

SAMEDI 6 AVRIL (suite)

ÉPICERIE BONNE MAISON

Après-midi - De l'Absinthe au Pastis Charolais
Toutes les heures à partir de 14 h00

RESTAURANT LE CHAROLLES

15h00 - Atelier cuisson en cocotte sur le thème de la
joue de boeuf
gratuit

LYCÉE DU SACRÉ-CŒUR

15h00 - Animation Place de l'église
Flambage et découpe de fruits

LA ROSE CHOCOLATHÉ

16h00 - Dégustation de thés
gratuit

RESTAURANT LE CHAROLLES

16h00 - Atelier pliage de serviettes
gratuit

CINÉMA LE TIVOLI

Projections à thème

17h00 - Ratatouille (1h56)

17h30 - Le Grand Restaurant (1h28)

Pour ce film, apéritif offert pour les repas dans les restaurants
partenaires!

BISTROT DU QUAÏ - 1ER ÉTAGE

Soirée Cinéma en partenariat avec Le Tivoli

Burger Frites / Dessert / 1 boisson

Adulte : 22€ / Enfant 15€

RESTAURANT "CHEZ ROGER"

Menu Bourguignon

30€

RESTAURANT LE CHAROLLES

Assiette de charcuterie / Grenouilles à la persillade

Coupe Bourguignonne

30€

MAISON DOUCET

Dîner à 4 mains avec Patrick BERTRON ★★

Le Relais Bernard Loiseau

250 € Tout compris

DIMANCHE 7 AVRIL

COLLECTIF DES COMMERÇANTS

Matinée - Animation de clôture - Place de l'église
Buvette sur place

AU FOUR GOURMAND

17h00 - Atelier fabrication de pizza

CINÉMA LE TIVOLI

17h00 - Projection à thème

"Ceux qui nous nourrissent" de G. Descave

Échanges avec M. Prost de la Société d'Agriculture
de la Loire

RESTAURANT LE CHAROLLES

Gâteau de foie de volaille / Tête de veau sauce
gribiche / pomme nature et faisselle à la crème

30€

TOUS LES MIDIS DE LA SEMAINE

LE CRU BEAUJOLAIS

Apéritif gourmand



Programme

du 3 au 7 avril

2024

à Charolles

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

- Les inscriptions se font directement dans le commerce organisateur de l'animation ou de l'atelier.
- Attention les places sont (très) limitées selon les ateliers.
- Pour le circuit en matinée du samedi 6 avril, merci de vous adresser à l'hôtel "Le Lion d'Or".
- Vous pouvez trouver la liste des commerçants participants en scannant ce QR code :



Restons en contact!



@rendezvousgourmandscharolles

CHAROLLES
vous & nous



3 bourgogne
franche-comté

“Mise en bouche” **Mardi 2 avril**

MAISON DOUCET

Diner à 4 mains avec Olivier BELLIN ★★
de l'Auberge des Glazicks
250 € Tout compris

BISTROT DU QUAI

Soirée grenouille
Entrée / plat / dessert : 40 € hors boissons

MERCREDI 3 AVRIL

MAISON DUFOUX

9h30 - Cours de pâtisserie
45€/ personne

COLLECTIF DES COMMERÇANTS

10h00 - Animation Place de l'église
Avec Les Gâs du Tsarollais
Gratuit

ÉPICERIE BONNE MAISON

Après- midi - De l'Absinthe au Pastis Charolais
Toutes les heures à partir de 14 h00

