# 33 THUISY

#### Ferme de la Renaissance

Damien et Alexandra BOULEAU - 51 rue Caroujat Borgniat 03 25 40 45 81 - reservation@fermedelarenaissance.com fermedelarenaissance.com

Menu à 25 €. Repas sur réservation au 03 25 40 45 81. Buffet l'entrées, assiette de cochon rôti à la broche et sa pomme de terre en robe des champs, buffet desserts.



06 98 95 71 38 - 06 78 83 35 58 - manjard.eric@orange.fr Élevage de chèvres avec transformation de fromages et vaourts. Visite de la Ferme et traite vers 17h. Marché de

producteurs. Activité ludique pour les enfants sur le thème Abeille Rebelle, Ludivine DAMOTA: miel, nougat, pain d'épices.

Huilerie Villemaur, J.B. Broquet : huile de tournesol, colza, noix. chanvre, démonstration d'extraction d'huile. La Ferme du Mont St-Benoit, Julien et Philippe GOFFART : jus de pomme, cidre, porc gascon, bœuf Salers. Champagne Leroy FM: Champagne. Domaine DURANT, Félix : vin de Bourgogne. Coutelier Forgeron : démonstration de forge ou affurâge, vente couteaux. Création palette Pays d'Othe : vente de meubles en palette. Association Les petits Libérautins : crêpes, gâteaux. Lucky's Hot dog : restauration hot-dog local et maison.

Menu à partir de 10 €. Hot-dog + frites (faites maison avec produit locaux), crêpes, gâteaux, assiettes dégustation de fromages



06 31 80 43 96 - champton@orange.fr

Venez découvrir une ferme laitière avec transformation en yaourts fermiers et faisselles au sein de la Champagne humide. Vous aurez accès au marché du pays local, aux animations pour les petits et grands. Une tombola sera organisée avec un panier garni à gagner.

Confiseur : vente sucrerie local. Safranier : vente de produits dérivés de safran. Confiture : vente de confitures locales. Miel : vente de miel local.

Menu à 12 €: burger au Chaource, frites et yaourts fermiers. Brioche au chaource : 4 €. Frites : 3 €. Yaourts fermiers produits sur place. Bières et jus de fruits locaux.



Alain HARDIER - 20 rue des loncs 06 19 54 05 32 - alain.hardier@outlook.fr

Visite de la chèvrerie, vente de fromages, traite des chèvres, marché campagnard et animation. Restauration sur place.

Menu : kébab, paëlla, crêpes



### 37 SAINT-POUANGE Exploitation du Campus Terres de l'Aube

Route de Vielaines 03 25 41 64 00 - campusterresdelaube.fr - epidelaube.fr Notre ferme proposera un riche programme d'animations

ludiques autour de l'élevage et des cultures : une visite commentée des champs en remorque ainsi que des animations autour des cultures, avec la participation du GDA Champagne Crayeuse et de la FNAMS, les JA pour la restauration et l'UTT. Côté élevage : démonstration de chiens de troupeau, visite commentée de la bergerie. Et pour petits et grands, des animations variées : exposition de tracteurs anciens, mini-marché de producteurs, baptême tracteur, château gonflable, baptême poney, tir à la carabine et jeux de plein air pour tous.

UTT, étudiants et doctorants : animations autour Months de la science, technologie et la nature. Restauration et buvettte sur place. Grillade, frites, tarte aux

Menu : Adulte : 15 €. Fnfant : 8 € - Agneau à la broche ou saucisses / merguez + frites + tarte aux pommes.



### Le P'tit Chèvre d'Arrelles

Franck CHASSAIN - 3 rue des petites côtes 06 08 84 55 63 (06 38 18 19 13 pour repas) - chass\_fran@hotmail.f Visite de l'élevage, traite à 17h. Animation enfants avec l'outil en main de Bar-sur-Seine, balade à poney.

La Fringale: pains au levain, brioches. GHERARDI Francis: vins de Bourgogne, Regny Christian: miel. Les Escargots du Pays d'Othe: escargots. La Ferme des blés d'Or : huiles, farines.

Menu : Adulte : 18 €, Enfant 8-12 ans : 8 €, Enfant - 8 ans : gratuit. Au menu : cruditées (carottes, céleri, cervelas ), iambon au porto, pâtes, fromages, tarte au flan ou Paris-Brest.

# 31 BRAGELOGNE-BEAUVOIR

## La Ferme du Charme du Moulin

Karine et Sébastien BLANDIN - 3 Chemin de la Charme du Moulin 03 25 29 77 82 - lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr lafermeducharmedumoulin.com

Elevage de chèvres, transformation fromagère, safran et fabrication de savons et de produits naturels à la ferme. Visite aux animaux. Découverte du travail de la ferme, Traite vers 17h. Nombreux chevreaux à câliner. Marché de producteurs. Restauration sur réservation. Nombreuses animations pour les enfants et les grands avec les élèves de S<sup>t</sup> Pouange, crêpes et maquillage avec Alexandra et attelage avec Margaux.

