

PLAN DU SALON



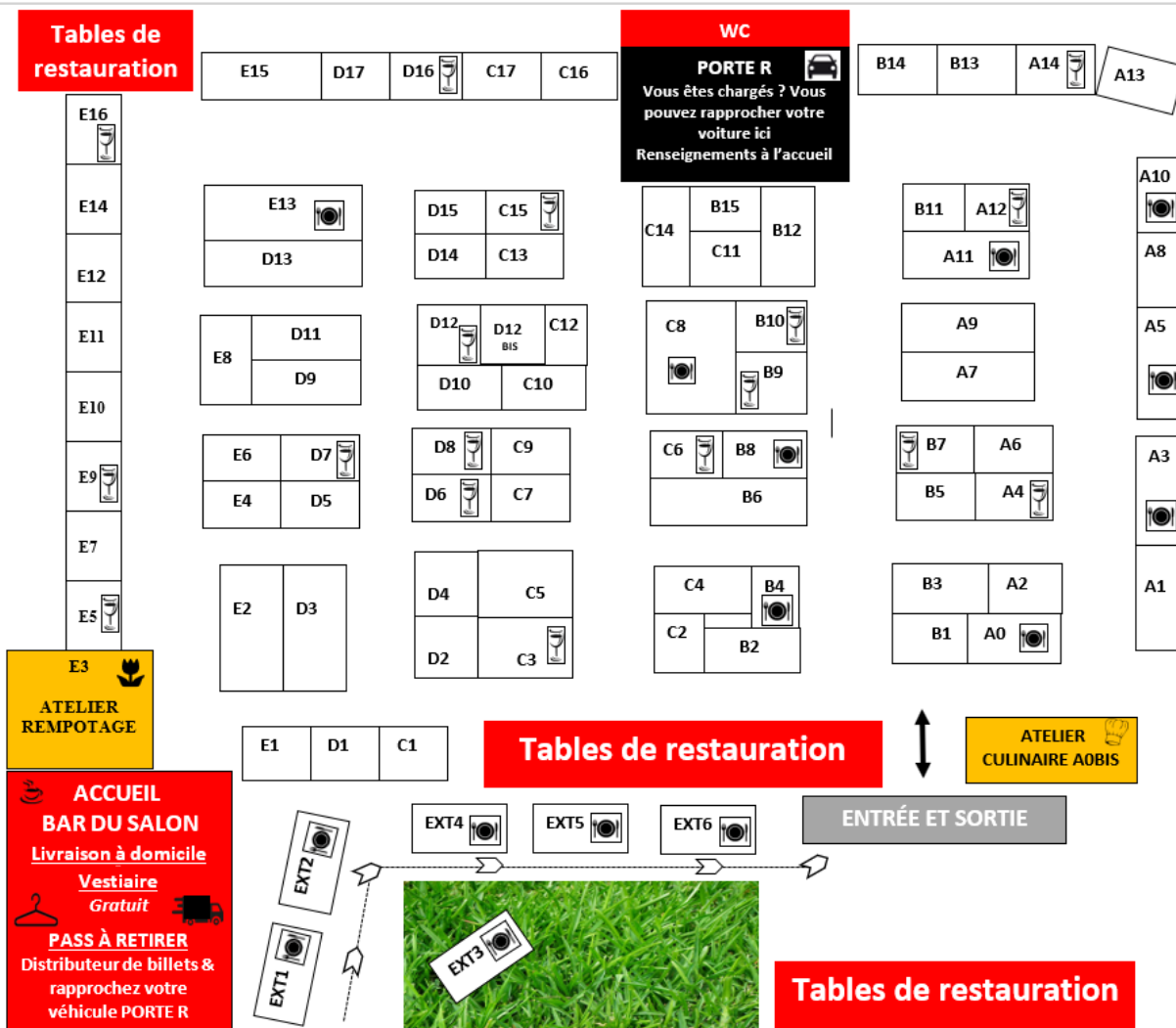
Tous aux fourneaux !

Jean-Paul Chéneau, Maître cuisiner de France, vous concocte de savoureuses recettes 100 % Pari Fermier !
 Suivez ses « trucs et astuces » en direct sur le **stand A0 BIS**, ou retrouvez-le devant les stands des agriculteurs ...
 Bonne dégustation ! ⇒ **Programme à l'accueil**

Atelier rempotage !

