

33 THUISY
Ferme de la Renaissance
 Damien et Alexandra BOULEAU - 51 rue Caroujat Borgniat
 03 25 40 45 81 - reservation@fermedelarenaissance.com
 fermedelarenaissance.com

Menu à 25 €. Repas sur réservation au 03 25 40 45 81. Buffet d'entrées, assiette de cochon rôti à la broche et sa pomme de terre en robe des champs, buffet desserts.

34 THUISY
La ferme de la forge
 Eric et Lydie MANJARD
 06 98 95 71 38 - 06 78 83 35 58 - manjard.eric@orange.fr
 Élevage de chèvres avec transformation de fromages et yaourts. Visite de la Ferme et traite vers 17h. Marché de producteurs. Activité ludique pour les enfants sur le thème de la nature.

Abeille Rebelle, Ludivine DAMOTA : miel, nougat, pain d'épices. Huilerie Villemaur, J.B. Broquet : huile de tournesol, colza, noix, chanvre, démonstration d'extraction d'huile. La Ferme du Mont S'-Benoit, Julien et Philippe GOFFART : jus de pomme, cidre, porc gascon, bœuf Salers. Champagne Leroy FM : Champagne. Domaine DURANT, Félix : vin de Bourgogne. Coutelier Forgeron : démonstration de forge ou affûrage, vente couteaux. Création palette Pays d'Othe : vente de meubles en palette. Association Les petits Libératins : crêpes, gâteaux. Lucky's Hot dog : restauration hot-dog local et maison.

Menu à partir de 10 €. Hot-dog + frites (faites maison avec produit locaux), crêpes, gâteaux, assiettes dégustation de fromages

35 RACINES
EARL Champton
 Alain COQUILLE - 5 rue des chaillots
 06 31 80 43 96 - champton@orange.fr
 Venez découvrir une ferme laitière avec transformation en yaourts fermiers et faisselles au sein de la Champagne humide. Vous aurez accès au marché du pays local, aux animations pour les petits et grands. Une tombola sera organisée avec un panier garni à gagner. Confiseur : vente sucrerie local. Safranier : vente de produits dérivés de safran. Confiture : vente de confitures locales. Miel : vente de miel local.

Menu à 12 € : burger au Chaource, frites et yaourts fermiers. Brioche au chaource : 4 €. Frites : 3 €. Yaourts fermiers produits sur place. Bières et jus de fruits locaux.

36 SAINT-PHAL
Chèvrerie des Joncs
 Alain HARDIER - 20 rue des Joncs
 06 19 54 05 32 - alain.hardier@outlook.fr
 Visite de la chèvrerie, vente de fromages, traite des chèvres, marché campagnard et animation. Restauration sur place.

Menu : Kébab, paëlla, crêpes

37 SAINT-POUANGE
Exploitation du Campus Terres de l'Aube
 Route de Vielaines
 03 25 41 64 00 - campusterresdelaub.fr - epldelaub.fr
 Notre ferme proposera un riche programme d'animations ludiques autour de l'élevage et des cultures : une visite commentée des champs en remorque ainsi que des animations autour des cultures, avec la participation du GDA Champagne Crayeuse et de la FNAMS, les JA pour la restauration et l'UTT. Côté élevage : démonstration de chiens de troupeau, visite commentée de la bergerie. Et pour petits et grands, des animations variées : exposition de tracteurs anciens, mini-marché de producteurs, baptême tracteur, châtea gonflable, baptême poney, tir à la carabine et jeux de plein air pour tous.

UTT, étudiants et doctorants : animations autour de la science, technologie et la nature. Restauration et buvette sur place. Grillade, frites, tarte aux pommes, crêpes.

Menu : Adulte : 15 €. Enfant : 8 € - Agneau à la broche ou saucisses / merguez + frites + tarte aux pommes.