Lemoine Patrice: miel et pains d'épices. Welvaert Yohann: vin du Val de Loire, Côteaux du Layon. EARL Élevage de Bel Air : poulets et lapins de chair. Légumes et grelinette : maraîchère.

Menu 16 € pour les adultes, jusqu'à 10 ans 10 €. Tartiflette au chèvre et salade, fromages de chèvre et dessert au safran Forfait repas et activités famille (repas, balade en calèche et biberon aux chevreaux) : 21 € adulte et 15 € enfant.

# 40 CHAOURCE

Stéphanie MARTIN et Frédéric FRANCOIS

30 Route des Maisons-lès-Chaource 03 25 73 24 35 - fromageriedemussy@wanadoo.fr fromageriedemussy.fr

Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées par l'extérieur toute la journée. Magasin de vente directe et de

Menu : 10 à 20 €. Barbecue avec produits locaux. Chaource rôti, andouillette et burger au Chaource, crêpes toute la journée.

### 41 CUSSANGY

# Corinne BRIDAN - 2 Route des Granges

03 25 40 18 71 - champignons.cussangy@gmail.com lachampignonniere.com

Champignonnière avec différentes variétés de champignons espace buyette et magasin avec produits transformés sur place et autres produits du terroir.

Ca Germ'lci, (Aurore Cimorelli) : légumes et plants de légumes. Paulette en baskets : dépôt, vente de vêtements 2<sup>nde</sup> main. SZKUDLARCK Laurence : peintures. BIERRY Bernard : objets en bois.

Repas 18 € : Entrée : feuilleté, salade - Plat : jambon braisé et poêlée de champignons - Fromage - Dessert

# 42 ÉGUILLY-SOUS-BOIS

Christophe RUOTTE - 2 place de l'Église

03 25 29 37 56 - I-abeille-auboise@orange.fr I-abeille-auboise.com

Miel récolté dans notre village d'Eguilly-sous-Bois en plein cœur de la Côte des Bar. Produits régionaux, pâtisseries. Chocolats et confiseries fabriqués par A. Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France chocolatier, confiseur à Equilly sous-Bois au Moulin de la Lauchère.

Moulin de la Lauchère : Alexandre Gyé-Jacquot - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, Confiseur. Champagne MARTHA LEFEVRE Champagne. Les Pains à la ferme : pains, farines, brioches, gâteaux secs. O Bonheur de créer R2A : objets personnalises. Les frères Piments : sauces épicées.

Restauration sur place

# ♦3 VERPILLIÈRES-SUR-OURCE 📜 La ferme du Château

Rue du château

06 76 02 11 51 - solangemeric@aol.com Page Facebook : Ferme du château Aube

Ferme bio en polyculture élevage (vaches Highland Cattle) bâtiments datant du XVIème siècle, ancienne ferme fortifiée, remaniée au cours des années. Une visite guidée de la ferme et du troupeau à 12h, 14h et 16h. Attention à bien vous munir de bottes en caoutchouc en cas de pluie. El Mélanie Boucherat, Le clos des simples fontaines : plantes et fruits secs, savons (SAF), CBD, plantes aromatiques. Laura Neff Ferme du Bois Martin 10200 Urville : légume secs, légumes, miel. Christophe Germain, GAEC les Chtis Aubois : bière. Jean-Luc

Menu 15-20 €: viande, légumes par Smoke in truck.

Rosselle, EARL du Bassin : farine de blé et de sarrasin.

21 auril 2024 10h - 19h 28° édition

LES FERMES ET LES CAVES **VOUS OUVRENT LEURS PORTES** 45 SITES - 235 ACTEURS

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LA PAGE FACEBOOK F

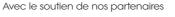


**TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME** terres-et-vignes.org

Une opération organisée par

































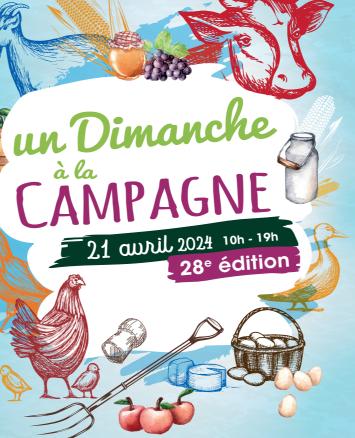












Savoir-faire, artisanat, dégustations, produits du terroir, animations culturelles...

45 Sites - 235 Acteurs Aube - Haute-Marne





### **WVIGNES-LA-CÔTE GAEC Masselot Dubuc**

PASCAL MASSELOT-DUBUC - 5 bis, route de Rimaucourt 06 23 21 04 60 - elevage.masselotdubuc@gmail.com bio-hautemarne.fr

Visite de l'élevage Charolais et de l'atelier de transformation en ferme. Repas sur place et animation enfants. Marché de producteurs et animation de Parkour pour petits et grands. Vente de viande, farine et lentilles vertes bio.

Menu : Adulte : 15 €, Enfant 8 €. Burger fermier, frites, dessert maison, une boisson.



