

Grand Pique-Nique gâtinais



Ce Grand Pique-nique du Parc sera une vraie fête du terroir !

Lors de ce marché du terroir « Valeurs Parc » organisé dans la cour de la Ferme Chaillotine, vous trouverez des stands de producteurs uniquement locaux : vente et dégustation sont au programme !

Produits et exposants

PLATS CUISINÉS soupes, gaspacho, terrines, houmous, assiettes composées pour le pique-nique..., Entre Saveur et Jardin

VIANDES terrines et pâtés, La ferme de Beaumont

CRESSON bottes et petits pains au cresson, Cressonnière Sainte-Anne

FRUITS rouges & LÉGUMES d'été, La ferme Chaillotine

LÉGUMINEUSES quinoa, lentilles, pois chiches, émille et une Graine

FARINES de blés anciens, La Ferme de Montaquoy

ŒUFS bio, FARINES, Cocobio Videllois

BIÈRES blonde, brune, ambrée et IPA, Kings of Nawak et 77 Craft

PLANTES AROMATIQUES huiles essentielles, CUMA MillyPPAM

PAIN, Un pain, c'est tout

MIELS et produits dérivés (pain d'épices, sablés, bonbons, bougies roulées sur place), La Miellerie du Gâtinais

PRÉPARATIONS AUX FRUITS confitures et sorbets, Au-dessus, sur l'étagère du haut

SAVONS et cosmétiques fabriqués à base de produits locaux, La Savonnerie du Gâtinais

Entre 12h et 14h, venez pique-niquer sur place et en musique !

Avec les assiettes du terroir composées par « Entre Saveur et Jardin » et le concert donné par Kings of Nawak.

11h et 15h : démonstration de chiens de berger avec un troupeau de moutons par la Ferme de Beaumont

Toute la journée : réalisation de peintures végétales pour les enfants avec La Ferme Chaillotine

14h : création d'un parfum avec la CUMA MillyPPAM

Toute la journée : balade à poney avec le poney-club de Chailly (5 €)

Ne manquez pas les ateliers cuisine avec Isatelier !

Durée : 1 heure. Tablier, matériel et produits fournis. Fiche recette offerte. Ateliers du matin : 10 €, pâtisserie : 5 €.

Ateliers de la matinée : préparation d'un plat chaud à déguster à la table du pique-nique.

11h-12h : volaille du Gâtinais : nuggets de poulet, crème au cresson, pommes Darphin

12h30-13h30 : végétarien (et sans gluten) : burger aux galettes de quinoa, champignons grillés, coleslaw aux agrumes

Ateliers de l'après-midi : un petit goûter à déguster sur place et un atelier de valorisation...

14h30-15h30 : pâtisserie : beignets de pomme, sauce caramel à la cannelle, chantilly

16h-17h : valorisation des déchets en cuisine (gratuit) : velouté de légumes, vermicelles de blancs d'œuf et croûtons aillés, réalisé avec les « déchets » des ateliers du matin !

Inscription obligatoire : <https://www.isatelier-cuisine.fr/les-ateliers/calendrier>

Date

Dimanche 26 septembre, 10:00 - 18:00

Liens utiles

[Parc du Gâtinais français](#)

Coordonnées

Ferme Chaillotine

82 route de Paris

77930

Chailly-en-Bière