38 ARRELLES
Le P'tit Chèvre d'Arrelles
 Franck CHASSAIN - 3 rue des petites côtes
 06 08 84 55 63 (06 38 18 19 13 pour repas) - chass.fran@hotmail.fr
 Visite de l'élevage, traite à 17h. Animation enfants avec l'outil en main de Bar-sur-Seine, balade à poney. La Fringale : pains au levain, brioches. GHERARDI François : vins de Bourgogne. Regny Christian : miel. Les Escargots du Pays d'Othe : escargots. La Ferme des blés d'Or : huiles, farines.

Menu : Adulte : 18 €, Enfant 8-12 ans : 8 €, Enfant - 8 ans : gratuit. Au menu : cruditées (carottes, céleri, cervelas), jambon au porto, pâtes, fromages, tarte au flan ou Paris-Brest.

39 BRAGELOGNE-BEAUVOIR
La Ferme du Charme du Moulin
 Karine et Sébastien BLANDIN - 3 Chemin de la Charme du Moulin
 03 25 29 77 82 - lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr
 lafermeducharmedumoulin.com
 Élevage de chèvres, transformation fromagère, safran et fabrication de savons et de produits naturels à la ferme. Visite aux animaux. Découverte du travail de la ferme, Traite vers 17h. Nombreux chevreux à câliner. Marché de producteurs. Restauration sur réservation. Nombreuses animations pour les enfants et les grands avec les élèves de S' Pouange, crêpes et maquillage avec Alexandra et attelage avec Margaux.

Lemoine Patrice : miel et pains d'épices. Welvaert Yohann : vin du Val de Loire, Côteaux du Layon. EARL Elevage de Bel Air : poulets et lapins de chair. Légumes et grelinette : maraîchère.

Menu 16 € pour les adultes, jusqu'à 10 ans 10 €. Tartiflette au chèvre et salade, fromages de chèvre et dessert au safran. Forfait repas et activités famille (repas, balade en calèche et biberon aux chevreux) : 21 € adulte et 15 € enfant.

40 CHAOURCE
Fromagerie Artisanale
 Stéphanie MARTIN et Frédéric FRANCOIS
 30 Route des Maisons-lès-Chaource
 03 25 73 24 35 - fromageriedemussy@wanadoo.fr
 fromageriedemussy.fr
 Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées par l'extérieur toute la journée. Magasin de vente directe et de produits du terroir.

Menu : 10 à 20 €. Barbecue avec produits locaux, Chaource rôti, andouillette et burger au Chaource, crêpes toute la journée.

41 CUSSANGY
Les Champignons de Cussangy
 Corinne BRIDAN - 2 Route des Granges
 03 25 40 18 71 - champignons.cussangy@gmail.com la-champignonniere.com
 Champignonnière avec différentes variétés de champignons, espace buvette et magasin avec produits transformés sur place et autres produits du terroir.

Ca Germ'ici, (Aurore Cimorelli) : légumes et plants de légumes. Paulette en baskets : dépôt, vente de vêtements 2^{ème} main. SZKUDLARCK Laurence : peintures. BIERRY Bernard : objets en bois.

Repas 18 € : Entrée : feuilleté, salade - Plat : jambon braisé et poêlée de champignons - Fromage - Dessert

42 ÉGUILLY-SOUS-BOIS
L'abeille Auboise
 Christophe RUOTTE - 2 place de l'Église
 03 25 29 37 56 - l-abeille-auboise@orange.fr
 l-abeille-auboise.com
 Miel récolté dans notre village d'Éguilly-sous-Bois en plein cœur de la Côte des Bar. Produits régionaux, pâtisseries. Chocolats et confiseries fabriqués par A. Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France chocolatier, confiseur à Éguilly-sous-Bois au Moulin de la Lauchère.

Moulin de la Lauchère : Alexandre Gyé-Jacquot - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, Confiseur. Champagne MARTHA LEFEVRE : Champagne. Les Pains à la ferme : pains, farines, brioches, gâteaux secs. O Bonheur de créer R2A : objets personnalisés. Les frères Piments : sauces épicées.