**Brasserie Burris** 1 route de Clombey 07 80 21 08 81 - brasserie.burris@gmail.com Page Facebook

BRAGELOGNE-BEAUVOIR

Brasserie Burris À l'occasion du Dimanche à la Campagne, journée festive avec visite de la brasserie, marché de producteurs.

Restauration et animation musicale. SAS Labreveux Poulot: méhode traditionnelle. Les Ruchers de Papy Alain : miel. Les 4 saisons : huilerie bio. La ferme du Tremblay: glaces. Les bulles d'Emma: savons.

Menu entre 10 et 15 €, réservation conseillée, avec 'Authentique (ancien restaurant l'Instant Baralbin, Bar-sur-Aube).





# 1 AIX-VILLEMAUR-PALIS

4 rue du Tournefou

03 25 40 58 37 - secretariat.tournefou@gmail.com association-tournefou.com

Embarquez dans l'aventure Tournefou! Accueil pour les familles: producteurs locaux, ateliers pour les enfants (menuiserie, dessin), exposition photo, jeux traditionnels, découverte du Québec, moutons, sans oublier la jument de Margaux. Pique-nique dans le parc et espaces couverts. FERME VIVANTE 89.10, paysans bio : farines, lentilles, fromages, ius de pomme. Romaric Vincent : miel. Chévrerie des dames douces : fromage bio, jus de pomme, cidre, ratafia. Pollen et Pépin : compositions florales, bijoux. La Nouvelle Bonneterie : petite restauration sucrée, salée et boissons.

Menu à partir de 3,5 €. Quiches, charcuterie et autre gâteau préparé par la « Nouvelle Bonneterie » de Rigny le Ferron.



Pauline CAPRON - 4 Voie de Troyes

06 38 16 85 11 - lescargotieredeslacs@yahoo.com Pauline vous accueille pour vous partager son métier passion de l'Héliciculture. Fin de la saison de reproductions et débuts des naissances, à découvrir ce 21 avril. Visite de l'Escargotière, marché de producteurs et animations tout aux long de la journée. Didier Barbe : apéritifs et spiritueux de Champagné. Aurélie, les iancelies de Lilie : coulis, confiture, sirop de fruits rouges. Séverie Valleron, nature : thés et infusions. Yahann Welvaert : vin Côteaux au Layon. Gilles Brullefert : miel et dérivés. Alain Limoge : fromages des Tourelles, Chaource, Marbré et autres, Teddy Briquet : Nuit

pour les petits et grands. d'Amour, brasserie artisanale, Princesse Création : attrape-rêves et pierres naturelles. Les Vergers Saint Pierre : jus de pomme et cidre. Navi Yéyé : producteur de cacahuètes, gingembre, piment. entre 8 à 30 €. Menu autour de l'Escargot à la carte (le midi

sur réservation, plat à choisir lors de votre appel). À la carte : 12 escargots en coquilles ou croquilles, boudin blanc escargots ou jambon à l'os, frites fraîches auboises / fromage de l'Aube / desserts maison. Buvette de la région et de vos producteurs.



Ferme Pédagogique Conservatoire du Coa Gaulois

Yannick FASSAERT - 2 rue de la paix 03 25 21 24 33 - fermepedagogiquemery@orange.fr conservatoirecoggaulois.fr

La Ferme Pédagogique - conservatoire du Coq Gaulois proposera : baptême de poneys, sortie en calèche, animations, pôle animal (150 animaux) avec un atelier maquillage pour les petis et grands. Buvette et restauration

sur place. Pôle Européen du Chanvre. Cerfrance Sainfolia: l'innovation à Romilly-sur-Seine.

Sainfoin, Florent Chapelle: « au jardin bio du merisier » maraîcher. SCARA : coopérative Arcis-sur-Aube. Grain de Nature, Petite restauration Marie-Laure SAVOURET : quinoa, lentille, etc.

A partir de 5 €, buvette et restauration sur place.

Nouveau site MESNIL-SAINT-LOUP WESNIL-SAINT-LOUP

Au Comptoir du Fromager SCEA du Chemin Rouge

Famille BECARD - Route de Faux 06 38 81 95 35 - Facebook/Instagram : Au Comptoir du fromager earlducheminrouge@orange.fr

Exploitation familiale de vaches laitières avec atelier de transformation, vente directe conduite en agriculture biologique. Visite de la ferme et explications / quizz pour découvrir nos activités. Concert Les Mains Dans Les Poches à 12h et 16h. Expérience terre, poterie : atelier poterie / animations pour enfants / promenade. Marais de la Vanne et dégustation de fromages locaux. 14h - 16h - Inscriptions : 03 25 40 10 59 (CIEOA).

lu jardin des roors : tartinades. Les pains de Kinga : pains. Prud'hom Benjamin : safran, huiles. Ferme de la chaumière : œufs, terrines. Le rucher des bymes : miel, pain d'épices. Brasserie Thibord : bières, Anna Korostelev : créations bijoux artisanaux, Maison Clarance : moutardes, Fabien Mercier : articles en laine. Nature et paysans : pâtisseries. Marius B, Anbema: photographies décorations, peintures et gribouillages. Ecolodie Leblog : accessoires zéro déchet. Christophe Duminil : cidre, jus de pomme. Les délices de Joelle : pâtes de fruits. Animalis forme : masseuse animalière.

