

NOS PRODUCTEURS PRÉSENTS

(salle et Barnum)

BOISSONS :

Lou Cabistou : Bières et Spiritueux

Distillerie LA FRAP : Spiritueux (Gin, pastis, eau de vie de plantes)

Mas d'Intras : Vins

Cave d'Alba et Valvignères (Alvallis) : Vins

Domaine Alain Dumarcher : Vins IGP & AOP Côte du Vivrais et huiles essentielles de lavandin

Brasserie du Lavezon : Bières

Brasserie Bergoïata : Bières

Domaine des Mermes : vins

Les Vignes de Biassou : vins

L'Homme à la tête de vin : vins

Déclic et des claps : boissons chaudes (café, thé), sirops

Espaces
restauration sur
place
dans la salle et
sous le barnum

NOURRITURE SALÉE :

L'escargot vivarois : Escargots cuisinés

Boucherie Thierry (Veyrenche) : charcuteries, plat cuisiné

Anti Gaspillerie : Conserverie Bio et locale végétarienne et ardéchoise (tartinades salées, confiture, confit, vinaigre...).

Lou Acampadis di Coiron : Fromage de chèvre et crêpes au lait de chèvre.

Ferme de Bachasson : Charcuterie, plats préparés, sirop, apéritifs, liqueurs, biscuits...

La chèvrerie de L'Ibie : Fromage de chèvre

GAEC de la pignatelle : Volailles

Bal de bocal : Conserves, tartinades, pâtes et plats cuisinés

De la Table à l'établi : Plat cuisiné

Oliveraie de la Bastide : huiles

Déclic et des claps : pains, gaufres

Eggcellent : crêpes aux oeufs frais

NOURRITURE SUCRÉE :

Les ruches de Sylvie : Miel

Confrérie de la châtaigne : châtaignes grillées, velouté, farines...

La maison des Granges : Miel, confiseries, nougat, guimauve, bonbons, pain d'épice, madeleine...

Laud'Al : gelées, cosmétiques, sirops...

Douceurs du Lignon : chocolatier

Histoire de confitures : confitures

AUTRE :

Atelier Helvie Metal : Coutellerie