



**DIMANCHE 10 DECEMBRE 2017**  
**FÊTES DES VENDANGES EN JURANÇON**

**45 DOMAINES ET 45 VIGNERONS POUR 4 5 FETES**

*Maison du Jurançon. [www.vins-jurancon.fr](http://www.vins-jurancon.fr)*

*Tél. : 05 59 82 70 30.*

*[Mail : contact@vins-jurancon.fr](mailto:contact@vins-jurancon.fr)*

**Version du 8 Décembre**

- Pensez au covoiturage

•

# ARTIGUELOUVE

Domaine du CINQUAU / Famille SAUBOT / 05 59 83 10 41

[info@jurancon.com](mailto:info@jurancon.com)

- Restauration sur réservation, casse-croûte-
- Producteurs : Fruits de mer, Charcuterie, Foie Gras, Fromages, miels, confitures
- Expositions de Peintures
- Musique
- Accessible aux bus (50 pers)

# AUBERTIN

Domaine REYAU / Emile BASCOURRET / 05 59 82 74 98

[domaine.reyau@orange.fr](mailto:domaine.reyau@orange.fr)

- Producteurs de Fromages
- Exposition de Peintures
- Accessible aux bus (prévenir de votre arrivée au moins 30 mn avant pour faciliter le parking : 05 59 82 74 98 ou 06 19 43 86 23)

# CARDESSE

Clos CASTET / Alain LABOURDETTE / 05 59 21 33 09

- Producteurs : foie gras d'oie, fromages, chocolat ...
- Exposition de peintures
- Accessible aux bus de 30 places maxi

Clos MARIE-LOUISE & Château LAPUYADE /

Jean-Joseph AURISSET / 05 59 21 32 01 [clos.marie-louise@wanadoo.fr](mailto:clos.marie-louise@wanadoo.fr)



- Exposition de Peintures, Musique et danse
- Accessible aux bus de 30 places maxi

# CUQUERON

Clos BELLEVUE / Famille MUCHADA / 05 59 21 34 82

[closbellevue@club-internet.fr](mailto:closbellevue@club-internet.fr)

- Repas : burger avec le bœuf de la ferme maison par l'association sportive : casse-croûtes et plats cuisinés
- Producteurs : fruits de mer, fromages, pâtisseries ...
- Musique
- Accessible au bus de 30 places maxi

Château de CUQUERON / M. & Mme PEYRET / 06 16 70 40 61 [contact@chateaudecuqueron.com](mailto:contact@chateaudecuqueron.com)

- **Repas sur réservation** Repas (sous chapiteau en cas de pluie) - en direct de la ferme du Haza et du landais gourmet - Réservation: 06 52 63 73 97 (Paulo) ou [nicole.peyret@chateaudecuqueron.com](mailto:nicole.peyret@chateaudecuqueron.com) ou 06 16 70 40 61(Nicole)
- Menu à 16,50€ (Salade Landaise au foie gras, Magret de canard sauce grand veneur au porto, pommes sautées et ratatouille ; Tarte aux pommes)
- Bal traditionnel avec le groupe « cac oc phonie » et danse de bâtons par les danseurs de « Pau lo tiau »
- Accessible aux bus sur rendez-vous

**Domaine PEYRETTE / Patrick PEYRETTE / 05 59 21 31 10**

**domaine.peyrette@orange.fr**

- Restauration sur réservation
- Producteurs : de foies gras, fromage, miels.
- Animation musicale (Ca e gat)

## ESTIALESCQ

**Domaine NABA / Mathieu LACANETTE-NABA / 06 30 69 69 78 / [mathieunaba@gmail.com](mailto:mathieunaba@gmail.com)**

- Possibilité de restauration sur place, Food-truck « l'instant gourmand », tapas de la Boucherie Haïta Repas sans réservation
- Producteurs : fromages, charcuterie, foies gras
- Exposition de sculptures de Guiseppi et l'atelier Lalie-bellule
- Accessible en bus de 30

## GAN

**Clos HUSTÉ / Olivier COURS-HUSTÉ / 05 59 21 75 52/ [ocourshuste@gmail.com](mailto:ocourshuste@gmail.com)**

- Repas sur réservation : un déjeuner "fait maison" à 15€ sur réservation au 0610252513 ou par mail: [ocourshuste@gmail.com](mailto:ocourshuste@gmail.com) Au menu: - Velouté de potiron - Axoa de veau et pommes de terre - Fromage du pays - Tarte aux pommes - Café (Vin non compris)
- Producteurs : fromages, charcuterie, confiture
- Exposition de peintures, feu d'artifice,
- Musique : les Acoustiques Anonymes
- Accessible en bus

