



PROGRAMME & ANIMATIONS



ANIMATIONS MUSICALES

* RUE GRANDE

- * LE GROUPE QUINTESSENS (*70)
- * LA FANFARE MUNICIPALE PÉTRUVIENNE
- * GROUPE FOLKLORIQUE PLAISIR DE DANSER
- * FLASH MOB ZUMBA AVEC L'ASSOCIATION ORB VES FORME

ANIMATIONS FAMILIALES & JEUNE PUBLIC

* RUE GRANDE

- * ATELIER DE FABRICATION DE CAMEMBERT (SUR LE STAND LANQUETOT), POUR LES ENFANTS
- * LA FERME LES PETITS SABOTS DE L'OUDON (JEUX PÉDAGOGIQUES ET GROS ANIMAUX)
- * LES PONEYS DU CENTRE ÉQUESTRE OPTIMUM HORSES
- * ÉCOLE D'AUTREFOIS
- * JEUX EN BOIS & PETITS BOLIDES
- * TIRAGE DE LA TOMBOLA À 17H

DÉMONSTRATIONS DE SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX

* RUE GRANDE

- * LES DENTELLIÈRES AVEC L'ASSOCIATION L'ARAIGNÉE
- * MAISONS PAYSANNES DE FRANCE : DÉMONSTRATION DE TORCHIS
- * POTIER, MARÉCHAL FERRANT, SOUFFLEUR DE VERRE...

NOMBREUX EXPOSANTS

* RUE GRANDE

- * PRODUCTEURS LOCAUX, ARTICLES ARTISANAUX, BARS ET RESTAURANTS OUVERTS, AINSI QUE LES COMMERÇANTS SÉDENTAIRES
- * EXPOSITION DE VÉHICULES ANCIENS ET DES ANNÉES'70 ET DE COMBI VOLKSWAGEN
- * EXPOSITION DE MOTOS ANNÉES'70
- * EXPOSITION LÉZARD CHROMATIQUE * À LA SALLE DEBUSSY "ARTS ET SCIENCES" - INVITÉS D'HONNEURS : PIERRE-FRANÇOIS RAULT & JULIE DARONDEL

GRATUIT - DE 10H À 18H (SAMEDI ET DIMANCHE)

- * VISITES DE LA CHAMPIGNONNIÈRE * RUE ST-RÉMY

7 € / PERS - À 11H ET 14H30 (RÉSERVATION PAR SMS : 06 40 31 04 62)

- * OUVERTURE DU PETIT MOULIN * RUE ST-PIERRE AVEC LA MACHINE EN MARCHÉ ET LES JETS D'EAU EN ACTION

GRATUIT - DE 10H À 12H30 ET DE 14H À 18H.

RECETTE DU FOLY'S CAKE LANQUETOT

INGRÉDIENTS POUR 6 GOURMANDS (ENVIRON 12 CAKES) :

1 CAMEMBERT LANQUETOT
120G DE FARINE
2 ŒUFS
100G DE SUCRE EN POUDRE
80G DE BEURRE FONDU
2 C. À CAFÉ DE CURCUMA
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PINCÉE DE SEL

POUR LE TOPPING :

125G DE FROMAGE FRAIS
3G DE GRAINES DE PAVOT BLEU
SEL FIN, POIVRE BLANC

- * PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C.
- * FAITES BLANCHIR LES ŒUFS AVEC LE SUCRE EN POUDRE.
- * AJOUTEZ LE CURCUMA, LA FARINE TAMISÉE, LA LEVURE, LE SEL ET LE BEURRE FONDU.
- * RÉPARTISSEZ DANS LES 12 MOULES LA PÂTE, AU 2/3 DE LEUR HAUTEUR.
- * ENFOURNEZ 20 MINUTES. LAISSEZ TIÉDIR LES FOLY'S CAKES.
- * UNE FOIS REFOIDIS, DÉCOREZ-LES. POUR CE FAIRE, DANS UN BOL MÉLANGEZ LE FROMAGE FRAIS, SALEZ ET POIVREZ, METTEZ LE TOUT DANS UNE POCHE À DOUILLE ET RECOUVREZ LES FOLY'S CAKES À VOTRE CONVENANCE.
- * DÉCOREZ AVEC QUELQUES GRAINES DE PAVOT BLEU ET SERVEZ AVEC UNE PART DE CAMEMBERT LANQUETOT.

RECETTE DE JC KARMANN

L'ASSOCIATION DU CAMEMBERT AVEC LA CRÈME, DONNE UNE SENSATION DE DOUCEUR REPOSANTE, AGRÉABLEMENT TROUBLÉE PAR LE GOÛT SUTILEMENT ÉPICÉ DU CURCUMA.

