



FÊTE DU VENTRE 2025

PLATEAU DE CAUX - YVETOT NORMANDIE

COMMENT
VENIR ?



Comment venir ?

Réservez votre bus au départ
d'Yvetot, Doudeville et Yerville.
9€ l'aller-retour / 5€ par enfant

Billetterie en ligne,
par tél. 02 35 95 99 99 et
en agence (centre ville d'Yvetot)
Réservations
www.cars-hangard.fr



RÉGALEZ-
VOUS !

- Burger et tartiflette Cauchoise
- Frites de patate douce et saucisses au lin
- "Sando", sandwichs d'inspiration japonaise
- Chips La 76
- Viennoiseries et cakes maison
- Gâteaux et burger de fruits frais...
- Macarons aux saveurs caucholaises
- Biscuits de Caux
- Bières et limonades bio
- Cidres et boissons à base de pomme...



QUI CONTACTER ?



Plateau de Caux
Tourisme

2, Place Général de Gaulle
76560 DOUDEVILLE
tourisme@plateaudecaux.fr
06 82 37 51 33
02 79 38 00 70



Yvetot Normandie
Tourisme

8 Place Maréchal Joffre
76190 YVETOT
tourisme@yvetot-normandie.fr
02 32 70 99 96

yvetot-normandie-tourisme.fr

plateaudecaux-normandie-tourisme.fr

Retrouvez-nous à la
fête du Ventre
12 & 13 octobre
place du Vieux Marché
Rouen

• Place du Vieux Marché •



AVEC LE CONCOURS FINANCIER DES COMMUNAUTÉS DE
COMMUNES PLATEAU DE CAUX & YVETOT NORMANDIE

RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX ET ARTISANS
AU VILLAGE CAUCHOIS - ROUEN PLACE DU VIEUX MARCHÉ
Samedi 11 et dimanche 12 octobre 2025
[9h00 - 19h00]

LE VILLAGE CAUCHOIS LES PRODUCTEURS LOCAUX

BIENFAITS

76190 Yvetot
02 77 75 72 38

Facebook: bienfaits.yvetot
Instagram: bienfaits.yvetot
Email: bienfaits.yvetot@gmail.com

Cuisine 100% maison composée de produits locaux : croques originaux, bowls, clubs sandwiches, salades gourmandes et pâtisseries. Venez découvrir le « Sando », un sandwich moderne et goûteux d'inspiration japonaise. Offre végétarienne et vegan.

LA FERME DU NEUFBOURG

76190 Touffreville-la-Corbeline
06 40 55 02 38
Email: marie-joe.lefevre@orange.fr

Production de légumes oubliés, tels que le persil tubéreux ainsi que des patates douces, qui seront transformées en frites croustillantes et accompagnées de saucisses au lin fabriquées par la Boucherie du Chêne à Allouville-Bellefosse. Confiture et chutney de patate douce.

CHEZ JEANNETTE

76760 Yerville 07 89 00 09 67
76190 Autretot 06 83 74 00 16
Facebook: Chez Jeannette

Dans un cadre bistrot vintage, Chez Jeannette vous propose une cuisine traditionnelle française 100% produits cauchois. Au menu de la Fête du Ventre : burger Normand et poêlée campagnarde !

LA TOILE DE LIN

76560 Doudeville
02 35 96 50 56

Facebook: La toile de lin
Instagram: latoiledelin_
Website: www.restaurantlatoiledelin.fr

Première à la Fête du Ventre ! Le chef Benoît Chicot, aux commandes du gastronomique La Toile de Lin à Doudeville, fera fondre les papilles avec son plat emblématique : les irrésistibles ravioles à la truffe.



100% TERROIR

LA 76

76190 Allouville Bellefosse
06 10 32 88 48

Facebook: chipsla76 Instagram: chipsla76 Website: www.chipsla76.fr

Chips artisanales cuites au chaudron à la ferme : natures, olive persil basilic, cinq baies, natures ondulées, tomates séchées et fines herbes.

