

# 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

**Yohana 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