Crêpes, buvette

# ORMES

La Safranière d'ORmes Muriel MORBELLI - 23 Grande rue

> 06 87 13 38 35 - safran.ormes@yahoo.com Découverte de la safraneraie de 10h à 19h, démonstration de la plantation. Explication de la plantation à la récolte de safran. Dégustation et vente de safran et de produits dérivés (confiture, moutarde, financier, gelée de pommes, miel, vinaigre, sirop...). Marché de producteurs locaux. Tour de poneys, initiation au tir à l'arc et diverses animations

Le jardin du Livon : vente de plants de tomates et objets en pois. Alexandre Jeufraux : miels, pains d'épice. Au clair de ma bulle : cosmétiques bio, savons, baumes. Aurélie Julien : vente d'œufs. Graine de lettrée : lentillons de champagne, farine, huile. Les archers des près dorés : tir à l'arc. David Traiteur : rôtisserie, poulet rôti, jambon. EARL du Gravier : asperges.

Entre 4 € et 8 €. Frites fraîches, saucisses, merguez, jambon, rôtisserie. Boissons : bière, champagne, jus... Desserts safranés

# 6 OSSEY-LES-TROIS-MAISONS

Ecurie d'OC Océane CARON - 73TER rue Hubert Linard

06 79 77 52 76 - ecurie.doc@gmail.com Écurie de propriétaire. Tour de poney et animation, cheval mécanique, divers ateliers autour du cheval, pêche au canard, marché du terroir, panier garni à gagner,

démonstration de saut d'obstacle. Château du Masson : vin rouge et rosé, dégustation gratuite de bordeaux. Graine de Michel : graines, lentilles, huile de chanvre et litière pour animaux. Les vaches en Herbe : fromage fermier beurre. C-loied du 10 : chaussettes fabriquées artisanalement

de Communes des Portes de Romilly-sur-Seine Allée Nelson Mandela

03 25 24 10 28 - ferme.pedagogique@ccprs.fr Cadre apaisant dans leguel évolue une diversité d'animaux qui ravira petits et grands. Avec la présence d'un minigolf et d'une aire de jeux. Activités proposées : démonstration et dégustation de jus de pomme, nourrir les animaux, brossage des poneys, promenade en calèche.

Pilat Bernard : vente de miel. Centre équestre Bechère : balade à poney de 14h à 17h. AAPPMA : activité pêche et restauration. Lycée de S<sup>t</sup> Pouange : activité ludique.

Saucisses, merguez, poitrine + frites + fromage + boisson : 10€.

8 SAINT-LYÉ

Les Serres de Saint Lyé Geoffroy DEHAN - 7<sup>BIS</sup> Allée du Château

03 25 76 69 54 - geoffroy.dehan@wanadoo.fr Production locale de plants de fleurs et légumes. Buvette et crêpes toute la journée. Repas à réserver. Ferme des biens vivants : fromages de chèvre fermiers sous AOP.

Ferme des bruyères : viande de bœuf charolais et porc bio. Menu à 10 €: fish and chips avec la BAR'KETTE. Pommes de terre de la Cueillette de l'Espérance et poulet français garanti. Sauce faite maison.

# SAINT-MARTIN-DE-BOSSENAY

Le Moulin de Saint Martin Brasserie Mahaut D'ARRAS D'AUDRECY MORIN - 6 chemin de la laiterie 03 25 21 04 75 - mahaut.darras@lemoulindesaintmartin.com Bienvenue dans notre brasserie artisanale. Au programme : explications sur la fabrication de bières, découverte des matières premières, buvette et vente à emporter de bières.

Menu à 7,50 € : hot-dog bœuf + chips + boisson (bière pression).

🔟 SAINT-MESMIN

Biogaz Val de Seine Julien DAY - Lieu-Dit Le Boucherville

communication-grdf-est@grdf.fr Découvrez comment est produit le gaz vert, ce gaz 100 % renouvelable et local. Visite du site toutes les 15 minutes. restauration sur place, jeu concours et animations pour les enfants.

Foodtruck.

# **U**VIÂPRES-LE-PETIT

Pépinières des Laurains

Pascale et Marie-Laure GOUBAULT - 1815 grande rue 06 17 69 18 55 - pepilaurains@orange.fr - pepilaurains.com Une pépinière en pleine nature pour penser botanique, jardins et détente, s'émerveiller d'une exposition photographique sur les arbres, au gré de céramiques et folies textiles. Visite quidée de la miellerie de Sainfolia et dégustation de nos miels gastronomiques. Café Nature et petite restauration sur réservation (15 €) : pepilaurains@orange.fr ou 03 25 37 47 32. Sainfolia : la filière Sainfoin et ses miels gastronomiques. Union des photographes Champenois : exposition « Arbres ». Chantal Derouin : céramiste. Mariejeanne Herbillon : Petite Folie Textile.

