

# 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