**Château JOLYS / Famille BESSOU-LATRILLE / 05 59 21 72 79 / [contact@domaineslatrille.fr](mailto:contact@domaineslatrille.fr)**

- Repas bistronomique assis (salle chauffée), 20 € sur réservation :
  - Menu 4 plats élaborés par le chef de La Cuisine de Gilles :
  - Soupe de légumes d'hiver, croûtons et huile de noisette • Daube d'agneau des Pyrénées au Jurançon, légumes fondants • Assiette de fromage de pays • Café gourmand • Verre de vin – Jurançon Sec ou Doux
- Stand de tapas de 11 h à 15 h : Planches de nos producteurs / Vente de vins au verre
- Artisans de bouche : Fromages Jean Paul LAPINE - Pains & Pastis Boulangerie NAVARRINE - Miels et Douceurs dérivées LE RUCHER DU MOURLE - Salaisons et conserves LA FERME LAHOUN
- Accessible aux bus

**Domaine LATAPY / Irène GUILHENDOU / 06 23 22 07 29 / [irene.guilhendou@gmail.com](mailto:irene.guilhendou@gmail.com)**



- Dégustation 10- 18 h
- Atelier taille avec Irène: 10 h – 11h30 – 13h30 - 15h
- Atelier « re »connaissante des plantes comestibles dans les vignes en décembre mais pas que : 10h30 – 12 h- 14 h00 – 15h30
- Pour les ateliers rendez vous dans la cour au pied de l'escalier, pour la dégustation rendez vous au « Nid »
- repas : 3 services 11h45 – 12h 45 – 13h45
- Prendre les tickets auprès de Christine et Christophe dans la salle des cuves : attention respecter le sens de circulation)
- menu : (16 € boisson comprise) velouté de tomates Bio ( J E et E Constantin)
- Agneau grillé (Marion Ossiniri Accous) purée de potimarron Bio (JE ET E Constantin)
- semoule Bio- assiette de fromage (Marion Ossiniri) - Oreillon de pêches (Robert Montesquiou Monein)
- Danse trad. avec les espartenhas à partir de 16 h

# JURANÇON // Chapelle de Rouse

**Dne BAZAILLACQ / Famille BAZAILLACQ/ 05 59 83 06 30**

**[jean-luc.bazaillacq@wanadoo.fr](mailto:jean-luc.bazaillacq@wanadoo.fr)**

- Repas sur réservation, casse-croûte
- Producteurs : charcuteries, fromages, kiwis, châtaignes
- Banda

**Clos LABREE / Thomas PISSONDES/ 05 59 21 61 47 [clos.labree@gmail.com](mailto:clos.labree@gmail.com)**

- Casse-croûte organisé par le hand club de Gan
- Exposants : fromage et miels
- Les sculptures sur bois de Jean Pierre Sangez
- Chants

**Clos LAPEYRE / Jean-Bernard LARRIEU / 05 59 21 50 80**

**[contact@jurancon-lapeyre.fr](mailto:contact@jurancon-lapeyre.fr)** 

- Restauration par la Calandreta de Lescar sur réservation pour la Calandreta
- Producteurs : foie gras, fromages, chocolats ([www.chocolat-annelise.fr](http://www.chocolat-annelise.fr)), miels, confitures, pâtisserie
- Exposition de peintures, sculptures ferronniers (Olivier Layus), bijoux
- Scène ouverte
- Accessible aux bus 30 pers (parking sur la place de l'église, et parcours à pied depuis les vignes de Château de Rouse, en passant devant le Camin Larredya

**Château de ROUSSE / Marc & Olivier LABAT / 05 59 21 75 08**

**[chateauderousse@wanadoo.fr](mailto:chateauderousse@wanadoo.fr)**

- Restauration rapide toute la journée : snack ambulant : sandwich, frites à tout moment de la journée, crêpes, gaufres également
- Produits du terroirs : charcuteries, foie gras, fromages, miels, confitures...