SAFRAN DE CAUX

76560 Harcanville
06 75 05 08 20 Facebook: Safran de Caux
Safran produit à la ferme en Pays de Caux.

TERRA GRAINS

76190 Valliquerville
06 45 95 47 44

Facebook: Au moulin de Terra Grains Website: www.terra-grains.com
Farine d'épeautre : production de la céréale et transformation à la ferme. Conseils et partage d'une sélection de recettes à base d'épeautre.

LA FROMAGERIE DES TRÈFLES

76970 Ectot-Les-Baons
06 20 96 29 70 Email: fromageriedestrefles@orange.fr

Fromages au lait de vache, fromages de chèvre, de brebis... Découvrez «Le P'tit Ectotais».

LES DOUCEURS D'EUGENIE

76760 Grémonville
06 88 94 37 38 Facebook: LesDouceursdEugénie

À Grémonville, Eugénie transforme sa passion pour l'élevage caprin en gourmandises savoureuses au lait de chèvre : fromages, gâteaux glacés et glaces artisanales.

LA FERME DE MARTINE

76190 Saint-Martin-de-l'If
06 51 38 70 86 Facebook: La Ferme de Martine
Website: www.la-ferme-de-martine.com

Confitures à l'ancienne cuites au chaudron de cuivre et au sucre français avec les fruits de l'exploitation cultivés en agriculture biologique.

LES BRINDILLES DE SYLVIE

76190 Croix-Mare
06 20 75 23 73 Facebook: brinsdherbes

Tisanes bio issues de plantes cultivées en permaculture.

ARCAUX 76190 Bois-Himont

02 35 95 90 90

Facebook: ARCAUX Email: secretariat@arcaux.com
Website: www.arcaux.com

Au sein de l'Association de l'Aide Rurale Cauchoise : production fruitière, maraîchage et produits transformés (confitures, caramel, cidre, jus de pomme...).

GOURMANDISES

L'ACTRICE

76190 Saint Clair sur les Monts
02 35 95 33 66

Facebook: L'actrice restaurant

L'Actrice propose une cuisine de saison, avec des produits locaux, ambiance cosy. Pour la Fête du Ventre, dégustez une des spécialités de la maison : les macarons, des plus classiques aux plus originaux !

LA HALLE D'ANTAN

76760 Yerville
02 35 56 41 82

Facebook: La Halle d'Antan Yerville

Au sein d'une ancienne quincaillerie aux couleurs rétro, primeurs en fruits et légumes frais, épicerie fine, produits locaux, cave à vins. Pour la Fête du Ventre : Créations à base de fruits frais, gâteaux de fruits, burgers de fruits... Démonstration de sculpture de fruits.

LES GOURMANDISES DU CHÊNE

76190 Allouville-Bellefosse
02 35 96 01 23

Facebook: Les Gourmandises du Chêne
Email: lesgourmandisesdutchene@gmail.com

Boulangerie Pâtisserie
Chocolaterie: pains de tradition et spéciaux, viennoiseries, gâteaux de voyage, pâtisseries innovantes, chocolats de fabrication artisanale...

BISCUITS DE CAUX

76560 Berville en Caux
06 20 86 13 75

Facebook: Biscuits de Caux

Biscuits traditionnels et créations originales : la Cookie'llère, le Crousty des champs...

BOISSONS

LA MARE AUX POMMES

76560 Carville Pot de Fer
06 78 77 51 15

Facebook: La Mare aux pommes
Email: gregoire.dlm@gmail.com

3 gammes de produits fermiers : les cidres Héron, les jus infusés de pommes bio; les essences de pommes Reinette.

FABRIK2BULLES

76560 Amfreville Les Champs
06 75 76 42 72
Website: www.fabrik2bulles.fr

Bières et limonades bio en pression et à la bouteille. Découvrez la Tonic agrumes et la Ginger Beer.

