



Rabelaiseries

PROGRAMME 2015

7 & 8
NOVEMBRE
2015

SAMEDI 7
de 10h à 20h

DIMANCHE 8
de 10h à 18h30

LIGUGÉ

Complexe sportif
Jean-Paul Gomez

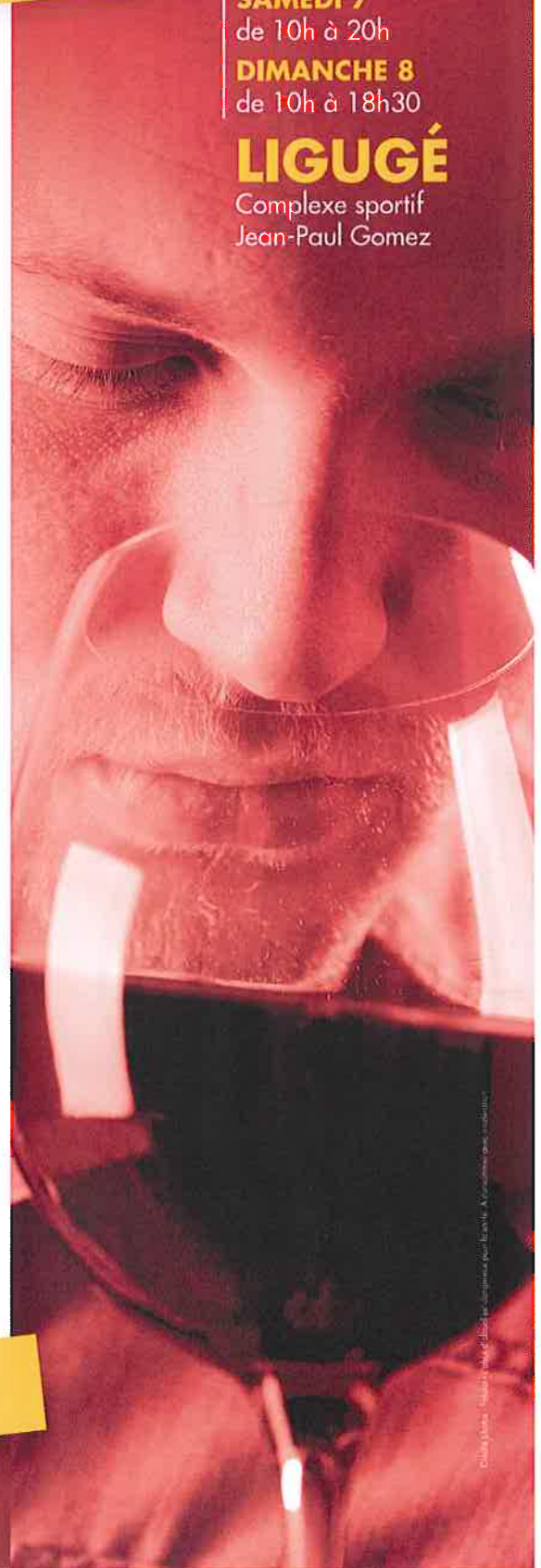
SAMEDI 7 novembre

- 10 H Ouverture** au public.
- 12 H** Ouverture de l'espace restauration.
- 14 H** Fermeture de l'espace restauration.
- 19 H** Opérations **Coup de Cœur** et **tombola** : tirage au sort et remise des lots. 1^{er} lot à gagner de la tombola : « Je commence ma cave et mon cellier ».
- 20 H** Fermeture du salon.

