

32 EAUX PUISEAUX

EARL du Courbier
Christelle et David LECOQ - 9 rue de la voie de Puisseaux
03 25 42 00 23/06 03 16 86 71 - Facebook: EARL du Courbier
Élevage de volailles fermières en plein air : poulets, pintades, canards et canes de barbarie, poules pondeuses, dindes blanches, dindes de Noël, chapons et oies. Présentation de l'élevage sur demande, vente et dégustation des produits de la ferme. Les Escargots du Pays d'Othe : vente et dégustation. EARL des Noisetiers : vin d'Épineuil rouge et rosé. Les Ruches d'Astrid : miel, bougie et pain d'épice.

33 EAUX PUISEAUX

La Ferme d'Hotte
Théo HOTTE - 22 rue Largentier
03 25 42 15 13 - lafermedhotte.com - gerard.hotte@wanadoo.fr
La ferme d'Hotte vous propose de déguster sa gamme de jus de pomme et cidre biologique, eau de vie XO, vinaigre et huile. Au programme : tour de train dans les vergers, visite guidée du musée (2,50 €), visite de la cidrerie. Nouveauté 2025 : du cidre sera servi à la pression ou au verre.

34 ESTISSAC

Domaine du Moulin d'Eguebaude
MESLEY Alexandre - 36, rue Pierre Crossolette
03 25 40 42 18 - moulineguebaude.com
moulineguebaude10@gmail.com
Dans le cadre verdoyant et fleuri, le Moulin d'Eguebaude vous accueille au bord des eaux claires de la Vanne pour une pêche miraculeuse.

35 MARAYE EN OTHE

Ferme des Charmes
Florian LASSAIGNE - 4 hameau de Champcharme
07 70 42 27 36 - lafermedescharmes.fr
contact@lafermedescharmes.fr
Exploitation familiale reprise par Florian LASSAIGNE, un jeune agriculteur/cidriculteur motivé et bien décidé à valoriser les pommes du pays d'Othe. Ferme arboricole, visite de cave, verger et dégustation gratuite de cidres et jus de pommes, nous élaborons huile de colza, vinaigre et ratiafia de cidre. Certifié HVE. Dégustation du Champagne Olivier Lassaigne.
📍 Frites 3 €. Saucisses-frites 6 €. Andouillette-frites de l'Aube 10 €. Crêpe chocolat/confiture 3 €.

36 RACINES

EARL Champton
Carole, Alain et Alex 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 sucreries locales. Safranier : vente de produits dérivés de safran. Confiture : vente de confitures locales. Miel : vente de miel local. Activités dessins pour enfants organisées par 3A Chaource.
📍 Repas chaud à base de produits locaux (Chaource, viande bovine, yaourt fermier, faisselle fermière)

37 SAINT POUANGE

Exploitation agricole Ferme de la Borde Campus Terres de l'Aube
Stephen BONNESOEUR - Laëtitia CLAVEL - Route de Vielaines
03 25 41 64 00 - campusterresdeleube.fr
expl.st-pouange@educagri.fr
Notre ferme proposera un riche programme d'animations ludiques autour de l'élevage ovin 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. Côté élevage : démonstration de chiens de troupeau, visite commentée de la bergerie. Et pour petits et grands, des animations variées : expo de tracteurs anciens, mini marché de producteurs, baptême tracteur, château gonflable, baptême poney, tir à la carabine et jeux de pelin air pour tous. Démonstration de tonte de moutons.
📍 15 € à 20 € Menu : Agneau à la broche / merguez + frites + crêpes. Buvette.

38 THUISY (ESTISSAC)

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 vert 17h. Marché de producteurs. Activités ludique pour les enfants
Huilerie Villemaur JB Broquet : huile de tournesol, colza, noix, chanvre, démonstration d'extraction d'huile. La Ferme du Mont St Benoît, Julien et Philippe GOFFART : jus de pomme, cidre, terrines de porc. Domaine DURANT Félix : vin de Bourgogne. Création palette Pays d'Othe : vente de meubles en palette. Ferme de la Briquetterie : vente d'oeufs et poules. La Ferme d'Avon : pains, brioches, farine, lentilles, miel. Les Biscuits Français : biscuits, pâtisseries, pâtes lorraines. Chez Guigui : charcuterie. Association Les petits Libérautins : crêpes, gâteaux.
📍 Menu à partir de 10 € : saucisses/merguez + frites (locales). Crêpes, gâteaux et boissons locales.

39 ARRELLES

Le P'tit Chèvre d'Arrelles
Franck CHASSAIN - 3 rue des petites côtes
06 08 84 55 63 - chass_fran@hotmail.fr
Visite de l'élevage, Traite à 17 h. Maquillage enfants.
François GHERARDI : vins de Bourgogne. Christian REGNY : miels et dérivés. Yan BILLOÉ : bières artisanales. Peg'idées : sac à salade, sacs à pain en tissus. La Ferme des Abesses : pain au levain, huile, farine.
📍 Menu Adulte 18 €, Enfant 6-12 ans 9 €, enfant -6 ans gratuit. Au menu : cruditées (3 sortes), coq au vin purée, fromages, tarte au flan ou bavarois chocolat crème anglaise, eau-café. (06 38 18 19 13 pour repas)

40 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.com
lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr
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 17 h. Nombreux chevreaux à caliner. Marché de producteurs. Restauration sur réservation. Nombreuses animations pour les enfants et les grands avec les élèves de Saint-Pouange, crêpes et maquillage avec Alexandra et attelage avec Margaux. Patrice LEMOINE : miel et pains d'épices. Johann WELVAERT : vin du val de Loire, Côteaux du Layon. La Basse-cour de Julien : poulets et lapins de chair.
📍 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 chevreaux) : 21 € adulte, 15 € enfants.

41 CHAOURCE

Fromagerie Artisanale
Stéphanie MARTIN - 30 Route des Maisons-lès-Chaource
03 25 73 24 35 - fromageriedemussy.fr
chaource@fromageriedemussy.fr
Fromagerie artisanale fondée en 1885. Visites guidées par l'extérieur toute la journée. Magasin de vente directe et de produits du terroir.
Christelle PIEDALLU : confitures, sirops, spécialités de cassis.
📍 Menu : 10 à 20 €. Barbecue avec produits locaux, Chaource rôti, andouillette et burger au Chaource, tarte aux pommes, moelleux au chocolat.

42 CUSSANGY

Les Champignons de Cussangy
Corinne et Maxime BRIDAN - 2 Route des Granges
03 25 40 18 71 - la-champignonniere.com
champignons.cussangy@gmail.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) : Plants et légumes. Charcuterie.
📍 Repas 18 €, sur réservation. Entrée : feuilleté, salade. Plat : jambon braisé sauce chaourçoise et poêlée de champignons. Fromage. Dessert.

43 ÉGUILLY-SOUS-BOIS

L'abeille Auboise
Christophe RUOTTE - 2 place de l'Eglise
03 25 29 37 56 - l-abeille-auboise.com
l-abeille-auboise@orange.fr
Miel récolté dans notre village d'Équilly-sous-Bois en plein cœur de la Côte des Bar. Produits régionaux, pâtisseries. Chocolats et confiseries fabriqués par A. GYÉ-JACQUOT M.O.F. chocolatier, confiseur à Équilly-sous-Bois au Moulin de la Lauchère. Champagne MARTHA LEFÈVRE : champagne. La Châte Cunfinoise : brasseur bière locale. Moulin de la Lauchère : chocolatier Blumstein-domaine Edelweiss : vins d'Alsace Bio
📍 Sandwich du Captain Caverne (Foodtruck).