Petite restauration : 15 € l'assiette, sur réservation.

# 12 AMANCE

**Poterie Amance** 

Iuliette DROUILLY - 4 rue de lessains 03 25 41 34 05 - poterie.amance@gmail.com - poterie-amance.com

Loin des productions industrielles, la poterie d'Amance s'efforce de perpétuer une tradition artisanale de qualité. Les argiles que nous travaillons sont issues de notre propre carrière et cuites à 1180 °C, gage de qualité et de robustesse. Les bougies d'ENO : créateurs de bougie gourmandes et parfumées dans l'Aube, nos bougies sont réalisées et coulées à la main dans leurs ateliers. Les ruchers de Ste Maure : miel de qualité 100 % pure et naturel.

Food Truck L'instant breton : galettes et crêpes 100 % auboises. Menu : galette, crêpe + boisson : 12 €. Menu enfant : 8,50 €. Buvette: Champagne Fabrice Etienne.

🔼 CHAMP-SUR-BARSE 🔛 Ferme du Champ Roy

Fromagerie de Champ-sur-Barse Sylvie et Jean-Christophe MARTIN - 5 Grande Rue 03 25 70 67 30 - earlduchamproy@orange.fr fromagerie-de-champ-sur-barse.com

Découvrez la Ferme du Champ Roy, de la production du lait à la fabrication de nos produits laitiers « LE CHAMP-SUR-BARSE » : lait, fromages, tommes fermières au lait cru, yaourt, skyrs fermiers en vente directe dans la boutique de la fromagerie. Dégustation de fromages. Étable des animaux. Marché de producteurs et d'artisans. Ferme des Trois Vallons, Elsa Brulez, Polisot : fabrication fermière Pates de l'Aube, semoule de blé semi-complet bio. Au Rucher des Lacs. M<sup>me</sup> Munoz, La Villeneuve-au-Chêne : miel. O Délices de Lucas, Julien Winterhalter, Rosières-près-Troyes: confitures artisanales, pâtes à tartiner. Richard Création, Montier-en-Der : spécialiste en ferronnerie, girouettes. MG Deco, M. Dousset, Petit-Mesnil : objets de décoration en bois personnalisables. La nougatine du Perthois : fabrication artisanale de nougatine, plus de 40 parfums. Les pains à la Ferme, Guillaume Bouche, Villy-en-Trodes : fabrication artisanale de pains avec céréales de la ferme, brinches, cookies, luste une Histoire : créatrice bijoux et accessoires, travail à la perle en argile polymère, NATUR'ELLE, Frédérique Feugey, Arsonval: bijoux pierres naturelles. Friselys, Francine Gervais, Laferté-sur-Aube : peinture sur porcelaine, faïence, céramique sur objet culinaires ou décoratifs. Les bougies d'Elo, Eloise Rizaucourt : bougies artisanales faites main. Canela, Catherine Pelladeau, Vauchassis : créatrice bijoux, couture. Le Moulin de la Lauchère, Alexandre Gyé-Jacquot, Meilleur ouvrier de France : chocolat, confiserie. Jardin Sauvage, Sabrina Marot, Géraudot : herboristerie, tisanes de plantes locales. Le jardin de Laura, Thieffrain : maraîchage bio, plants. Le Mignon, Caroline Sauret, Orbais-l'Abbave : producteur, cochonnaille, terrines, plats cuisinés.

Croque-raclette au Champ-sur-Barse - Pizzas maison au fromage de Champ-sur-Barse - Saucisses / Merguez du magasin de producteurs - Frites - Crêpes au lait de la ferme - Buvette - Champagne - Bière locale.

# THE CHARMONT-SOUS-BARBUISE

Écomusée de la Barbuise 2 rue du Château 06 32 80 84 06 - barbuiseecomusee@gmail.com ecomusee-de-la-barbuise.fr

Ancien corps de ferme réaménagé en musée. Grange avec exposition de matériel agricole et artisanal. Anciens artisans présentant leurs productions. Écomusée rural à visiter (5 € par personne, gratuit - 12 ans). Battage au Tripot avec un cheval de trait, iaveleuse en fonction. Restauration et buvette. Outils en Main d'Arcis : artisanat. Isabelle Gobin, Atelier de la Marjolaine : bijoux et accessoires décoratifs. Jacky Rozoy :

saucissons. David Pidoff: charcutier - traiteur. Menu à 18 € : jambon braisé avec frites, fromage, dessert.

Dans les pas d'Âne-So Anne-Sophie PRIEUR - Cour de l'école

06 75 61 14 17 - Page Facebook : Dans les pas d'Âne-So Ateliers sur la journée : présentation des ânes, programme d'éducation à la connaissance du chien et aux risques d'accident par morsure PECCRAM, démonstration de maréchalerie...

