

22e DE LA GASTRONOMIE de Troyes - 9 au 12 novembre 2018

LISTE DES EXPOSANTS

ART DE LA TABLE		
ARTCOUDEL BOURNOT	Coutellerie, cisellerie, articles de table	HALL1 A6
L'ATELIER DU FAUBOURG	Déco sur couverts, pots gourmand, magnets, déco pour petits et grands	HALL1 A10
L'OMNICUISEUR VITALITE	Omnicuseur vitalité 4 000 et 6 000 et ses accessoires	HALL2 D7
POELE EN PIERRE	Articles culinaires, poêles, sauteuses, faitout	HALL1 C11
RAPE BORNER	Râpe Borner	HALL2 F13
VILLAGE DES BRASSEURS		
BRASSERIE DE VAUCLAIR	Bières artisanales	HALL 2 E1
BRASSERIE DU DER	Bières artisanales	HALL 2 E1
BRASSERIE LA CHAQUETTE	Bières artisanales	HALL 2 E1
BRASSERIE THIBORD	Bières artisanales	HALL 2 E1
BRASSERIE LA FABULE	Bières artisanales	HALL 2 E1
BRASSERIE LA TETE DE CHOUX	Bières artisanales	HALL 2 E1
PETIT MARCHE NATURE / Produits du terroir aubois		
ANGELIQUE HURTE	Biscuits	HALL 3
CHAMPAGNE GASTON CHEQ	Champagne	HALL 3
DELICES DES CADOLÉS	Confits de Champagne	HALL 3
FERME DES TROIS VALLONS	Pâtes fermières au blé dur	HALL 3
GUILLEMINOT	Charcuterie, traiteur	HALL 3
HERITAGE 1900	Jus de pomme et cidres	HALL 3
JAMES HAIGRE	Chablis	HALL 3
L'ESCARGOTIERE DES LACS	Escargots	HALL 3
LA FERME DU BORNET	Pommes et jus de pomme	HALL 3
LA FERME DU CHARME DU MOULIN	Fromages de chèvre, safran	HALL 3
LE PATY D'ARRELLES	Canard, foie gras	HALL 3
LES CHAMPIGNONS DE CUSSANGY	Champignons frais et dérivés	HALL 3
LES CONFITURES DU PRE MAZET	Confitures	HALL 3
ONCE DE TROY	Bières artisanales	HALL 3
PATRICE LEMOINE	Miel, pain d'épice	HALL 3
A.D.M.A. / Produits du terroir haut-marnais		
DOMAINE FLORENCE DELLETIER	Vignes et vins bio	HALL 3
EARL DU GROS CHENE	Escargots	HALL 4
FERME DU BOCAGE	Foie gras et spécialités	HALL 5
GAECMOT	Huiles	HALL 6
LA MONTAGNE DU SAFRAN	Safran	HALL 7
LA POULE MEUNIERE	Farines, pâtes, biscuiterie	HALL 8
LE RUCHER DU GRAND JARDIN	Miel	HALL 9
LE RUCHER DU MIEL D'OR	Miel, nougat, sucettes	HALL 10
LES CASSIS D'ALICE	Confitures, biscuits, jus de fruits, sirops	HALL 11
LES PTITS PLAISIRS DE VALEJEAN	Confitures, infusions, condiments	HALL 12
MONTSAUGEONNAIS	Vin de pays	HALL 13
PRODUITS ARTISANAUX ALIMENTAIRES		
AU COMTE D'ARVERGNE	Salaisons, fromages, conserves, miel d'Auvergne, liqueur de gentiane, bonbon liqueurs ar	HALL2 E7
AU FUMOIR VOSGIEN	Andouille du Val d'Ajol, gandoyau, saucisse au couteau, lard paysan, fuseau Lorrain, noix	HALL3 H4
AU PANIER AUVERGNAT	Salaisons, fromages d'auvergne, lentilles verte du Velay	HALL2 D4
BERGERIES DE SOLOGNE	Plats cuisinés à base d'agneaux de notre élevage en recettes originales, framboises et asp	HALL2 F7
BISCUITERIE NAVARRO	Amaretti, navettes, croquants, rocher	HALL2 F10
BRIOCHE L'HERMINE	Brioche et gâches de Vendée, flans maraichers, tourteaux fromagés, gâteaux bretons (fa	HALL3 H1
CATALUNYA	Produits Catalans	HALL3 G4
CELLIER DE REVIGNY	Fragoria, moelleux de fraise, effervescent de fraise, nectar de fraise et framboise, sirop fr	HALL2 E10
COLLECTIF GUYANNAIS	Toutes les saveurs créoles, acras, planteur, bière Kekette	HALL2 D5
CONSERVES ARTISANALES LAFFAURE	Foies gras entiers d'oies et de canards, confits oie et canard, rillettes oie, canard et lapin,	HALL2 E6
CORSICABREIZH	Charcuterie, fromages corses, miel et confitures Corses, vins et gâteaux Corses	HALL1 B7
DE LA MERS A LA MAISON	Algues culinaires, sel marin, conserves de poissons	HALL3 G3
DOMAINE DE CASTELNAU	Foie gras, confit, rillettes, pâtés, plats cuisinés à base de canard, piment d'Espelette, vin d	HALL1 C13
EARL FERME LE HOUN	Conserves de canard gras : foie gras, pâtés, terrines, confit, rillettes, plats cuisinés, casso	HALL1 C3
ETXE PEIO	Salaisons, (jambons, saucissons, lomo, chorizo, filet mignon...), fromages (Ossau Iraty, mi	HALL1 A7
FROMAGERIE D'AUXON	Chaource, Langres, crème de Chaource, Soumaintrain, douceur de Troyes, Val d'Armanche	HALL1 A14
ILIOS GRECE	Huiles d'olive, miels, olives, confitures, ouzo, jus de grenade, tisane, pistaches, vinaigre, fe	HALL2 E2
JACQUES BOCKEL	Chocolats, pâtes à tartiner, confiseries (guimauve, boules mousses)	HALL1 A4
LA BONBONNIERE	Bonbon d'autrefois (berlingot, violette, coquelicot, bergamotes), pralines, nougat papillot	HALL1 B8
LA BRIOCHE ROYALE	Viennoiseries, brioche (nature, chocolat, praline, royale, chaource), gougères, grélon, cro	HALL3 G8
LA CONSERVERIE DE LA TUILERIE-SALAISSON DU	Saucissons secs aux parfums locaux : Chaource au vin de Chablis, au marc de Bourgogne...	HALL3 H5
LA HALLE AUX SAVEURS	Salaison du Maine et Loire, fromage du pays d'Unfay et du Val de Vichy	HALL3 I1
L'ART DU PATE CROUTE	Pâtés croûtes, tourtes	HALL3 G10

