



Place du Marché

Pique-niquez au coeur du Village du Parc, composez votre menu chez les producteurs présents ou apportez votre pique-nique. N'oubliez pas d'apporter vos couverts, vous contribuerez à l'évènement zéro déchets !

Un verre de soupe maison



Un menu du terroir : entrée, plat et dessert faits maison !



Pour le dessert et le goûter !



Cressonnière des Champs des Possibles
Cresson bio (samedi)

Cressonnière Sainte-Anne
Cresson bio (dimanche)



Aux Champs Soisy
Légumes et fruits bio de saison (samedi)

Biomiches
Pains et pâtisseries bio



La Miellerie du Gâtinais
Miels et produits de la ruche

MillySens ADéPAM
Huiles essentielles, plantes aromatiques



Ferme de Frémigny
Lentilles, quinoa, pois chiches...

Ferme Chaillotine
Légumes et fruits bio de saison



La Ferme des Moënes
Légumes bio et fruits de saison

Entre Saveur et Jardin

Plats cuisinés du terroir



La Volaille Prunaysienne
Volailles, plats préparés

Cocobio Videllois
Farines et pâtes bio (dimanche)



Hervé Viron
Safran bio, confitures (samedi)

La Savonnerie du Gâtinais
Savons et baumes



Le Marché des Délices
Crêpes, sablés, cakes

Au-dessus sur l'étagère du haut
Confitures et sorbets



L'Enclos des Chevrettes
Fromages de chèvre

L'écoferme des Mille et une feuilles
Farines et huiles bio



La Ferme de Beaumont
Plats cuisinés bio

La Ferme de Montaquoy
Farines de blés anciens (dimanche)



Une assiette cresson-chèvre



Pétillant de fraises au verre



Un délicieux plat cuisiné



Pour le dessert et le goûter !



Un barbecue