Philippe Le Lan (Herba Humana), producteur maraîcher et horticulteur, proposera en parallèle de son stand un atelier pour les jardiniers d'un jour ou de toujours qui s'adresse aux petits comme aux grands ! Philippe vous donnera ses coups de pouces préférés pour faire pousser vos plants de tomates, fleurs et herbes aromatiques ! Chacun repartira avec 3 plants et un semis.

Horaire : en continu / **Tarif** : 3 € par personne / **Inscription** : directement sur l'atelier **stand E3**.



CATALOGUE DES AGRICULTEURS

15^{ème} salon Pari Fermier de printemps
 au Parc Floral de Paris
 du vendredi 9 au dimanche 11 mars 2018

PARI FERMIER

Le salon des paysans producteurs fermiers
 100 % Vente directe | Circuits courts

VOUS ÊTES CHARGÉS ?

Retirez votre pass à l'accueil et rapprochez votre voiture près du hall !
 Nous vous aidons aussi à porter vos achats jusqu'à votre véhicule.
Service gratuit

BAR DU SALON

Café, thé, eau,
 jus de fruits ...
 Et des produits « Pari Fermier »
 (tabliers, verres à vin...)

LIVRAISON À DOMICILE

Faites vos courses, on vous livre !
 Tarif : 10 €.
 Détails à l'accueil

VESTIAIRE

À l'entrée -
Gratuit

FOOD COURT FERMIER

Les agriculteurs cuisinent pour vous !
 (Détails au dos)

DISTRIBUTEUR DE BILLETS

Pour accéder au distributeur de billets, venez à l'accueil du salon

TOMBOLA PARI FERMIER

À l'entrée - **1 € le ticket**

VENTE DE NOTRE LIVRE La France gourmande 100% Terroirs avec Pari Fermier – 29,95 € (prix public)

Ces agriculteurs vous proposent de déguster un verre de vin ou de jus de fruits

Découvrez les nouveaux agriculteurs de cette édition signalés en bleu !

CHARCUTERIE, VIANDE, VOLAILLE, LAPIN, GIBIER

EXT1	FERME DE MAYRINHAC	Viande fraîche de porc, jambon blanc sans nitrite, agneau
EXT2	FERME DE BERCHAT	Poulet fermier
EXT3	FERME AVICOLE	Poulet, poule, pintade, canette, chapon (volailles rôties)
EXT4	FERME DU ROSEIX	Viande de bœuf et veau limousine, plats cuisinés
A0	SALERS DE LA SANTOIRE	Viande de bœuf et veau Salers, charcuterie, plats cuisinés
A3	FERME ELIZALDIA	Jambon de Bayonne IGP, salaisons, pâtés, plats cuisinés
A5	FERME DE PLEINEFAGE	Viande de porc
A9	JARDIN DES GALLINES	Viande d'agneau, volailles et dérivés en frais (rôtis)
B4	FERME ARROKAIN	Jambon Kintoa, pâté, boudin, rôti et saucisses confites
B6	APROVIA TABARDEL	Viande d'agneau crue et pré cuisinée, effiloché et jus d'agneau
B11	FERME DE LA PIERRE LEVÉE	Saucisson sec et pâté pur porc en verrine
C8	FERME CHAMBON	Viande de veau et génisse
C12	FERME DE GREMONVAL	Viande de sanglier, veau de lait et agneau, terrines
C17	LE PIGEON BARROIS	Pigeonneaux et spécialités de pigeon (pastillas, tourtes ...)
D1	BERGERIE LASSALLE	Agneau de lait IGP, saucisson de mouton
D10	FERME DU PETIT PERCHE	Terrines, rillettes, plats cuisinés à base de chèvre et chevreau
E8	PIERRE MATAYRON	Porc noir gascon, salaisons, viande de bœuf & veau gascon
E11	FERME LA VIEILLE GRANGE	Lapin, pâté en croûte au lapin, rôtis farcis, crêpinettes
E13	SOLOGNE AUTRUCHES	Autruche : viande, terrine, saucisson, andouille, feuilletés
E14	LA CAILLE DU NORD	Cailles (terrines, rillettes, filets)

