

VITICULTEURS

Henri BOURGEAU

Vins de la Loire

Producteurs Plaimont

Madiran, Pecherenc du Vic Bilh, St Mont

Domaine du Serre des Vignes

Vins des Côtes du Rhône

Domaine Chantal DEVEZA

Côtes de Roussillon, Muscat, Maury

Vignoble DELONG

Vins de Bordeaux

Phillippe et Didier GAUGEY

Vins de Bourgogne

Domaine de la Croix de Mission

Vins de Moselle

Francis DEMANGE

Vins des Côtes de Toul

Terres des Templiers

Banyuls et Collioure

Jean-Yves ELOY

Vins de Bourgogne et Beaujolais

EARL Jean-Guy VIOT

Champagne

J.-B. BRUNOT et Fils

Vins de Bordeaux

Sylvain FAUDOT

Vins d'Arbois et Côtes du Jura

Martine et Guénaël JAMBON

Vins du Beaujolais

Pierre-Paul SCHMITT et Fils

Vins d'Alsace

Les Vins de Fontfroide

AOP Corbière, Vins Pays d'Oc

Pascal PERCEVAL

Vins de Savoie

Ute WOLF-HOLL

Vins d'Allemagne

GAEC BONJEAN

Vins des Côtes d'Auvergne

Domaine BUFFARD

Vins de Cerdon

Domaine GRILLOT

Vins de Chablis

TERROIRS

Myriam HUMBERT

Miel, pain d'épices, bougies

Les Délices de Clémence

Boulangerie, pâtisserie et traiteur

Les Vergers des Avolets

Bluets des Vosges

Les Délices de Chris

Confitures, gelées, coulis

Fabien BOLMONT

Pop corn

Élodie VINCENT

Fumé Vosgiens, produits de la ferme

Les Fumets de la Fournaise

Produits de la Réunion

Ferme du Houtrou

Produits laitiers

Fabien BOLMONT

Pâtés, tourtes

Brasserie Artisanale Saint Alphonse

Bières artisanales

Vosg'Bocaux

Transformation de produits locaux

Jean-Marie SAN MARTIN

Vinaigre, chutneys, crème d'ail, noix confites

Sauvages et Cultivées

Tisanes, confitures, huiles, cosmétiques

Yohanna VLAEMYNCK

Fromages de chèvre

Manuel ANCEL

Escargots

Thibaut GALLY

Pâtissier chocolatier

Distillerie GUILLON

Spiritueux

Rupt
sur
Moselle

FOIRE AUX HARENGS

SAMEDI 16 MARS 2024

140ÈME ÉDITION

GRANDE BRADERIE
& FÊTE FORAINE

ANIMATIONS

CONCERTS
SPECTACLES
ATELIERS

SALON DES VINS
ET DU TERROIR

Samedi 16 Mars 2024 : 9h30 / 20h

Dimanche 17 Mars 2024 : 10h / 18h

Gymnase Municipal – Rupt sur Moselle

Lots à gagner – Restauration



SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 MARS 2024

Samedi 16 mars 2024 : 140ème Foire aux Harengs

- Grande Braderie dans les rues de 09h00 à 18h00
- Buvettes et vente de harengs frais
- Zone animations : Concerts - Spectacles - Ateliers - Démonstrations
- En déambulation : Orchestre - Magicien - Marionnettes

Samedi 16 mars 2024 Programme des animations

- 09h00 - 18h00 : Animations Radio des Ballons
 - 09h00 - 18h00 : Jeux en bois en accès libre
 - 09h00 - 18h00 : Démonstration de forgeron et rémouleur
 - 09h00 - 18h00 : Orgue de barbarie en déambulation
 - 09h00 - 12h00 : Magie rapprochée dans les rues
 - 10h00 - 11h30 : Inauguration du Salon et de la Foire aux Harengs
 - 10h30 - 12h00 : Démonstration de danse Rock Country
-
- 13h00 - 15h00 : Orchestre en déambulation
 - 13h00 - 17h00 : Démonstration et initiation jonglerie et monocycle

Les spectacles :

- 12h00 / 13h30 / 14h30 / 15h30 / 16h30 : Spectacles de marionnettes
- 14h00 / 17h00 : Zaccio le clown

Zone des animations - Déambulation

Restauration samedi midi

Menu adulte 25€

Carpe frites ou Jambon braisé
Salade
Fromage
Dessert et café

Menu enfant 10€

Jambon braisé frites
Une boisson
Dessert

Réservation au 06 82 18 26 58 / 06 61 42 54 98



21ème Salon des Vins et du Terroir

Samedi de 9H30 à 20H00 - Dimanche de 10h00 à 18h00

- Plus de 40 exposants venus de toute la France
- Entrée 3€ avec un verre à dégustation
- 4 vitrines à gagner avec les produits des exposants.

Dimanche 17 mars 2024 Repas animé

- Le dimanche midi : repas animé au gymnase 2
- Restauration assurée par les Délices de Clémence
- Animation: Duo Clin d'Oeil

Restauration dimanche midi

Menu 25€

Kir

Salade de pomme de terre aux harengs
et terrine de poisson en croûte

Choucroute garnie
avec fumé vosgien

Fromage - salade

Café gourmand

Réservation au 03 29 24 45 48