MAISON DUFOUX

14h30 - Atelier enfant
20 €/ personne

BOULANGERIE NOLY

15h00 - Atelier découverte

PÂTISSERIE L'ECLAIR-CIE ET
LE LYCÉE DU SACRÉ-CŒUR

15h00 - Animation Place de l'église

AU FOUR GOURMAND

16h30 - Atelier enfant - Mousse au chocolat

MAISON DOUCET

Diner à 4 mains avec Christophe HAY ★★
du restaurant Fleur de Loire

BISTROT DU QUAI

Soirée trompe l'oeil
Entrée/plat /dessert : 35 € hors boissons

LIBRAIRIE LE PARCHEMIN

Mercredi 3 avril 2024 de 10h à 12h30

Rencontre & dédicace avec Paul F. HUSSON

pour son livre “Meurtres en cuisine”
Pas d'inscription nécessaire



Toute la semaine des RDV Gourmands de 9h à 12h30 / 14h à 19h

Sélection de livres et de BD autour de la gastronomie

Pour tout achat dans cette sélection, participation au tirage au sort en fin de semaine !
A gagner : un coffret cadeau pour 2 personnes au Bistrot du Quai !

JEUDI 4 AVRIL

MAISON DUFOUX

10h00 - Immersion

CANTINE SCOLAIRE

GRUPE SCOLAIRE BOUZEREAU-MACÉ
Animation Maison Doucet
et Lycée du Sacré-Cœur

MAISON DUFOUX

14h00 - Immersion

BOULANGERIE NOLY

15h00 - Atelier découverte

CONFÉRENCE AVEC GEORGES BLANC

15h00 - Questions / Réponses sur le parcours d'un
chef étoilé.

AU FOUR GOURMAND

17h00 - Atelier fabrication de pizza

ATELIER DES FROMAGES

17h30 - Atelier brasero avec AuthentiC-grill
durée 3h - Tarif 30€

CORENTIN SHOW

19h00 - Atelier création de cocktails au Bistrot du Quai

CINÉMA LE TIVOLI

20h30 - Projection à thème
La passion de Dodin Bouffant (2h16)

RESTAURANT LE CHAROLLES

Assiette de charcuterie / Grenouilles à la persillade
Coupe Bourguignonne
30€

MAISON DOUCET

Diner à 4 mains avec Patrick Henriroux ★★
du restaurant La Pyramide
250 € Tout compris

BISTROT DU QUAI

Soirée conviviale “patate- fromage”
entrée/plat /dessert
35€ avec 1 kir + 1 verre de vin et 1 café

VENDREDI 5 AVRIL

MAISON DUFOUX

9h30 - Cours de chocolat
45 €/ personne

MAISON DOUCET ET LE CHAROLLES

15h00 - Goûter gastronomique des enfants
École Privée Sainte-Marguerite-Marie
Place de l'Église

VENDREDI 5 AVRIL (suite)

LA ROSE CHOCOLA'THÉ

16h00 - Dégustation de thés
gratuit

AU FOUR GOURMAND

17h00 - Atelier fabrication de pizza

CAVE DES 3 TONNEAUX

17h30 - Découverte d'un millésime 2022
suivi d'une verticale (1er cru Santenay)
10 €/personne

CORENTIN SHOW

19h00 - Atelier création de cocktails au Bistrot du Quai

RESTAURANT LE CHAROLLES

Assiette de charcuterie / Grenouilles à la persillade
Coupe Bourguignonne
30 €

MAISON DOUCET

Diner à 4 mains avec Sébastien CHAMBRU ★
MOF 2007
Du restaurant L'Ô des Vignes
250 € Tout compris

BISTROT DU QUAI

Soirée Tapas
Tapas / Sangria / 1 verre de vin / café : 39 €

RESTAURANT “CHEZ ROGER”

Menu Bourguignon
30€

SAMEDI 6 AVRIL

CIRCUIT GOURMAND

9h15 - Café et viennoiseries au Lion d'Or
10h15 - Découverte à l'Éclat des Saveurs
11h00 - Dégustation à la Cave de 3 Tonneaux
(Verticale Mercurey « Clos de La Perrière ») en
partenariat avec la Boulangerie Alix (brioche aux
grattons, gougères..)
12h00 - Dégustation l'Atelier des Fromages et
Épicerie Bonne Maison (sur la place Baudinot)
20€/personne

AU FOUR GOURMAND

11h00 - Atelier fabrication de pizza