FRUITS, LÉGUMES, CONFITURES, JUS ET SIROPS

A5	FERME DE PLEINEFAGE	Noix du Périgord (coques et cerneaux), truffes
A6	INSOLITE & TRADITION	Confitures de fruits
A7	FERME DU MONT BOUQUET	Amandes et dérivés (salé & sucré) et olives et dérivés
A10	LES FILLES DE BEAUREGARD	Noisettes : en coques, confiture, sirop
A13	VINAIGRE DE LA CARRIÈRE	Gelées de fruits au vinaigre de cidre, sirop, chutney
B3	SAVEURS DE NOS TERRES	Pois chiches, lentilles, haricots pinto, flageolets, lingots
B5	SAVEURS D'ORNAIN	Sirop de fraise, framboise et groseille, nectar de fraise
B7	DOMAINE DE LA GRAVE	Jus de raisin
B13	MAISON DU PRUNEAU	Pruneaux mi-cuit et fourrés, confiture, crème, jus
C9	MAISON DU CURCUMA	Confitures, sirops, préparation pour rhum
C10	FERME DES BÂTISSÉS	Fraise et framboises : confitures, sirops, coulis ; caramel au beurre salé, confitures de fruits

C11	SAFRAN DOMAINE LA ROCHE	Safran : confiture, coulis, sirop
C17	LE PIGEON BARROIS	Potages et gaspachos aux légumes
D3	POMMERAIE VAL DES ROYS	Pommes, poires, jus et confitures
D4	CA COULE DE SOURCE	Bottes de cresson de fontaine
D8	DOMAINE DU FRAMBOISIER	Framboise : confiture, sirop, coulis, compote, pétillant
D12 ^{BIS}	FERME DES PRUNIERES	Pruneaux : mi-cuit très gros et géants, crème et jus
D15	HUILERIE LALUQUE	Pois cassés, haricots secs blancs lingot
D17	LE ROCHER DU BLOT	Lentilles vertes du Puy AOP et produits dérivés
E1	CLOS DE LADREX	Raisin Chasselas : confitures, jus
E2	HERBA HUMANA	Courges, carottes, pomme de terre, piments
E6	FERME DE LA RHUBARBE	Rhubarbe : confiture, nectar ; confiture de lait
E7	BLACHON NATHALIE	Noix de Grenoble AOC, cerneaux, brisures, noisettes
E9	FERME DE L'AYGUEMARSE	Jus (abricot, cerise, raisin), confiture, compote, fruits au sirop olives, tapenade, chutney

E12	VAL SAINT ANDRÉ	Champignons de Paris, pleurotes, shitaké
E15	MULTIPRODUCTIONS	Légumes frais de saison

ESCARGOTS, ŒUFS

EXT3	FERME AVICOLE	Œufs de poule
C1	LIMERO ESCARGOTS	Escargots frais et sous-vide, conserves
C7	L'ESCARGOTIÈRE BONVALOT	Escargots frais ou cuisinés (soupe, salade, coquille)
E13	SOLOGNE AUTRUCHES	Œufs d'autruche
E14	LA CAILLE DU NORD	Œufs de caille

EXT1 FERME DE MAYRINHAC
EXT2 FERME DE BERCHAT
EXT3 FERME AVICOLE
EXT4 FERME DU ROSEIX
EXT5 JC RENAULT OSTRÉICULTEUR
EXT6 SALERS DE LA SANTOIRE
A3 FERME ELIZALDIA

Saucisse grillée et choux farcis
Parmentier de canard
Volaille rôtie avec frites, sandwich rilette poulet
Burger des Pétarous ou assiette de la ferme (bœuf)
Assiette d'huîtres ou moules brasucade
Pavé de bœuf Salers, truffade
Sandwich au Jambon de Bayonne et au pâté, cornet