DIMANCHE 8 novembre

- 10 H Ouverture** au public.
- 11 H Table ronde n°1** : l'alliance « Vins et fromages », animée par Christophe Laffont, caviste à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager à Poitiers.
- 12 H** Ouverture de l'espace restauration.
- 14 H** Fermeture de l'espace restauration.
- 15 H Table ronde n° 2** : les accords mets et vins animée par Christophe Laffont, caviste à Poitiers.
- 17 H 45** Opérations **Coup de Cœur** et **tombola** : tirage au sort et remise des lots. 1^{er} lot à gagner de la tombola : « 2 nuitées dans un vignoble ».
- 18 H** Résultats du choix du public, **annonce des 6 Coups de Cœur** et remise des plaquettes « Hynao ».
- 18 H 30** Fermeture du salon.

www.lesrabelaiseries.fr



LES EXPOSANTS



- STAND 1** **LES GOURMANDISES des 1001 NUITS**
Liliane RASPAIL
- STAND 2** **LA FERME en TERRE**
Alain BOZIER
- STAND 3** **HUILES et NOIX**
Jean-Marc BAUBET
- STAND 4** **L'ESCARGUILLE**
Catherine HUGAULT
- STAND 5** **MIEL**
Hervé VILLANNEAU
- STAND 6** **BIÈRES ARTISANALES**
Brasserie de BEL AIR, Patrick VAN AUBEL
- STAND 7** **FROMAGES**
Ets BEILLEVAIRE, Pascal BOULOGNE
- STAND 8** **CONFITURES des PYRÉNÉES**
SARL CROPSAL, Benoit PRAT
- STAND 9** **PRODUITS de la FERME**
Sandrine BIDAUD
- STAND 10** **PISCICULTURE du MOULIN de CERZAY**
Jean-Luc DOUCY
- STAND 11** **ÉPICES - TERROIRS OUTRE MER**
David GARINO
- STAND 12** **PRODUITS du CANTAL**
Patrick BORNES
- STAND 13** **RASTEAU**
Domaine des BANQUETTES, Patrice ANDRÉ
- STAND 14** **ROUSSILLON**
Domaine SEMPER, Mathieu SEMPER
- STAND 15** **HAUT-POITOU**
Domaine de la RÔTISSERIE, Mickaël BAUDON
- STAND 16** **SAINT-NICOLAS de BOURGUEIL**
Domaine Jérôme GODEFROY
- STAND 17** **CADILLAC et CÔTES de BORDEAUX**
Château du PAYRE, Valérie LABROUSSE
- STAND 18** **ANJOU**
Domaine des ROCHELLES, Jean-Yves LEBRETON
- STAND 19** **CÔTES DU RHÔNE**
Château de la CROIX CHABRIERES, Patrick DANIEL
- STAND 20** **SAUMUR CHAMPIGNY**
CLOS des CORDELIERS, Sébastien RATRON
- STAND 21** **JURA**
Domaine Pierre RICHARD, Pierre et Vincent RICHARD
- STAND 22** **FRONTON**
Domaine SAINT-GUILHEM, Philippe LADUGUIE
- STAND 23** **SAUMUR**
Lycée Edgard PISANI, Cynthia MARCEREAU
- STAND 24** **CAHORS**
Le BOUT du LIEU, Monique et Arnaldo DIMANI
- STAND 25** **ALSACE**
Domaine KNELLWOLF-JEHL, Corinne GUIBERT
- STAND 26** **CHATEAUMEILLANT**
Domaine GOYER, Claire et Samuel GOYER
- STAND 27** **MINERVOIS**
Clos du MARBRIER, Irène PRIOTON
- STAND 28** **VINS du LIBAN**
Société MILKART, Mireille MOREAU

