

MELUN FÊTE SON BRIE LES EXPOSANTS

SAMEDI 4 OCTOBRE

Pour cette édition alliance, retrouvez dès 10h le traditionnel marché des terroirs en cœur de Ville. Les producteurs vous attendent dans les rues piétonnes et sur l'île Saint-Étienne.



FROMAGES

- Brie de Melun
- Brie de Meaux
- Brie de Montereau
- Maroilles, tartes et croques au maroilles
- Roquefort de l'Aveyron
- AOP Jura, Comté, Morbier, Beaufort, Abondance, Reblochon
- Fromages de chèvres fermier de Moret
- Fromages Corses
- Fromages de Savoie
- Fromages Basques



VINS, CHAMPAGNES, SPIRITUEUX ET JUS DE FRUITS

- Vin de Gaillac
- Bières artisanales
- Cidre
- Boissons au rhum
- Champagne
- Calvados arrangé
- Chardonnay au Chocolat
- Apéritifs, liqueurs, nectars du Grand Est
- Alcools artisanaux bio distillés au feu de bois
- Gin, vodka, whisky de la Côte d'Or
- Spiritueux bio de la Vallée du Loing
- Cocktails prêts à boire

MELUN FÊTE SON BRIE

LES EXPOSANTS

SAMEDI 4 OCTOBRE

CHARCUTERIES ET PLATS CUISINÉS

- Conserves fermières d'agneaux de Sologne
- Confits, cassoulet, gésiers du Périgord
- Charcuteries Corses
- Pâté en croute de la Marne
- Foie gras, terrines, rillettes
- Charcuterie Bretonne
- Escargots préparés
- Terrines en bocaux de l'Aube
- Charcuteries Savoyardes
- Saumon et Saint-Jacques fumés
- Spécialités à tartiner



SAVEURS SUCRÉES

- Chocolats, produits au coquelicot
- Miels, bonbons au miel, pain d'épices maison
- Châtaignes et crème de marrons d'Ardèche
- Gaufres liégeoises
- Gâteaux bretons, Kouign Amann
- Confitures et gelées à l'ancienne
- Crêpes sucrées et salées
- Bretzels et pâtisseries
- Pralines à l'ancienne
- Guimauves artisanales
- Boulangerie, viennoiseries, cakes
- Tartes au sucre, brioches
- Nougats tendres, durs, noirs
- Macarons parisiens
- Pâtisseries anglaises et américaines
- Brioches tressées, canelés de Bordeaux
- Pâtisseries d'Amérique du Sud
- Truffes au chocolat maison
- Pâtes de fruits

FRUITS ET LEGUMES

- Bocaux de fruits et de légumes de Samois
- Truffes fraîches et produits truffés
- Olivades, tomates séchées
- Ail noir et produits dérivés
- Conserves de fruits et de légumes de l'Yonne
- Farine, huile, lentilles des Ardennes
- Fruits secs bio
- Pâtes, farines, flocons
- Moutardes, vinaigres
- Fruits au sirop
- Thés et Infusions
- Oignons rouges, échalotes grises

TERROIRS DU MONDE

- Epices
- Spécialités de l'Île de la Réunion
- Vanille, vinaigre fruité à la vanille
- Charcuterie Ibériques
- Sauces pimentées artisanales
- Spécialités antillaises

Liste non exhaustive