LAZARO Philippe: apiculteur, rucher éducatif, SIROU Christian: graveur sur verre. Fromagerie Fermière des chênes : fromages et yaourts bio. Les bougies d'Elo.

Menu de 3 à 12 € : BBQ, frites, gâteaux.

**16** CRENEY-PRÈS-TROYES Au Cœur de la Chèvrerie

Manon VÉRITÉ - 8 bis rue des Bouleaux, Zone artisanale de Cupigny 07 83 56 90 31 - aucoeurdelachevrerie@vahoo.com aucoeurdelachevrerie.fr

Chèvrerie aux portes de Troyes. Vente directe de fromages au lait cru, vaourts et autres desserts lactés. Visite libre. Dégustation, mur d'escalade, coloriages. ORA Aventure : mur d'escalade. D'amour et d'abeilles : savons et miel biologiques.

Crêpes / Gâteau au lait de chèvre. Boissons.

# MAROLLES-LES-BAILLY Malice & Fromage blanc

GAEC DES TILLEULS, Marion et ALAIN BOULARD - 24 grande rue 07 84 23 93 50 - maliceetfromageblanc@gmail.com maliceetfromageblanc.fr

Dans un décor champêtre, nous vous accueillerons avec pleins d'activités, des producteurs locaux, une petite ferme de bébés animaux, et nos magnifiques vaches. Dans la cuisine de nanou : brioches. Élementi : café. Toche et nono : savons. Atelier culann : forgeron coutelier. Chantéqui : baptême poney. Grain de nature. Champagne Vendémiaire.

l a nature d'angélique UTT, étudiants et doctorants : animations autour de la science, technologie et nature.

Restauration « maison » : frites de l'Aube, saucisses de veau. tomates mozzarella. Menu à 15 €, boisson locales La Roof.

#### 113 MESNIL-SELLI ĒRES 📓 **Cueillette de Troyes l'Espérance** Alexandre DEZOBRY - Lieu dit l'Espérance

06 31 29 02 85 - contact@cueillettedetroyeslesperance.fr cueillettedetroyeslesperance.fr

Retrouvez-nous à la Cueillette de Troyes l'Espérance pour (re)découvrir nos méthodes de culture, échanger avec 'équipe, profiter de démonstrations de matériels, cueillir les premiers légumes ultra-frais : salades, radis, épinards... Vous aurez même la chance de pouvoir réaliser votre bouquet de tulipes, les premières fleurs de la saison! Restauration sur place, animations, dégustations. Mango & Kako traiteur: gourmandises: cookies et brioches.

Le Rucher d'Elo : miel, pains d'épices, bougies, savons, Bocaloca : Fruits et légumes locaux en bocaux. Auboiselle : chips locales. Thermomix: animation recettes de cuisine produits de saison. Atelier Rhéa : créations artisanales en céramique.

Food truck 10 : salade ou poêlée printanière, poulet, crêpes.

11 MELIRVILLE

Champagne COTHIAS Jérôme COTHIAS - 2 rue de Spoy

06 71 20 25 26 - champagne.cothias@orange.fr champagne-cothias.fr Dégustation, vente de champagnes et dérivés, coteaux-

champenois, ratafia et marc champenois, avec diverses compositions, des idées de cadeaux. Collection de pressoirs anciens. Durant cette journée, une ambiance avec des danceurs country vont fanfarer l'espérance villeneuvoise Restauration au délice du traiteur avec des crêpes à Delphine et de la barbe à papa à Noémie. Karl José: artisan vannier. Viez Anita: broderie, crochet. Les ateliers d'Isa : objets décoratifs, résine. HEL'LAU bijoux : bijoux

diverses. Jean-Pierre et ses Stylos : stylos en bois. EDLER Dominique : romancier, l'atelier D'Eve : peinture animalière UTT, étudiants et doctorants : animations autour de la science, technologie et la nature.

Au délice du traiteur : BBQ, frites, pâté Lorrain.

# 20 MONTREUIL-SUR-BARSE

**Western Valley** 

Mathieu & Sophie MOTTON - 79 Rue du 27 août 1944 06 69 70 89 64 - 06 69 67 08 38 - mathieu.motton@orange.fr Venez découvrir chevaux, moutons, vaches, volailles... Dans un lieux ambiance western, vous verrez des démonstrations de chiens de troupeaux, tonte de moutons, maréchalerie, dentiste équin. Panier garni à gagner. Baptêmes de ponevs et chevaux pour petits et grands et un marché de producteurs et artisanat.

Merguez, saucisses, crêpes et buvette.

# 21 NOGENT-SUR-AUBI

Les Serres de l'Ardille Nathalie DESPRET COQUIN - 2 bis Grande Rue

06 45 16 98 45 - 03 25 37 68 07 - serresdelardille.com Découvrez notre site de production horticole, accompagné musicalement d'un duo de piano-flûte dans nos serres. Déambulez dans nos différents univers de plantes d'intérieur et d'extérieur. Collection d'orchidées, de plantes vivaces, boutures variées, pivoines, rosiers, plantes méditeranéennes, fruitiers, plantes de haies, graminés, plants potagers, suspensions variées... Le tout complété d'une jolie gamme de poteries et de décoraitons. Atelier rempotage, jeux anciens, outils anciens, artisans créateurs, retro camping.