Restauration sur place

43 VERPILLIÈRES-SUR-OURCE
La ferme du Château
 Rue du château
 06 76 02 11 51 - solangemeric@aol.com
 Page Facebook : Ferme du château Aube
 Ferme bio en polyculture élevage (vaches Highland Cattle) bâtiments datant du XVI^{ème} siècle, ancienne ferme fortifiée, remaniée au cours des années. Une visite guidée de la ferme et du troupeau à 12h, 14h et 16h. Attention à bien vous munir de bottes en caoutchouc en cas de pluie.

El Mélanie Bouchérat. Le clos des simples fontaines : plantes et fruits secs, savons (SAF), CBD, plantes aromatiques. Laura Neff, Ferme du Bois Martin 10200 Urville : légume secs, légumes, miel. Christophe Germain, GAEC les Châtis Aubois : bière. Jean-Luc Rosselle, EARL du Bassin : farine de blé et de sarrasin.

Menu 15-20 € : viande, légumes par Smoke in truck.

un Dimanche à la CAMPAGNE

21 avril 2024 10h - 19h
 28^e édition

LES FERMES ET LES CAVES VOUS OUVRENT LEURS PORTES
 45 SITES - 235 ACTEURS
 RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LA PAGE FACEBOOK

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME terres-et-vignes.org

Une opération organisée par TERRES & VIGNES de l'Aube terres-et-vignes.org



un Dimanche à la CAMPAGNE

21 avril 2024 10h - 19h
 28^e édition

LES FERMES ET LES CAVES VOUS OUVRENT LEURS PORTES
 45 SITES - 235 ACTEURS
 RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LA PAGE FACEBOOK

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME terres-et-vignes.org

Une opération organisée par TERRES & VIGNES de l'Aube terres-et-vignes.org



un Dimanche à la CAMPAGNE

21 avril 2024

LES FERMES ET LES CAVES VOUS OUVRENT LEURS PORTES
 45 SITES - 235 ACTEURS
 RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LA PAGE FACEBOOK

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME terres-et-vignes.org

Une opération organisée par TERRES & VIGNES de l'Aube terres-et-vignes.org



un Dimanche à la CAMPAGNE

21 avril 2024

LES FERMES ET LES CAVES VOUS OUVRENT LEURS PORTES
 45 SITES - 235 ACTEURS
 RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR LA PAGE FACEBOOK

TÉLÉCHARGEZ LE PROGRAMME terres-et-vignes.org

Une opération organisée par TERRES & VIGNES de l'Aube terres-et-vignes.org



2 SITES EN HAUTE-MARNE

44 VIGNES-LA-CÔTE
GAEC Masselot Dubuc
 PASCAL MASSELOT-DUBUC - 5 bis, route de Rimaucourt
 06 23 21 04 60 - elevage.masselotdubuc@gmail.com
 bio-hautemarne.fr
 Visite de l'élevage Charolais et de l'atelier de transformation en ferme. Repas sur place et animation enfants. Marché de producteurs et animation de Parkour pour petits et grands. Vente de viande, farine et lentilles vertes bio.

Menu : Adulte : 15 €, Enfant 8 €. Burger fermier, frites, dessert maison, une boisson.

45 BEURVILLE
Brasserie Burris
 1 route de Clombey
 07 80 21 08 81 - brasserie.burris@gmail.com
 Page Facebook Brasserie Burris
 À l'occasion du Dimanche à la Campagne, journée festive avec visite de la brasserie, marché de producteurs. Restauration et animation musicale.

SAS Labreux Poulot : méthode traditionnelle. Les Ruchers de Papy Alain : miel. Les 4 saisons : huilerie bio. La ferme du Tremblay : glaces. Les bulles d'Emma : savons.

Menu entre 10 et 15 €, réservation conseillée, avec l'Authentique (ancien restaurant l'Instant Baralbin, Bar-sur-Aube).



GRANA COMMUNICATION - Crédits photos : Adobe Stock - Ne pas jeter sur la voie publique