LE PLAISIR DES SAVEURS	Comté, morbier, beaufort, abondance, tomme de Savoie, tomme à l'ail des ours	HALL1 A16
LE SAFRAN MARNAIS	Pistils safran, confitures, gelées, condiments, sirop, miels	HALL1 B12
LE VERGER DE L'ARLY	Pommes, jus de pommes, cidre, noix, courges	HALL2 F6
LE VERGER EXOTIQUE	Fruits déshydratés, mélanges bien-être, gojis de Mongolie, fruits confits	HALL2 E13
LENTILLON ROSE	Sachets de lentillon rosé de Champagne	HALL3 G7
LES BISCUITS DE LUCIE	Pains d'épices, meringues, financiers	HALL1 B12
LES PETITS POTINS	Tartinables aux légumes pour l'apéritif	HALL3 I7
LES PREPARATIONS GOURMANDES	Préparations pour cakes sucrés, salés, cookies, chocolat chaud, thés, infusions, sauces ap	HALL1 B09
LES SAVEURS D'ANTAN	Fromages raffinés français, tomme, conté, beaufort	HALL1 B6
L'ESCARGOTIERE HELIX	Escargots de Bourgogne cuisinés au Chablis, cuisses de grenouilles et conserves	HALL2 F8
L'INSTANT FROMAGE	Fromages fermiers	HALL3 H2
LORABELLE	Produits de la ruche, plantes, tisanes et divers. Pains d'épices, moutarde, vinaigre, hydron	HALL1 G2
MAISON CAFFET	Chocolats, biscuits, confiseries, macarons, viennoiseries, pâte à tartiner, pâtisseries, livres	HALL1 B5
NOUGAT DU VIEUX MOULIN	Nougats	HALL1 C4
OR VERT	Foie gras et plats cuisinés	HALL3 H3
PATE DE FRUITS LIEGAULT	Pâtes de fruits	HALL1 A8
PROVENCE TAPENADE	Olives variées, toutes tapenades, antipasti	HALL3 G6
PYNEAU PRUNUTZ	Gougères artisanales insolites et crackers apéritifs artisanaux	HALL1 B4
ROCQ SAVOIE	Fromages : beaufort, comté, abondance, morbier, tomme-brebis, chèvre, Savoie, mi-Chèv	HALL2 F5
RODY CHOCOLATERIE	Chocolats tablettes, idées cadeaux, micachocs	HALL1 A13
SAVEURS CATALANES	Charcuterie sèche Catalane	HALL1 A3
SPECIALITES DU DOUBS	Comté, morbier, cancoillotte, raclette, tomme de montagne, saucisse de Morneau, saucis	HALL1 B1
TÊTES D'AUTREFOIS	Meringues moelleuses finement chocolatées aux morceaux de fruits et arômes	HALL2 D8
VALETTE FOIE GRAS	Foie gras oie et canard, spécialités au foie gras, pâtés et terrines, plats cuisinés, gésiers et	HALL1 A5
VANILLA "SAVA"	Gousses de vanille, confitures et diverses épices provenant de Madagascar	HALL2 E5
VERI'GOOD	Pruneaux d'Agen, confiture, crème, abricots secs, jus de pruneaux, kiwis, noix, ail	HALL2 D15
A.D.M.A	Vignes et vins bio (Domaine Florence DELLETIER), vin de pays (MONTSAUGEONNAIS), hu	HALL3 G11/H5
RESTAURATION		
ASMAE DELICES	Pâtisseries marocaines, couscous, tajines	HALL2 D3
CAFETERIA LA FONTAINE	Hamburger et boisson soft à emporter, restauration sur place	HALL1 B14
COLLECTIF GUYANNAIS	Toutes les saveurs créoles, acras, planteur, bière Kekette	HALL2 D5
HUITRES LEDENTU	Huitres et vin blanc	HALL2 D2
JPS & CO	Produits exotiques, bar	HALL2 F3
LES CANTALOUS	Viande de bœuf salers, truffades, bière d'Auvergne, vins d'Auvergne, Cantal, sauté de bo	HALL 2 D1
PETIT MARCHÉ NATURE	Produits du terroir aubois	HALL 3