**Clos THOU / Henri LAPOUBLE-LAPLACE / 05 59 06 08 60**

**[clos.thou@wanadoo.fr](mailto:clos.thou@wanadoo.fr)** 

- Producteurs : foie gras, fromages, miels et confitures
- Accessible aux bus 30 pers (stationnement sur l'avenue des Frères Barthélémy, 300 m à pied)

## LAHOURCADE

**Haut BERBA – Vincent Maysounave / 06 85 67 03 76 / [vincent.maysounave@wanadoo.fr](mailto:vincent.maysounave@wanadoo.fr)**

- Programme à venir
- Accessible aux bus : stationnement à la salle polyvalente de Lahourcade

## LASSEUBE

**Domaine COUSTARRET / Isabelle & Sébastien BORDENAVE-COUSTARRET / 05 59 21 72 66 / [domainecoustarret@wanadoo.fr](mailto:domainecoustarret@wanadoo.fr)**

- Possibilité de restauration sur place
- Marché gourmand : charcuterie, foie gras, fromages, chocolat, miels, pâtisserie
- Exposition d'Aquarelles Marie-Claude Lurdos et Michèle Franco
- Spectacle de marionnette entre 15 h 30 et 16 h 30 par la « Compagnie pas sage »
- Accessible aux bus de 30 places maxi, uniquement sur réservation. Merci de convenir d'une heure de rendez-vous. Mise en place d'une navette 9 places pour faciliter l'accès au Domaine. Rotation régulière.

- crêperie bretonne de Mam Korydwen (crêpes et galettes salées et sucrées) possibilité de manger les crêpes salées et sucrées à l'intérieur de notre salle chauffée
- Les fromages de Clarmontine
- l'exposition des photos de André Hemelrijk  
lien direct <http://domainedecabarrouy.simdif.com>
- Accessible aux bus de 30 places.

## LUCQ DE BÉARN

**NEWS**

**Le Bois Sacré / Famille Saint-Martin / 05.59.21.62.60 / [www.bois-sacre.fr](http://www.bois-sacre.fr)**

- 10h-11h30 : Casse-croûte paysan par l'APE de l'école de Lucq : oeuf-chingarre pour les puristes et gras doubles pour affronter la journée | 10h30 : Démonstration de salsa | Exposition d'aquarelles
- • Dès midi : Apéro-cantène, venez vous mesurer aux plus belles voix lucquoises | Cuisine savoureuse par les palois The Black Cat, bistrot itinérant (sans réservation) | Les vins rouge d'Amandine du Chateau Fabre Cordon (Corbières) | Producteurs de fromage de pays
- 17h : Concert-téléportation sur les bords du Mississippi avec le blues du musicien Képa | Bière artisanale de Provence avec nos amis brasseurs de la BOC | Les délicieux burgers de The Black Cat (sans réservation)
- Accessible aux bus de 30 places

**Domaine LARROUDÉ / Famille ESTOUEIGT / 05 59 34 35 40**

**[domaine.larroude@wanadoo.fr](mailto:domaine.larroude@wanadoo.fr)** 

- Repas sur réservation à 17 € (8 € pour les enfants) organisé par le club de Hand de Lucq de Béarn (garbure, magret-frites, salade-fromage, tarte aux pommes, café et vins)
- Producteurs : foie gras, fromages, veau et bœuf- herbes médicinales
- Groupe de musique amateurs Béarnais
- Exposition du Club de peintures de Lucq et de photos
- Accessible aux bus 50 pers -Réserver l'heure de passage

## MAZERES-LEZONS

**Vignobles de Pyrénéaïa / Simon FORGUE / 06 86 16 82 63/ [vignobles@pyrenaia.com](mailto:vignobles@pyrenaia.com)**

- bar à huîtres & tapas, bar à charcuterie, café gourmand, barrique à frites
- Producteurs de charcuteries, fromage, et de fruits de mer
- Musique et chants : los Pedaouces
- Accessible au bus de 30 et 50 pers

## MONEIN

**Domaine BELLEGARDE / Pascal LABASSE / 0559 21 33 17 / [contact@domainebellegarde-jurancon.com](mailto:contact@domainebellegarde-jurancon.com)**

