

Entre Rhin et Hardt,

Au cœur du Ganza Fascht de **BLODELSHEIM**

L'association Marché à la ferme vous propose sa

1ère Marche gastronomique



5 étapes de dégustation

Parcours facile de 8 km

Menu haut de gamme

Un questionnaire est proposé durant le parcours. Le vainqueur gagne un panier garni à retirer au marché des producteurs le vendredi 31 août 2018.

S'GANZA FASCHT



Départ entre de 17H et 19H, de l'école des Tilleuls

Samedi 25 août 2018

Participation adulte : 39 €

Enfants de 6 à 12 ans : 19 €

Marche en partie nocturne, prévoir un éclairage personnel. Retirez vos cartes de participation dans la cour de l'école Les Tilleuls, 15 minutes avant le départ.
Informations : 06 71 65 87 58

Talon à renvoyer avant le 10 août 2018, accompagné de votre chèque, à
Association Marché de la ferme BRUN, 6 rue des roses, 68740 BLODELSHEIM

Mme-M. _____

Rue _____

Code Postal _____

Ville _____

Téléphone _____ Courriel _____

M'engage sur la marche gastronomique du 25 août 2018:

_____ adultes x 39€ = _____

_____ enfants x 19 € = _____

Total = _____

Heure de départ souhaitée : _____

Départ de 17H à 19H, toutes les 15 min.

Les frais étant engagés, la randonnée aura lieu par tous les temps. Il ne sera procédé à aucun remboursement en cas de non-participation.

Départ:
Ecole les Tilleuls

Etape 1 :

*Filets de Harengs Maatjes, Gaspacho Pommes et Tomates BIO, Fumé de Gibier
Graves - Blanc - Ch. Haut Selve 2015 ou
Cabardès - Cuvée Prémium - Ch Salitis 2012*

Eau à disposition

Etape 2 :

*Potage aux escargots, Farçi de Lapin et Légumes de saison BIO
Minervoise - En Vie - Clos des Jarres 2014 **biodynamie** ou Pinot
Gris (sec) - Le Coq - Domaine Léon Boesch 2016- **biodynamie***

Etape 3 :

*L'assiette Blodelsheimoise : Foie Gras de Canard au torchon,
Terrine Maison, Magret Fumé, Pâté en Croûte de Canard, Salade
de Champignons, Chutney de Rhubarbe by Mamilie
Gaillac Rouge - Terres Originelles - Domaine des Terrisses 2014
ou Gaillac Blanc - Terres Originelles - Domaine des Terrisses 2014*

Etape 4 :

*Assortiment de Fromages : vaches et chèvres BIO
Côtes du Jura - Chardonnay - Domaine Courbet 2015 Biologique
ou Cairanne - Vieilles Vignes - Dne des Amadiou 2015 en Biodynamie*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé...
A consommer avec modération*

*Etape 5 : arrivée à
l'école les Tilleuls
Café - Biscuit roulé
à la confiture de
Mamilie,
mirabelles, pain
d'épices, fromage
blanc et coulis de
fruits rouges*

Soirée dansante

20h Bal champêtre des puces

avec les **DJ XXL** sous les Tilleuls de l'école primaire.

Petite restauration et boissons sur place.