VITICULTEURS & SPIRITUEUX		
ALSACE DOMAINE STIRN	Vin AOC Alsace, vins AOC Grands crus Alsace, crémant AOC Alsace	HALL3 H6
BARDIN LES CHAUMES	AOC Pouilly Fumé, AOC Sancerre, IGP Côtes de la Charité	HALL2 D13
BOURGOGNE EPINEUIL - EARL DES NOISSETIERS	Bourgogne Epineuil rouge et rosé	HALL3 I3
CAVES GUERIN ET FILS	Vins, champagne, bières, coffrets cadeaux, spiritueux, tireuses à bières, buvette, Prunelle	HALL1 C2
CHAMPAGNE BATISSE XAVIER	Champagne, ratafia, marc de champagne	HALL2 E8
CHAMPAGNE CHARLES COLLIN	Champagne	HALL1 B3
CHAMPAGNE DE BARFONTARC	Champagne	HALL2 F14
CHAMPAGNE GREMILLET	Champagne	HALL2 E3
CHAMPAGNE R.VALLET-GADRET	Champagne, ratafia, rosé des Riceys, coffret cadeaux	HALL1 C1
CHAMPAGNE THERREY ERIC	Champagne carte blanche, cuvée spéciale, millésime 2012, utopy, rosé, diamant noir...	HALL1 C7
CHÂTEAU DE CALADROY	VDN AOC Côte du Roussillon village et AOC Côte du Roussillon, vin des côtes Catalanes	HALL3 G9
CHÂTEAU LES ALBERTS	Blaye côtes de Bordeaux rouge, Bordeaux rouge, Bordeaux rosé, Bordeaux blancs sec et n	HALL2 D9
COTEAUX DU LAYON	Coteaux du Layon, cabernet d'Anjou, Anjou Village, Chenin, rosé de Loire, Sauvignon, Anj	HALL3 H8
DISTILLERIE GUILLON	Esprit du Malt de la montagne de Reims, Elrico, Gin et Vodka	HALL2 E9
DOMAINE CHEVEAU	Vins AOC : Pouilly-Fuissé, Mâcon Fuissé, Saint Véran, Saint Amour, Beaujolais-Leynes	HALL2 E11
DOMAINE DE LAGAJAN	IGP Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne, Eau de vie, Armagnacs millésimés	HALL1 A12
DOMAINE DEBRAY	Vins de Bourgogne	HALL2 F12
DOMAINE ROUSSEAU	Crémant de Bourgogne blanc et rosé, Bourgogne rouge et blanc, Champagne	HALL1 B10
RUDE FLORENT	Brouilly, Cote de Brouilly, Morgnon, Régnié, Beaujolais blanc	HALL3 G1
GRANDS VINS DE BOURGOGNE	Grands vins de Bourgogne	HALL2 F15
GRIVELET PÈRE ET FILS	Vins de Bourgogne	HALL2 D11
LA GRAND-MAISON	Vin de Chinon, rouge, rosé, blancs et méthode traditionnelle	HALL3 G5
LA VINO THEQUE DE TROYES	Rhums, whisky, vins. Barman professionnel	HALL1 A11
LES DOMAINES DE LA COURRÈGE	Vins de Bordeaux : Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, Lalande de Pomerol (bio), Graves bl	HALL1 C9
MARCADIER-BARBOT COGNAC-PINEAU	Pineau - Cognac, vin de pays, jus de raisins, moutardes au cognac	HALL2 D17
PECHEUR VIN DU JURA	Côtes du Jura, crémant du Jura, Macvin, vin de paille, vin jaune, Château Chalon	HALL2 D6
PUNCH D'HOMÉ	Rhums arrangés	HALL1 B11
TERRES DES TEMPLIERS	Vins, Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, VDN AOP	HALL2 F9
VALMY	Bières	HALL3 I9
VIGNOBLES PE JANOUÉIX	AOC Pomerol, Saint-Emilion Grand Cru, AOC Montagne Saint-Emilion	HALL2 F11
VINS HANSMANN	AOC vin d'Alsace, AOC crémant d'Alsace, grands crus Zotzenberg	HALL3 I5
VINS SCHUELLER	Vins et crémants d'Alsace	HALL2 E4

Liste arrêtée au 16 octobre 2018. Liste non exhaustive, susceptible de modifications.