CONDIMENTS, HUILES, VINAIGRES, ÉPICES

A5	FERME DE PLEINEFAGE	Vinaigre de noix, vinaigre de noix
A7	FERME DU MONT BOUQUET	Huile d'olive
A10	LES FILLES DE BEAUREGARD	Huile de noisette
A13	VINAIGRE DE LA CARRIÈRE	Vinaigres de cidre aromatisés, perle de vinaigre
B1	FERME DES ORGERIES	Huile de colza, tournesol, cameline, chanvre
B2	FOIE GRAS COUDRAY	Huile de noix
C9	MAISON DU CURCUMA	Curcuma, gingembre, arrow root, poivre, piment, achard
C10	FERME DES BÂTISSÉS	Vinaigre de framboise
C11	SAFRAN DOMAINE LA ROCHE	Safran et vinaigre de safran
C13	MAISON MARC	Cornichons en bocaux
D5	L'ATELIER DU SEL	Fleur de sel, gros sel, sel de Guérande aromatisé, court-bouillon, moutarde à la salicorne
D8	DOMAINE DU FRAMBOISIER	Vinaigre de framboise
D15	HUILERIE LALUQUE	Huile de colza 1 ^{ère} pression à froid (nature, ail, noitée...), condiment aux graines, caviar colza
E2	HERBA HUMANA	Épices en frais et en poudre : piments, paprika, curcuma
E7	BLACHON NATHALIE	Huile de noix et de noisette, vinaigre de noix vertes
E9	FERME DE L'AYGUEMARSE	Huile d'olive de Nyons AOC, tapenade et chutney

FOIES GRAS, VIANDE DE CANARD, CONFITS, MAGRETS

EXT2	FERME DE BERCHAT	Canard frais et transformé, aiguillettes, magret séché
A1	FERME DU LUGUEN	Foie gras de canard, roulé de magret au foie gras, marbré
A5	FERME DE PLEINEFAGE	Foie gras de canard et d'oie frais, conserves, figues au foie gras
A11	CANARD CHEZ DEGERT	Foie gras frais, mi-cuit, magret, côte, aiguillettes de canard
B2	FOIE GRAS COUDRAY	Foie gras d'oie et de canard et produits dérivés
B8	ALBAN LABAN	Foie gras de canard, jambon de canard fourré au foie gras
B12	MAS DE SABY	Foie gras d'oie et de canard, confits, rillettes, pâtés
C5	FOIE GRAS JACQUIN	Foie gras de canard, pâtés frais, magrets séchés fourrés
D2	VALLÉE DU JAOLU	Foie gras d'oie et de canard, fritons, cous farcis, pâté

MIEL, GÂTEAUX, GLACES, DOUCEURS

A7	FERME DU MONT BOUQUET	Gâteaux à base d'amande (sucré & salé)
A10	LES FILLES DE BEAUREGARD	Noisettes : pâte à tartiner, noisettes enrobées, pâtes de fruits
B13	MAISON DU PRUNEAU	Madeleines, moelleux à base de pruneaux
C4	LE RUCHER DE L'ÉCOLE	Miels, pain d'épice, confiserie, nougat, propolis
D15	HUILERIE LALUQUE	Gâteaux (pithiviers, sablés), pop-corn
E1	CLOS DE LADREX	Gâteau au Chasselas, pâtes de fruits Chasselas
E4	RUCHERS LA PAUMERAIE	Miels, gâteaux, bonbons au miel, pain d'épices
E6	FERME DE LA RHUBARBE	Pâtes de fruits à base de rhubarbe

PRODUITS DES MERS ET DES RIVIÈRES

EXT5	JC RENAULT OSTRÉICULTEUR	Huîtres et moules de Bouzigues (bassin de Thau, Hérault)
C14	LA BOURRICHE AUX APPÉTITS	Poisson de Loire et d'eau douce : rillettes, terrines, plats
D5	L'ATELIER DU SEL	Salicorne en marinade
D11	LA TRUITE DES PYRÉNÉES	Truite (pavés, filets, œufs), rillettes, miettes, velouté

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

A2	FERME CHAPELLE	Rocamadour AOP, fromages et tome de chèvre
B11	FERME DE LA PIERRE LEVÉE	Camal, Salers tradition, Tome fraîche, rond de lait
C8	FERME CHAMBON	Morbier, Comté, Tome, Cancoillotte, Chatou, beurre, crème
D1	BERGERIE LASSALLE	Ossau-Iraty AOP (fromage pur brebis), greuil
D9	AZIENDA BRUGNOLI	Parmesan italien bio affiné entre 24 et 84 mois
D10	FERME DU PETIT PERCHE	Fromages de chèvre fermiers au lait cru entier, faisselles
D17	LE ROCHER DU BLOT	Fromage de vache « Artisons »
E10	FERME DE POTENSAC	Yaourt, faisselle et fromage de brebis (Tome, bleu ...)