Restauration : Regnault traiteur.

EARL LEFEBVRE-MORET David et Ghislaine LEFEBVRE - 20 rue Haute

06 12 81 09 07 - 06 21 13 12 36 - pigeonneau.onjon@gmail.com Elevage de pigeonneaux, volailles fermières. Terrines de pigeons, piegeonneaux, poulet cou nu, pintades. Severine Petitet: chouquettes, nougatines et pâtisseries. GAEC Fournillon: vin Chablis, Epineul, Crémant. Ferme de Brunet: miel, lentilles, huile. EARL Razunel Xavier : producteurs de légumes

Menu à 13 € : pigeonneaux aux pruneaux avec frites maison. sur réservation uniquement avant le 15/04. Frites - saucisses sans réservation.

23 ASSENAY

Aux Poils d'Assenav Hervé RAOULT - 6, rue Garnière

06 25 00 12 31 - hapnry@orange.fr - auxpoilsdassenay.com Visite d'animaux laineux. Transformation de poils en fil. Filage, feutrage, tricotage, atelier pour enfants. Fabrication de corde avec Jacques Koziol. Phimadelphie dance country. Ma douce qui file : bijoux, objet de décoration en laine. Michelle Pélissot : accessoires mode, feutre, tricot. Maud Amette : créations céramiques artisanales, faïence et grés. Au pays des sucreries : confiseries sculptées. Atelier de l'œuf : penture, gravure, sculpture d'œufs et calbasses. Noizet : article de feutre de laine. SCEV Christian Maitrot : Champagne brut, rosé, et chardonnay. Pascal B : création et fabrication de sacs à mains et pochettes. Léone Etienne : animaux, poupées, doudous au crochet. Déco & Bohème : macramé, bijoux, pyrogravure. Vannerie d'Othe : vannerie, osier, atelier initiation, réparation. Princesse Julie : accessoires enfant, tricots, tissus.

Restauration de 3,50 à 12 €. Au choix : crêpes, tarte flambée au feu de bois.

#### 24 ALIXO Association de la Ferme et du Moulin Sainte Marie

Charles MEUNIER - Hameau du Moulin du Bois, 770 rue de la Collinette

06 83 62 87 00 - charles.meunier9@orange.fr Ancienne ferme moulin bordé par un cour d'eau. Musée vivant du cheval de trait, animaux de la ferme. Ambiance guingette avec Gérard & Cindy PICCIOLI, stands et exposants / artisants / jeux pour enfants et baptême équestre. Et des vieux outils

seront présents, dont un four à pain au feu de bois en fonction.

GAEC Leclere: produits laitiers, charcuteries. Baudin Jean-Paul et Menu à 7 €: frites garnies avec saucisse, merguez ou kebab. Crêpes, boissons.

25 AUXON

**Jardinerie A l'Orée du Paysage** Christian et Odette TRUCHY - 357 Rue du Moulin -Sivrey 03 25 42 03 82 - aloreedupaysage@gmail.com

aloreedupaysage.fr Jardinerie À l'Orée du Paysage SARL Truchy Christian. Vente de fleurs et tout pour le jardin, paysagiste, élaqueu terrassier, macon, entreprise créée en 1996. Ouverture de la jardinerie en 2000. L'entreprise s'est diversifiée en terrassement et maconnerie.



## 26 BERCENAY-EN-OTHE Les Vergers du Pays d'Othe

Thibault VERGER - 43 route d'Estissac 06 84 81 68 90 - contact@vergers-paysdothe.fr

vergers-paysdothe.fr La cidrerie Verger vous accueille pour vous faire visiter ses locaux. Découverte des procédés de transformation de nos fruits, animations de la visite par des petits groupes avec explications du producteur et dégustation gratuite de toute notre gamme de produits. Vente de nos produits et autres produits locaux pour profiter d'une pause sur place avec des tables à disposition pour vous restaurer au pied des vergers. Grand château gonflable pour les enfants. Iomaine Grillot : M. Haigre, producteur de Chablis, vente / dégustation. Annie Philippe: saucisson. Les biscuits Français: biscuits français. La ferme de l'Ancre : agriculture bio, farine, lentilles, pois, huile. Élèves Lycée Agricole Charles Baltet: animations, jeux autour de la pomme, vente de bougies. Safran des Charrons : safran, vente divers produits transformé Antoine Livin: apiculture, producteur divers miels. Association géologique Auboise : explications sur la géologie. Élèves Lycée Goulden de Bischwiller: action d'un article recyclé, seconde vie des vêtements.

Le camion Jaune vous propose pâtes et risotto.