- **Repas sur réservation avec la calendreta de Pau au 05.59.21.33.17, (17€):** velouté de cèpes, rôti de porc confit au lait de riz avec son écrasé de pommes de terre, fromage de brebis, nougat glacé, café et 1 verre de vin 2 services: 12h et 13h30
- Présence de producteurs: charcuterie, foie gras, fromages, huîtres
- **Sur réservation uniquement (15€/personne): 4 dégustations de vieux millésimes: 1 sec et 2 moelleux de plus de 10 ans à 11h, 12h, 15h, 16h.**
- Accessible aux bus



**Domaine BORDENAVE / Gisèle BORDENAVE / 05 59 21 34 83 / [contact@domaine-bordenave.com](mailto:contact@domaine-bordenave.com)**

- Restauration rapide sans réservation : paella, Cœurs de canard & Frites du [judo club monein](#), tapas, plats cuisinés par [Rachel Thierry](#) de « [La Magie de la Casserole](#) »
- Marché gourmand : Piment du Béarn de la [maison Malnou](#), charcuterie, foies gras, huîtres, miels et confitures, pâtisseries, cidrerie béarnaise
- Dédicaces dessinateurs de presse, BD & Caricaturiste ([Marc Large](#), [Patrick Goulesque](#), [Jacques Lerouge](#), [Philippe Moine](#) & [Rémy Bousquet](#) « [www.ca-debouchonne-a-paris-et-ca-debouchonnechez-nous.com](http://www.ca-debouchonne-a-paris-et-ca-debouchonnechez-nous.com) »)
- Exposition de peintures d'[Alain Laborde](#), sculptures d'Alain Gigot [Sculpteur Fer](#) et [Florent Pujade](#)
- Scène musicale ouverte à tous les musiciens, bandas & chanteurs ...
- Animation particulière : création d'une sculpture bouteille en fer par Alain Gigot <http://philippe-gigot.com>
- Accessibilité bus et pour personnes à mobilité réduite (parking réservé).

**Domaine BRU-BACHÉ / Claude LOUSTALOT / 05 59 21 36 34**

**[domaine.bru-bache@orange.fr](mailto:domaine.bru-bache@orange.fr)**



- Restauration rapide : Garbure et/ou grillade et/ou crêpes
- Producteurs fermiers.
- Accessibilité bus

**Dne CAPDEVIELLE / Didier CAPDEVIELLE / 0559 21 30 25**

**[domaine.capdevielle@sfr.fr](mailto:domaine.capdevielle@sfr.fr)**

- Repas chauds (sans réservation), casse-croûte
- Producteurs : à déterminer
- Dédicace de l'écrivain Philippe Lescarret de son nouveau livre « Blanc Sec et série noire »
- Vêtements
- Musiques et chants
- Accessible aux bus

**Domaine CASTÉRA / Famille LIHOUR / 05 59 21 34 98**

**[christian.lihour@wanadoo.fr](mailto:christian.lihour@wanadoo.fr)**

- Repas sur réservation,
- Producteur de fromages et pâtisseries
- Exposition d'objets de décorations et de vieux outils
- Animation musicale avec un trompettiste
- Accessible en bus jusqu'à 50 personnes

**Domaine CAUHAPÉ // Henri RAMONTEU // 05 59 21 33 02**

**[contact@cauhape.com](mailto:contact@cauhape.com)**

- Restauration libre choix
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages, pâtisseries, safran, pains
- Exposition de peintures, animation musicale et chant
- Accessible aux bus 30 et 50 personnes

**Domaine GAILLOT / Jean-Louis GAILLOT / 05 59 21 31 69**

**[contact@domaine-gaillot.com](mailto:contact@domaine-gaillot.com)**

- Restauration sur réservation
- Producteurs : fromages, miels et confitures,
- Exposition de bijoux de cristal de bohême
- Accessible aux bus 30 et 50 personnes, parking devant le domaine sur rendez-vous

## **Château LAFITTE / Antoine ARRAOU / 05 59 21 49 44**

**[contact@chateau-lafitte.com](mailto:contact@chateau-lafitte.com)** 

- Restauration assuré par le Cabanon : menu à 15 € sur réservation 05.47.92.18.80 Suivi d'un déjeuner, au menu entièrement bio. Charcuterie ou salade landaise, poulet mariné, grillé au barbecue et pomme de terre persillées, fromage de brebis ou moelleux au chocolat.
- EXPO de photographies de Romain Forquy "Lo pintou et Talanquères"
- expo/vente de céramique Raku d'Amma Terre
- MUSIQUE : 10-13 h Bebop "fleur de zinc" – accordéon ; 13-15h Swing 007 - Jazz Manouche ; 15-18h Bal brut - Roots gasconha acoustique