A5 FERME DE PLEINEFAGE
A10 LES FILLES DE BEAUREGARD
A11 CANARD CHEZ DEGERT
B4 FERME ARROKAIN
B8 ALBAN LABAN
C8 FERME CHAMBON
E13 SOLOGNE AUTRUCHES

Sandwich ou assiette du Périgord : foie gras, jambon, noix, figue
Pâtisseries aux noisettes
Sandwich au foie gras de canard entier et à la rilette de canard
Sandwich au jambon Kintoa
Sandwich foie gras et rillettes, assiette dégustation froide
Assiettes de rôti de veau, brési, fromage, saucisson, cornets, sandwich
Assiette gourmande d'autruche (charcuterie, rôti froid, croustilles & chips)

ARTISANAT, COSMÉTIQUES, PLANTES

B15	SPIRULINE DE BEAUCE	Spiruline de Beauce déshydratée et en paillettes
C2	PHYTOBRENNE	Plantes médicinales en tisanes, sirops, auxiliaires de cuisine, cosmétiques, savons et entretien écologiques de la maison
C4	LE RUCHER DE L'ÉCOLE	Cosmétiques (cérat, alcoolat)
C16	BOIS THÉRÈSE - LA SOULANE	Cosmétiques au lait de jument : savons, crèmes, shampoings
D14	BLEU DE BLANCARD	Huiles essentielles (lavande, thym), eaux florales
E2	HERBA HUMANA	Plantes aromatiques, médicinales, plants maraîchers
C1	LIMERO ESCARGOTS	Cosmétiques à base de bave d'escargots

PAINS, FARINES ET CÉRÉALES

B1	FERME DES ORGERIES	Farine de blé, sarrasin
B3	SAVEURS DE NOS TERRES	Farines (blé, lentilles corail, pois chiche, maïs, sarrasin...)
B14	COMTE DE LA CHAPELLERIE	Pains et sablés médiévaux, tourin, tourino, kuko

APÉRITIFS, SPIRITUEUX & BIÈRES

B13	MAISON DU PRUNEAU	Eaux de vie prunes et pruneaux, pétillant
C3	L'EURÉLIENNE	Bières artisanales (pression, bouteille, coffret)
C10	FERME DES BÂTISSÉS	Liqueur Frambois'In
D8	DOMAINE DU FRAMBOISIER	Apéritif et eau de vie à la framboise
E1	CLOS DE LADREX	Apéritif au chasselas « l'Emoustilleur »
E7	BLACHON NATHALIE	Apéritifs à base de noix vertes et de Chatons

VINS, CHAMPAGNE

L'Alsace, la Champagne		
A4	DOMAINE CHRISTIAN BARTHEL	Vins et crémants d'Alsace, vendanges tardives
B5	SAVEUR D'ORNAIN	Vin de fraise et de framboise
B10	CHAMPAGNE DRIANT-VALENTIN	Champagne
D7	DOMAINE FRANCOIS WECK	Vins et crémants d'Alsace
D13	CHAMPAGNE ARISTON	Champagne
D16	CHAMPAGNE FRICOT	Champagne

L'Auvergne

E16	DOMAINE ROUGEYRON	Côtes d'Auvergne, Châteaugay rouge
-----	-------------------	------------------------------------

Le Poitou-Charentes et la Vallée de la Loire

A8	DOMAINE TAILLANDIER	AOC Savennières, AOC Coteaux du Layon
A14	DOMAINE DU MOULIN A TAN	Vin de Chinon rouge et rosé
C15	DOMAINE DU SOURDOUR	Vin de pays Charentais, Pineau des Charentes

Le Bordelais

B7	DOMAINE DE LA GRAVE	AOC Bordeaux supérieur rouge, blanc, rosé
E5	CHÂTEAU DE CACH	AOC Haut-Médoc, Moulis, Pauillac

Le Sud-Ouest

C6	DOMAINE BURGUE-SÉRÉ	Jurançon
----	---------------------	----------

Le Beaujolais et la Bourgogne

D6	DOMAINE CHARMETANT	Beaujolais (tradition, vieilles vignes), côtes de Brouilly, rosé moelleux
D12	DOMAINE KOHUT	Vins de Bourgogne Marsannay, Fixin, Vosnes-Romanée

La Provence

B9	DOMAINE ROSTANGUE	Côtes de Provence
----	-------------------	-------------------

Le Languedoc

B9	DOMAINE GIROFLET	Giroflet blanc et rouge, Clos de l'Auribelle
----	------------------	--

MENU DES AGRICULTEURS