- STAND 29** **HUÎTRES**
Côte et Claires d'OLÉRON, Jean-Philippe MARSAUD
- STAND 30** **BERGERAC**
Domaine de BROUSSE, Francis LAGASSIE
- STAND 31** **CÔTES DE DURAS**
Les HAUTS de RIQUETS, Marie-Jo BIREAUD
- STAND 32** **HÉRAULT**
Domaine SAINT-VINCENT, Guillaume CHAMBOREDON
- STAND 33** **MUSCADET**
Domaine Christian GAUTHIER
- STAND 34** **COGNAC & PINEAU**
Domaine Gyl RICHARD
- STAND 35** **POMMARD**
Domaine MUSSY, Mathieu KAUFMANN et Delphine MEUZARD
- STAND 36** **CHABLIS**
Domaine CAMU, Christophe CAMU
- STAND 37** **CHAMPAGNE**
Domaine BINIAUX, Francis BINIAUX
- STAND 38** **CORBIÈRES**
Domaine DOHIN-LEROY, Jacques et Dominique RAYNAUD
- STAND 39** **HAUT-MEDOC**
Château PONTOISE-CABARRUS, François TEREYGEOL
- STAND 40** **GAILLAC**
Domaine d'ESCAUSSE, Jean-Marc BALARAN
- STAND 41** **MADIRAN**
Domaine des MAOURIES, Isabelle DUFAU
- STAND 42** **PORTO**
Le «TRES MARIA», Antonio BARBOSA
- STAND 43** **SAFRAN**
Les Grands Ajoncs, Catherine ETRILLARD
- STAND 44** **BORDEAUX et CÔTES DE BOURG**
Château BELLEVUE, Ludovic NEVEU
- STAND 45** **BOURGOGNE**
Domaine MONNERET, Jean-Marie FORMONT
- STAND 46** **MONTLOUIS**
Domaine MOYER, Damien MOYER
- STAND 47** **QUINCY REUILLY**
Domaine TATIN, Jean TATIN
- STAND 48** **BEAUJOLAIS**
Domaine BURNICHON, Daniel BURNICHON
- STAND 49** **CASTILLON SAINT-ÉMILION**
Château BEYNAT, Alain TOURENNE
- STAND 50** **CHINON**
Domaine Philippe RICHARD
- STAND 51** **CÔTES DE GASCOGNE**
Domaine GRAND JEAN, Francis COURALET
- STAND 52** **COSTIÈRES de NÎMES**
Domaine BELLEFONTAINE, Pierrick HUGUET
- STAND 53** **VOUVRAY**
Domaine AUBERT, Didier AUBERT

JOUEZ !

OPÉRATION COUP DE CŒUR

PLUSIEURS GAGNANTS PAR JOUR !

Rabelaiseries SALON des VINS

7 & 8 NOVEMBRE 2013

OPÉRATION COUP de CŒUR

11 heures - 18 heures - 19 heures - 20 heures - 21 heures - 22 heures - 23 heures - 24 heures - 25 heures - 26 heures - 27 heures - 28 heures - 29 heures - 30 heures - 31 heures - 32 heures - 33 heures - 34 heures - 35 heures - 36 heures - 37 heures - 38 heures - 39 heures - 40 heures - 41 heures - 42 heures - 43 heures - 44 heures - 45 heures - 46 heures - 47 heures - 48 heures - 49 heures - 50 heures - 51 heures - 52 heures - 53 heures

www.larabelaiseries.fr

Possibilité de restauration sur place le samedi midi et dimanche midi

- Soit au stand sandwicherie/buvette tenu par l'association
-
- Soit par un service traiteur pour un tarif de 18 €. Réservation par téléphone au 06.78.64.71.48 ou par mail à secretariat.associations@liguge.fr jusqu'au 6 novembre, ou alors sur place les samedi et dimanche matin de 10 h à 11 h 30.

Menu du samedi midi :

Ballotine de Saint-Jacques, crème de crustacés

Tournedos de canard

Ecrasé de pomme de terre et champignons sautés

Fromage

Entremet fruits exotiques

Menu du dimanche midi :

Biscuit noisette et crémeux de cèpes

Parmentier de joue de bœuf, coulis de foie gras

Salade de roquette à l'huile de noix

Fromage

Dôme chocolat et fruits rouges

(Boissons non comprises)

**Pour le vin, vous pouvez acheter auprès
des vignerons présents.**

Pour l'eau , jus d'orange, café..., vous pouvez acheter à la buvette.

**Un menu enfant est également proposé au prix de 5 €
(jambon blanc, chips, dessert)**