## **Clos LAPLUME / André & Camille LAPLUME / 05 59 21 27 60**

**[clos.laplume@orange.fr](mailto:clos.laplume@orange.fr)**

- Casse-croûte tapas par l'Association Monein Football Club
- Producteurs locaux : foie gras, biscuiterie artisanale « les gourmandises des vignes »
- Exposition de Peintures
- Groupe de chant : Cantar per Cantar
- Accessible aux bus 30-50 personnes

## **Dne de MALARRODE / Gaston MANSANNÉ /**

**05 59 21 44 27 / [mansanne.gaston@wanadoo.fr](mailto:mansanne.gaston@wanadoo.fr)**

- Repas sur réservation et casse-croûte
- Producteurs : foies gras, fromages, miels et confitures
- Animation musicale Pierre et Willy et démonstration de salsa par le Monein danse club
- Accessible aux bus

## **Domaine MONTAUT // Famille MONTAUT // 05 59 21 38 17**

**[pmanseng@wanadoo.fr](mailto:pmanseng@wanadoo.fr)**

- Repas sur réservation au 05 59 21 38 17 ou au 06 80 42 21 88 (sous réserve de places disponibles) Services : 12 h 15 à 13 h15 (garbures –carbonade à la plancha – piperade –tarte aux pommes – café – vin rouge de Bourgueil – menu à 13 €)
- Marché fermier : Foie gras de la Ferme Pesserre, Fromage fermier de M. Peyrucq ; Biscuiterie artisanale Les Mirriflores ; Boutique Les D'lices du Terroir
- Vins de Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Noiraie
- Exposition de peinture de Daniel Mousques
- Exposition de Girouettes de M. Jouanolou et de boîtes aux lettres décorées
- Jazz et bossa nova, saxophoniste : David Prevost à partir de 11h

## **Domaine de MONTESQUIOU / Sébastien & Fabrice**

**BORDENAVE-MONTESQUIEU / 05 59 21 43 49 [domainemontesquiou@orange.fr](mailto:domainemontesquiou@orange.fr)**

- Repas sur réservation
- Producteurs de foie gras, fromage, fruits de mer, pâtisseries, pêches Roussane
- Musique traditionnelle Jazz + Jazz Manouche
- Expositions d'Aquarelle de Brigitte Josse de Monein
- Renseignements sur place pour les bus parking réservé

**Domaine NIGRI / Jean-Louis LACOSTE / 05 59 21 42 01**

**[domaine.nigri@wanadoo.fr](mailto:domaine.nigri@wanadoo.fr)**

- Repas sur réservation assuré par Los d'aci 12 €
- Producteurs : fromages, pâtisserie de la boulangerie Navarrine avec le pastis Bourrit
- Exposition de peintures de Pilar Pereda
- Artisanat d'arts : Vachementsbois - création d'objets décoratifs, Benoît CROBEZ
- Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine (anciennes variétés d'arbres fruitiers)
- Apéritif concert avec SWING 007 (jazz manouche)
- Démonstration de salsa
- Bus de 30 personnes uniquement sur réservation

**Domaine NOMBOLY-TRAYDOU /**

**Albert NOMBOLY & Pierre SAMSON / 05 59 21 35 98**

Accessible aux bus pour 30 pers

**Clos ORGAMBIDE / Jean PEYROUTET / 05 59 21 39 52 [jtpeyroutet@orange.fr](mailto:jtpeyroutet@orange.fr)**

- Repas sur réservation pour l'asso « *main dans la main avec l'Afrique* » 14 € (velouté de potiron, magret, frites, fromage de brebis du pays basque, tarte aux pommes, café)
- Producteurs : Foie gras de Marie-Pierre Dulucq de la tradition landaise, fromage de brebis basque de M. Aguergarail, kiwis.
- Peintures de Texa Peyroutet, et Lamorelle, Artisanat d'art de Marie-Deco (création bijoux),
- exposition de voitures anciennes (ass. L'âge d'or)
- Chants internationaux « Sensible »
- Chants polyphoniques « Lous deus remparts de Navarrenx »
- Bus de 30 places « emplacement réservé »

