

PRODUCTEURS — EXPOSANTS

VINS et SPIRITUEUX :

Distillerie des bughes	whisky	43 Solignac/Loire
EARL Krick	vins d'alsace	68 Wintzenheim
EARL Chauvin	Côtes du rhone	84 Sablet
GFA de la fontaine	Crus du Beaujolais	69 St Priest
EARL Hubert Noiret	champagne	51 Villevebnard
EARL Maillet	pays de Loire	37 Vouvray
La Strol	bières	43 Monistrol/loire
Domaine de la Parro	languedoc	34 St Jean Blaquières
Domaine de la Salynette	carthagène	11 Pazara

MANGEMENT :

Le mont des autruches	iande	43 Ste Sigolène
Les surprises d'Elise	que des délices	43 Yssingaux
Gaec fleurs de verveine	tisanes sirops	43 Rosières
Les miels du Velay	miels	43 Monistrol/Loire
Les douceurs du Lignon	chocolats	43 Le Chamb/Lignon
La botte secrète	produits d'Italie	01 St Didier Fornas
Les fruits de Rimande	châtaignes e	07 St Julien
SARL Gourmandélice	pickels tartinables	43 Yssingaux
Julien Jérémy	foies gras	43 Yssingaux
L'Escargot d'Yssi	escagots et dérivés	43 Yssingaux
La petite merveille	plantes séchées	43 Ste Sigolène
Les confiototes de la vieille	confitures	43 Bas en Basset
Caramelmoux	dérivés du caramel	07 Aubenas
L'Olivade	olives et dérivés	07 Aubenas
Dutheil Sylvie	nougats	42 Andrézieux

DIVERS :

Danilo « Arts de la table »	43120 Monistrol/Loire
Au Phil de l'Âme	coutellerie 43800 Rosières



Vous retrouverez BACCHUS au BISTROT 1900 TOUR BETHUNE



*L'Association des Amis du château
a pour objectif la mise en valeur
du patrimoine que constitue
LE CHÂTEAU DES EVEQUES
Entrée symbolique 1€*

**GASTRÔPANIER 1 €
2 tirages journaliers**



Avec la participation de Monistrol
Animation coorganisateur

GASTRÔLÉRIES

MONISTROL SUR LOIRE LES 18 ET 19 NOVEMBRE 2023 DE 10H à 19H

FÊTE DU VIN ET DU MANGEMENT *****
HUMOUR *****
CONVIVIALITÉ

Vin chaud
Marrons grillés

Repas sur place
le samedi
le dimanche

Entrée : 1€
Tombola : 1€
Facultative
Sortie : gratos

CHÂTEAU DES EVEQUES



*Avec le concours de la ville
de Monistrol sur Loire
de l'office de tourisme*



Au programme

SAMEDI 18 NOVEMBRE

De 10 heures à 19 heures

EXPOSITION-VENTE-DEGUSTATION

11 h Inauguration

Des GASTRÔLIERES 2023 les 33èmes

**** **Intronisation de Mr le Maire**

et apéritif ouvert à tous



13 heures

REPAS 15 Euros hors boissons

Paëlla poulet-fruits de mer

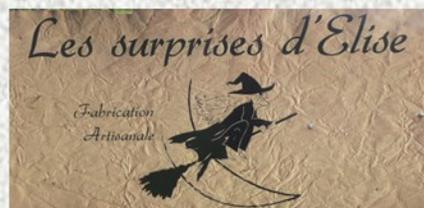
les deux fromages

tarte aux pommes (Le Paradis sucré)

Réservations : OT : 0471660314



16 et 18h tirage du
« GASTRÔPANIER »



Laurent et Fabrice MAILLET
Propriétaires - Récoltants

"La Caillerie" - 101, rue de la Vallée Coquette - 37210 Vouvray
Tél. 02 47 52 76 46 - Fax 02 47 52 63 06
Laurent : 06 07 96 55 00 - Fabrice : 06 67 06 99 35
vouvray.millet@orange.fr



Au programme

DIMANCHE 19 NOVEMBRE

De 10 heures à 19 heures

EXPOSITION-VENTE-DEGUSTATION

11h visite de la brasserie : « LA STROL »

11 h30 apéritif offert aux exposants



13 heures

REPAS 25 euros hors boissons

Concocté par « le Kitch'n »

Dôme de crabe

Rouille de coco et boulgour

Allumette parmesan

Joue de cochon au Banuyls

Travers confit

Embeurré de choux

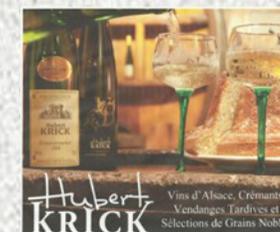
Purée aux deux pommes

Crèmeux poire chocolat

Façon Tiramisu

Réservations : OT : 0471660314

DÉMONSTRATION CULINAIRE SURPRISE



16 et 18h tirage du «GASTRÔPANIER»

Tout au long des ces 2 jours , à l'extérieur, vous seront proposés marrons grillés et vin chaud