montalvart - 02330 COURBOIN - Tél. 03.23.82.18.92
 Echalotes confites dans le vieux Marc de Bourgogne - Pâté aux échalotes confites dans le vieux Marc de Bourgogne - Saucisson fumé de Lorraine - Pain d'épices frais façon "grand-mère" - Semoule de pain d'épices (*BOURGOGNE*)
- 41 BF **SAVEURS ALSACIENNES – Patricia BOULANGER**
11 rue Franklin Roosevelt – 80740 LE RONSSOY- Tél. 03.22.83.03.86
 Tartes au munster - Bretzel - Kougelhoppf - Pain d'épices alsacien - Stollen - Sablés alsaciens – Terrine de choucroute et Baeckkoffe – Baerewecka (*ALSACE-LORRAINE ; CHAMPAGNE-ARDENNES*)
- 68 J **SELECTION JEAN VIVES – Georges FERIC**
1743, route de Pierrefeu – 83260 LA CRAU - Tél. 04.94.00.99.67
 Huile d'olive vierge extra, tapenade noire et verte, anchoïades, caviar de tomates séchées, vinaigre à la pulpe de figues et de framboises, confiture de figues, violettes de Solliès, tresses d'ail (*PROVENCE - ALPES - COTE D'AZUR*)
- 100 H **SENTEUR CORSE - Antoine BEZIRARD**
2, place de l'Hôtel de Ville - 20200 BASTIA - Tél. 06.83.32.04.28
 Charcuterie - Fromage - Canistrelli (biscuit corse) - Miel – confiture (*CORSE*)
- 40 BF **SPÉCIALITÉS DU PAYS BASQUE - Michèle MARTIN**
33580 St SULPICE DE GUILLERAGUES - Tél. 05.56.61.80.13
 Gâteaux basques - Fromages de brebis, de vache et de chèvre – Jambon de Bayonne (*AQUITAINE*)

- 9 E **TABLE ET TERROIR DU SUD-OUEST- Benoît LEFEVRE**
Ferme de Grange Neuve – St-Germain - 47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
Tél. 05.53.40.26.42
Pruneaux mi-cuits, fourrés - Crème et pulpe de pruneaux mi-cuits - Confitures
Fromage de Palanchou - Pâté de porc à l'armagnac (*AQUITAINE*)
- 54 CE **LIBELLULE – Jean François RAVARD**
VILLA PASCALIENNE N°2 126 avenue des Termes – 06530 PEYMEINADE
Tél. 05.49.35.98.98
Angélique - tourteau fromager - pineau - cognac - trouspinette - conserves de
lapin - broyé du Poitou – farci poitevin – fagot de l'Île de Ré – miel du Poitou
(*POITOU-CHARENTES*)

Tourisme

- 88-89 O **HAUTS-DE-SEINE TOURISME**
Alain JACQUEMART
Comité Départemental du Tourisme 92
8, place de la Défense - 92974 PARIS LA DEFENSE CEDEX
Tél. 01.46.93.92.92
Guides touristiques des musées – châteaux - monuments - circuits de
randonnées à pieds ou à vélo - restaurants et hébergements

LES RESTAURANTS DU SALON

Animations – Stand 136

LE CHAPERON –Terroir De France (Stand 74)

Cuisine du terroir

AMICALE DES ALSACIENS/ LORRAINS – (stand 82)

Denise DEVIENNE - Tél. 06.63.78.54.35

50 rue des orties - 92500 RUEIL-MALMAISON

Restauration : choucroutes garnies, fromages, produits régionaux...

Café - Bar : bière pression, vins d'Alsace, jus de fruits, thé, café...

Salon de thé : pâtisseries, kougelhoff, tartes aux fruits

AMICALE DES BRETONS DE RUEIL-MALMAISON ET DES ENVIRONS (stand 60)

Anita HAUET - Tél. 06.08.54.16.20

Produits Bretons en vente et en restauration : huîtres, soupes de poisson avec rouille - Galettes, crêpes, tartes - Whisky breton, cidre, muscadet

LA CROUZADE – ASSOCIATION DES ORIGINAIRES DU MASSIF CENTRAL (stand 137)

Virginie VENDE - Tél : 06 82 74 90 77

Produits d'Auvergne : charcuterie, fromages, gâteaux.

Restauration : aligot-saucisse, tripoux, sandwichs