27 CHESSY-LES-PRÉS

Serres et Jardins du Val d'Armance Emilie HOGENDOORN - 32 rue de Prévent - Mézières

Fer Arie : ferronnerie, chaudonnerie. De fils en perles : bijoux en

Musée le Passé Simple Commune de

03 25 73 48 64 - mairie.cresantignes@wanadoo.fr

M<sup>me</sup> Rousse Axelle : auteure de ressources pédagogiques

visiteur à un surprenant voyage dans le temps.

Musée communal. Ce Refuge pour environ 3 000 ustensiles,

outils et objets insolites du XIXème au XXème siècles, invite le

Menus gastronomiques du restaurant la Table d'Antan. 3 menus :

Menu Idole : 27 €. Menu Doudou : 33,50 €. Menu Nénette : 42,50 €.

en pierres naturelles et bougies naturelles.

28 CRÉSANTIGNES

Crésantignes

Prix de l'entrée : 1 €.

40 rue principale

03 25 76 09 61 - Page Facebook: Serres et Jardins du Val d'Armance Production et vente de plants floraux et maraîchers. Large choix de variétés et de couleur en toute saison. Visite de nos serres sur 2000m<sup>2</sup>.

Patricia: miel et bougies. Champagne Moutard: Champagne Moutard. Domaine du Moulin d'Equebaude Brasserie La Truite : bières et limonades artisanales. Le p'tit chèvre de Bernouil : fromages de chèvres fermier. Stylothe : tournage de stylo et autres objets. JB Jolibois : objets tournés bois, résine hybride. Jean-Pierre Léger: photos animalières. La ferme des abbesses: farines, moulinequeubaude.com huiles, légumineuses, pains et gourmandises boulangères. L'arbre Auléon: greffes d'arbres fruitiers, conservation d'espèces. Comptoir des Confitures : Maître Artisan Confiturier. Foie Gras Rabuat : spécialités une pêche miraculeuse.

fermières de canard. Safran souffle des champs: safran et produits dérivés. L'amour est dans le lait : glaces de la ferme naturelles. Soélia 32 MARAYE-EN-OTHE créatrice de maroquineries, accessoires, coutures autour de l'enfant.

micromacramé et pierres. Benoit poterie : potier céramiste. Marianne Louzon : poterie. Adèle Soline : vannerie et créations en papier. Fil de 07 70 42 27 36 - contact@lafermedescharmes.fr Fer Poétique : sculptures de fer et verre. Les vieux Pistons Tonnerrois lafermedescharmes.fr exposition de véhicules anciens. Milène et une pierre : bijoux artisanaux

Ferme arboricole, visite de cave, verger et dégustation gratuite de cidres et jus de pomme, élaborons huile de Buvette et restauration assurée par « Le Comité des fêtes de Racines ». Menu: saucisses / merguez / andouillettes, frites et gaufres. du Champagne Olivier Lassaigne.

En dessert : crêpes, gâteaux.



29 EAUX-PUISEAUX **EARL du Courbier** Christelle et David LECOQ - 9 rue de la voie de Puiseaux

06 03 16 86 71 / 06 67 39 66 29 - Page Facebook : EARL du Courbier Élevage de volailles fermières en plein air : poulets, pintades canards et canes de barbarie, poules pondeuses, dindes blanches, dindes de Noël, chapons et oies. Présentation de l'élevage sur demande, vente des produits de la ferme. Les Escargots du Pays d'Othe : dégustation, vente. EARL des Noisetiers : vin d'Epineuil rouge et rosé. Les Ruches d'Astrid miel, bougies et pain d'épice. Association Parents Récré Actifs crêpes, boissons, au profit de l'école, L'artisan'Othe : apéritifs à base de vin et produits de la ferme. Laure de France : créatrice de bijoux. Les bougies de Virginie : bougies au parfum de Grasse. Les Archers du Péage : initiation tir à l'arc.

Œufs à la coque et son accompagnement 7,50 €, douzaine d'escargots 9 € l'assiette, crêpes sucrées.



Gérard, Théo et Corinne HOTTE - 22 rue Largentier

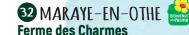
03 25 42 15 13 - gerard.hotte@wanadoo.fr - lafermedhotte.com Ferme cidricole bio, production de cidre et de jus de pomme Pays d'Othe biologique, large gamme : vinaigre, eau de vie xo, ratafia, huile... Visite verger et cidrerie gratuite, dégustation et Musée du Cidre 2,50 €.

Restauration « Au Puisotin » : cuisine au cidre préparé par Christian + cocktail au cidre, préparé par Sébastien (recette après dégustation offerte).



Alexandre et Sandrine MESLEY - 36, rue Pierre Brossolette 03 25 40 42 18 - moulineguebaude10@gmail.com

Dans le cadre verdoyant et fleuri, le Moulin d'Equebaude vous accueille au bord des eaux claires de la Vanne pour



Florian LASSAIGNE - 4 hameau de Champcharme

colza, vinaigre et ratiafia de cidre. Certifié HVE. Dégustation

Philippe Vedrenne: apiculteur / vente de miel

Menu à 3 à 12 €. Frites andouillettes / Frites porgaise saucisses.

