

Accéder au salon

PAR LES TRANSPORTS EN COMMUN DEPUIS PARIS

- > RER A (Direction Saint-Germain-en-Laye)
Arrêt "Rueil Malmaison"
- > BUS 467 (Pont de Sèvres
Rueil-Malmaison RER
arrêt Champ de course)

PAR LA ROUTE

- > Prendre la périphérique
sortie Porte Maillot -
Direction Bois de Boulogne
- > Direction Pont de Suresnes -
Boulevard Henri-Sellier à Suresnes
- > Direction Garches -
Rue de Buzenval

PARKINGS GRATUITS À VOTRE DISPOSITION

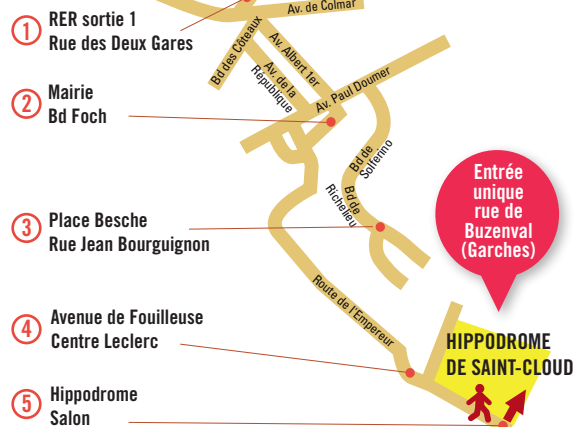
- > Hippodrome, rue de Buzenval
- > Centre commercial E. Leclerc
(navette salon)

SERVICE DE NAVETTES

Un départ toutes les heures du salon :

- > Samedi de 10h à 20h30
(dernière navette retour) **GRATUIT**
- > Dimanche de 10h à 17h30
(dernière navette retour) **GRATUIT**

ITINÉRAIRES NAVETTES



Service de consigne et portage

Renseignements à l'accueil
Vos courses volumineuses jusqu'à votre
voiture / 2 € la course.

Stands
89 et 96



Service DRIVE

Un parking dédié pour récupérer
vos commandes passées aux exposants.

NOUVEAU

armelle & les crayons



27^e salon du terroir de rueil

Concours
des Miels de la
Métropole du
Grand Paris



VENDREDI 11H>22H
Entrée libre à partir de 18h
 SAMEDI 10H>21H
 DIMANCHE 10H>18H

Tarif entrée : 5 €
Tarif réduit : 3 €
sur présentation du Rueil Infos
du mois de novembre.

Entrée gratuite pour les enfants
de moins de 12 ans.

**01-02-03
déc. 2017**

**Hippodrome
de Saint-Cloud**

150 producteurs fermiers /
vente directe / animations /
restauration sur place

salon-terroir-rueil.com

Salon du Terroir de Rueil-Malmaison

Organisateur : Comité des Salons
16 rue Jean-Mermoz
92500 Rueil-Malmaison
Téléphone : 01 47 32 01 00

www.salon-terroir-rueil.com
 Salon du Terroir de Rueil-Malmaison



Le salon permet à de petits producteurs de se faire connaître parfois assez loin de leurs terres. C'est une vitrine de nos terroirs français, avec un large choix de produits, que les hommes et les femmes qui les élaborent sont fiers de vous présenter.

Engagés dans une démarche qualité, ils privilégient les circuits courts, les produits de saison et la vente directe.

Venez à leur rencontre, et faites voyager vos papilles le temps d'un week-end !

Animations

Exposition sur le miel urbain

Découvrir l'univers fascinant de la vie de la ruche et les secrets de fabrication de la substance sucrée la plus populaire.



RDC
& 1^{er} ét.

samedi et dimanche
en continu

Remise des prix du 2^e concours des miels de la Métropole du Grand Paris.

1^{er}
étage

samedi
12h15



Rencontrez également tous les apiculteurs du salon (stands 20, 93 et 104)

RDC

Vendredi, samedi
et dimanche

L'art de déguster

Complexe et varié, le vin est un produit unique de nos terroirs, venez apprendre à le déguster avec modération - Tour de France des vignerons du salon, avec plus de 45 viticulteurs présents. Entre balade œnologique et ateliers en petits groupes, choisissez votre formule. Inscriptions préalables au commissariat général.

Le vin, c'est aussi une histoire locale : les confréries vineuses de Rueil-Malmaison et de Suresnes vous invitent à une dégustation des crues de nos vignes municipales le samedi à 12h30.

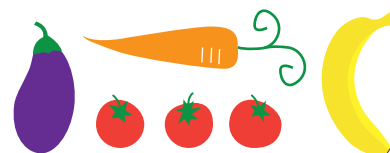
RDC
89

samedi et dimanche
14h > 18h



Atelier du goût

pour les petits et les grands



Jeux interactifs sur l'alimentation. Apprendre à reconnaître les fruits, les légumes et les céréales cachés dans notre alimentation – découverte des saveurs à l'aveugle.

Inscriptions préalables au commissariat général.
par le Champ des Cocottes

RDC
89

samedi et
dimanche
à partir de 11h



Ciné gourmand



Suivez *La Quête* d'Alain Ducasse, ce petit garçon des Landes devenu le chef le plus reconnu du monde. Avec 21 étoiles cumulées au Michelin, il a bousculé les codes de la cuisine française pour mieux la réinventer.

Une entrée au salon offerte avec chaque place de cinéma achetée.

Ciné.
Ariel

Jeudi 30 novembre
20h

Restauration sur place en continu

RDC

Spécialités de Bretagne, Auvergne, Alsace Lorraine et Chtis. Crêpes, aligot géant, choucroute, moules, frites.

Le vin et le fromage, une histoire d'amour !

Vins et fromages sélectionnés par un meilleur ouvrier de France et un sommelier. Restaurant le TANERKO. Service en continu sur le salon.