**Clos UROULAT / Charles HOURS / 05 59 21 46 19**

**[charles.hours@orange.fr](mailto:charles.hours@orange.fr)**

- Producteurs : Vivien DURAND chef étoilé du Prince Noir ; La Cabane d'Edouard avec ses huîtres ; La maison BIRABEN avec leurs magrets et foies gras ; Régis CARRERE avec ses fromages Ossau-Laruns ; Laurent BATIST vigneron conteur à Cucugnan ; Les lycéens de Mourenx avec leurs gâteaux ; Annie LIHOUR avec son café gourmand ; Bruno SCHMELTZ de Campan avec ses tableaux et son miel
- Catherine BEAUDET, Créations artisanales en argile polymère
- Exposition de Dominique LOOF, photographe, Black and White Venise
- Marie LUCAS, atelier de dégustation
- Chants et danse avec la fanfarmonie « ça dépend des jours » »

## PARBAYSE

**Domaine BARTHÉLÉMY / Olivier TESSIER // 05 59 21 42 67**

**[domaine.barthelemy@wanadoo.fr](mailto:domaine.barthelemy@wanadoo.fr)**

- Restauration : garbure, assiette du berger, pain d'épices au miel de chez Drougard ; **gâteau d'Alexandre élève de l'école hôtelière**
- Producteurs : fromages, miels et confitures, pâtisserie, sirop de fruits fait maison de Conie
- Réalisation de bijoux à partir de ceps de vigne (démonstration sur place avec l'artiste)
- Accessible aux bus (parking le long des vignes)



# SAINT FAUST

**Domaine BOUSQUET / J-P BOUSQUET // 05 59 83 05 56**

**jean-pierre.bousquet64@orange.fr**

- Repas sur réservation 2 services (150 pers)
- Producteurs : charcuteries, fromages,
- Peintures sur céramique
- Chants
- Accessible en bus

**NEWS**

**Domaine BURGUÉ-SÉRÉ / Benoît et Sébastien SÉRÉ // 05 59 83 06 40 / jeannot.sere@orange.fr**

- Repas avec menu sur réservation avant le 5 décembre –nombre de places limitées- repas dans l'ancienne grange chauffée :
  - Menu adulte (16 €) soupe du jardin, assiette de charcuterie, magret ou saucisse confite de veau, frites, assiette de fromage, café gourmand, vins de notre cave en supplément)
  - Menu enfant moins de 10 ans : 8 € soupe du jardin, frites de veau panées + frites, mousse au chocolat) ainsi casse-croûte + assiettes tapas 5 €
- Marché des producteurs : veau, foie gras, charcuterie, fromage, fruits de mer, miels et confitures, piments d'Espelette, lait d'ânesse, jus de fruit fermier,
- Exposition de peintures
- Musique
- Balade en calèche si les conditions climatiques le permettent
- Accessible en bus (le bus doit mesurer moins de 12m)

**Domaine HAUGAROT /J-P PROHARAM // 05 59 40 69 10**

**domainehaugarot@yahoo.fr**

- Repas avec menu sur réservation, (Garbure, assiette de charcuterie, magret de canard, frites, fromages, café) 15 €
- Sandwich, frites, assiettes tapas, Pâtisserie de l'APE de St Faust
- Producteurs : charcuteries, foies gras, fromages, pâtisseries, Nouveau : Trufficulteur du Périgord
- Chants Béarnais
- Peintures Lucienne Lasmarrenx
- Accessible aux bus (parking en haut du chemin d'accès, 200 m à pied)

**Cru LAROSE // Chantal DAVANCENS // 05 59 83 12 06**

**contact@crularose.com**

- Repas dans une salle fermée et chauffée, sur réservation 06 03 24 36 73 (15 €) Garbure, magret de canard Pommes Forestières , fromage, gâteau Basque
- Producteur de fromages, d'huîtres.
- Accessible aux bus

**Domaine VIGNAU LA JUSCLE/Antonin et Michel VALTON // 05 59 83 03 66 / [antonin.valton@gmail.com](mailto:antonin.valton@gmail.com)**

- Repas sur réservation
- Producteurs : Fromages
- Caricatures humoristiques de « NODER »
- Musique : Jazz
- Accessible aux bus de 30 places

