

# HUÎTRES

N'attendez pas pour réserver vos huîtres (stocks limités), contactez :  
Mr PASCAUD au : 06 07 09 51 58

**Découvrez nos huîtres !**

RÉSERVEZ  
À L'AVANCE

VOS HUÎTRES  
À LA DOUZAINE



Restauration rapide  
et conviviale avec un  
camion PIZZA et un  
FOOD TRUCK tout le  
week end.

SNACKING

RÉSERVEZ VOTRE REPAS - PLACES LIMITÉES  
PAR TÉLÉPHONE : 06 82 67 94 90 OU PAR  
EMAIL : CHAMPAGNE@JEANLOUISPETIT.FR  
Vos inscriptions seront prises en compte,  
à la réception de votre règlement. Merci à vous !

## SAMEDI 13H

- Apéritif
- Huîtres ou Mille-feuille à l'italienne sauce pesto
- Suprême de volaille, sauce Champagne & mousseline à l'ail
- Fromage
- Dessert et Café

28€  
MENU UNIQUE

VIN EN SUS.  
À CHOISIR PARMIS  
NOS EXPOSANTS

DIMANCHE  
13H

- Apéritif
- Huîtres ou Camelloni de saumon fumé, céleri & pomme verte
- Mignon de porc, jus au thym & cromesquis de risotto
- Fromage
- Dessert et Café

RESTAURATION

Repas élaboré par  
Cuisin'Art Traiteur

CHAMPAGNE

Jean-Louis  
Petit

LA VALLÉE DE LA MARNE  
OUEST

A UNE HEURE DE PARIS



Brochet

02570 CHÉZY-SUR-MARNE

Tél : 03 23 82 09 69

Port Odile : 06 82 67 94 90

Port Lisa : 06 58 92 42 96

E-mail : champagne@jeanlouispetit.fr

www.champagne-petit.com

PORTES  
OUVERTES

11 & 12  
OCTOBRE  
2025

CHAMPAGNE  
Jean-Louis  
Petit

NOUVEAU  
CUVÉE D'EXCEPTION

HERITAGE  
VIEILLES VIGNES  
2015

Une cuvée  
exceptionnelle !  
Fruit de vieilles vignes  
et d'un savoir-faire  
transmis par nos aînés.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Création © Olivier F32 - Crieux Photos Collobre stock. Ne pas jeter sur la voie publique. 09/24

Photo non contractuelle

11 & 12  
OCTOBRE  
2025

*Bordeaux Supérieur*  
Nathalie Ducourneau

*Vins d'Alsace*  
Famille Herrbach

*Pineau des Charentes, Cognac*  
Vincent Merle

*Brasserie des Fables, Bières*  
Emilien Berthelot

*Huîtres du bassin d'Arcachon*  
Thierry et Cécile Pascaud

*Ferme Erreka, Produits fermiers*  
Xavier Jauregui

*Ti'Punch et Produits Antillais*  
Léon et Mireille, Fleurs des îles

*Chocolatier Les délices Nogentellois*  
M. Girard Thierry

*Macarons Les délices de Jacky et Christine*  
Mme Joubert Christine

*Ô P'tit Fournil*  
Mme Vêret Fabienne

*et bien d'autres encore !*

PORTES OUVERTES

NOS EXPOSANTS

## ARTISANS

Artisanat : Gravure sur verre, Bijoux, Confection, vêtements, etc...



## ANIMATIONS

*Emy Reining Horses,*  
Baptêmes et jeux à poneys

*Nous vous attendons nombreux, comme chaque année pour découvrir ou redécouvrir nos animations.*

## CONCERT SAMEDI SOIR Sébastien Delors

*& Animations Samedi et Dimanche*



*Un verre de dégustation*  
vous sera attribué à l'entrée en échange  
d'une caution de 2€. Cette caution vous sera  
restituée si vous souhaitez rendre le verre.»



## AÉROMODÉLISME ET DÉMONSTRATION ULM

### DANS LES AIRS !

*Démonstration d'aéromodélisme et ULM.*  
*Venez découvrir ou redécouvrir*  
*nos passionnés !*



CHAMPAGNE

*Jean-Louis  
Petit*

CHAMPAGNE  
HÉRITAGE  
2015  
CUVÉE  
VIEILLES  
VIGNES

*Une cuvée  
exceptionnelle !  
Fruit de vieilles vignes et  
d'un savoir-faire transmis  
par nos aînés*



## BON DE COMMANDE

DESIGNATION	QTÉ	PRIX UNIT.	TOTAL
BRUT TRADITION PLAISIR		16.80 €	
1/2 SEC TRADITION PLAISIR		17.20 €	
BRUT RÉSERVE SENSATION		18.10 €	
BRUT ROSÉ SÉDUCTION		18.80 €	
BRUT MIL. AUTHENTIQUE 2015		23.30 €	
BRUT BLANC DE BLANCS AUDACE 2019		25.50 €	
BRUT Vieilles vignes HÉRITAGE 2015		28.00 €	
1/2 Blle BRUT RÉSERVE SENSATION		11.00 €	
MAGNUM BRUT RÉS. SENSATION		38.20 €	
JÉROBOAM BRUT RÉS. SENSATION		98.00 €	
RATAFLY 70 cl		19.50 €	
RATAFIA de CHAMPAGNE 70 cl		24.80 €	

TOTAL

Nom, prénom :

Adresse :

Mail :

*Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons le règlement des sommes dues par chèques libellés à notre nom, en notre qualité de membre d'un Centre de Gestion Agréé par l'administration fiscale.*  
*Nos vins, quel que soit le mode d'achat, voyageent toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas d'expédition franco, la vérification des colis à la réception est indispensable.*  
*Tenir les bouteilles constamment couchées dans une cave fraîche à l'abri de la lumière.*