

SOLOGNE  
CÔTÉ SUD

# LE GUIDE DU BON GOÛT

Bonnes tables, Bistrot sympas, Bons produits,  
Boutiques gourmandes & Marchés

Sologne  
VAL DE LOIRE

# EN SOLOGNE, NOS PRODUITS SONT DE PRÉCIEUX TRÉSORS

## L'IVOIRE DE SOLOGNE



Ce légume, originaire du pays méditerranéen, serait arrivé en Sologne à la fin du XVII<sup>e</sup> s.. La terre sablo-argileuse de Sologne plait à la belle tige. L'asperge s'installe durablement en Sologne et fait la réputation de villes comme Romorantin.

L'asperge "fleurit" au printemps et se récolte exclusivement à la main et le matin.



## L'OR DE SOLOGNE



La Sologne offre, au fil des saisons, de nombreuses ressources mellifères pour les petites butineuses : fleurs de châtaigniers, d'acacias et de tilleuls, bruyères, fleurs sauvages et de fruitiers. Ainsi varie la couleur du miel de Sologne restituant à travers ses arômes la variété de nos paysages : les landes, les forêts, les prairies et les étangs.



## LE RUBIS DE SOLOGNE



La véritable fraise de Sologne se nomme Mara des Bois. Elle se caractérise par son goût proche de la fraise des bois, sa forme conique et sa chair ferme. Elle a été conçue en Sologne par un passionné d'hybridation : André MARIONNET dont l'entreprise familiale, toujours innovante, est à la pointe de la recherche in vitro.





# NOS BONNES TABLES



## LION D'OR 1774

Ce lieu historique de la gastronomie française fête ses 250 ans d'existence !

Dans cet hôtel particulier Renaissance au décor poétique et éco-responsable, découvrez des saveurs oubliées, magnifiées par le chef étoilé Didier CLÉMENT.

Carte des vins de Loire d'exception.



ROMORANTIN - 69, rue G.Clémenceau

Du jeudi au lundi : 12h-13h30 / 19h-21h

**02 54 94 15 15**

[www.hotel-liondor-romorantin.fr](http://www.hotel-liondor-romorantin.fr)



## LE BOIS BLANC

Maxime Valleye, jeune chef talentueux, vous offre une cuisine gastronomique créative au bon goût du terroir de Sologne. Les produits de saison se dégustent dans une ambiance feutrée et élégante. On apprécie son petit salon d'attente et sa cuisine ouverte sur une salle confortable de 30 couverts.



ROMORANTIN - 11, rue de la sirène

Du mercredi au samedi : 12h-13h30 / 19h15-20h45

**06 32 12 35 00**

[www.le-bois-blanc-romorantin-restaurant.eatbu.com](http://www.le-bois-blanc-romorantin-restaurant.eatbu.com)



## BISTROT DU GRAND LIOT

Dans son écrin de nature préservée, Maxime et son équipe vous proposent une cuisine bistrot aux saveurs originales et locales portées par les saisons. Des émotions gustatives à partager tout au long de l'année en toute occasion.

En été, vous profiterez de la terrasse.

Côte de bœuf tous les 1ers jeudis du mois et soirée à thème le 3ème jeudi.



LANGON-SUR-CHER - Le Grand Liot

Lun-Dim : 12h-14h . Jeu-Ven-Sam : 18h30-22h

**02 34 33 11 39**

[www.rayondesologne.fr](http://www.rayondesologne.fr)



# NOS BONNES TABLES



## L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC

Dans cet ancien relais de poste solognot du XVII<sup>e</sup> s. Ludovic POYAU, son chef, offre une pause gourmande où les produits locaux et les épices s'épanouissent dans une ambiance raffinée et cosy. A la belle saison, profitez du calme et de la sérénité de son grand jardin.

SELLES-SAINT-DENIS - 5, place du Mail

Du jeudi au lundi : 12h15-13h15 / 19h-21h

**02 54 96 36 36**

[www.chevalblanc-sologne.com](http://www.chevalblanc-sologne.com)



## LE BEAUHARNAIS

Le Beauharnais - Sherri et Nicola, une table gastronomique "où l'on se régale du glocal saisonnal", un mélange de techniques d'ailleurs et de produits d'ici, du déjà-vu pour les yeux et de l'inattendu pour les papilles. Le Chef Nicola BONIFACE et son épouse Sherri vous proposent, dans un écrin chaleureux, une expérience savoureuse unique au cœur de la Sologne.

LA-FERTÉ-BEAUHARNAIS - 18, rue Napoléon III

Du jeudi au samedi : 12h - 13h30 / 19h15 - 20h45 - Dim : 12h-13h30

**02 54 83 64 36**

[www.aubergelebeauharnais.fr](http://www.aubergelebeauharnais.fr)



## DOMAINE DE VALAUDRAN

C'est dans son exceptionnel écrin de nature préservé que la cuisine de Ludovic BOURSIQUOT vous emmène avec finesse et subtilité de la terre à la mer suivant les saisons. Une cuisine qui sublime les produits du terroir sélectionnés avec grand soin par le chef, "Maître Restaurateur".

SALBRIS - Avenue de Romorantin

Tous les jours : 12h-13h30 / 19h-21h15

**02 54 97 20 00**

[www.hotelvalaudran.com](http://www.hotelvalaudran.com)





# NOS BONNES TABLES



## LA TABLE GOURMANDE

En hyper-centre de Romorantin, cette table vous régale par sa cuisine maison élaborée. Les plats de saison se découvrent à l'ardoise en semaine et selon les menus et carte le week-end. Une bonne adresse pour passer un moment convivial en famille, entre amis. Terrasse aux beaux jours.

f

ROMORANTIN - 18, place de la paix

Du mardi au samedi : 12h-14h / 19h-21h . fermé jeudi soir

09 88 45 57 27

[www.latablegourmande-romorantin.fr](http://www.latablegourmande-romorantin.fr)



## L'ALLIANCE DE SOLOGNE

A proximité du centre ville, l'Alliance de Sologne vous invite à déguster ses recettes de saison cuisinées avec des produits frais et locaux. L'équipe vous accueille dans un esprit familial afin que vous puissiez ravir vos papilles dans une ambiance décontractée et reposante.

f

ROMORANTIN - 1, Av. de Blois

Mar-Dim : 12h-13h30 . Lun-Jeu-Ven-Sam : 12h-13h30 / 19h-21h00

06 19 25 15 47

[www.alliancedesologne.fr](http://www.alliancedesologne.fr)



## LE LANTHENAY

A la périphérie de la ville, dans un hameau au calme et verdoyant, Alain CHAMPION et son équipe proposent une cuisine traditionnelle et familiale faite de produits locaux et de saison. Le menu varie chaque jour et la carte se renouvelle tous les 2 mois.

f

ROMORANTIN - 9, rue Notre Dame du Lieu

Fermé dimanche soir et lundi

02 54 98 35 94

[www.hotel-restaurant-le-lanthenay.fr](http://www.hotel-restaurant-le-lanthenay.fr)



## NOS BONNES TABLES



ROMORANTIN - rue de la pyramide  
Du lundi au samedi : 19h15-21h

### LA PYRAMIDE

A l'écart de la ville, on profite du calme pour déguster une cuisine traditionnelle qui sublime les beaux produits du terroir selon les saisons. Une escale gourmande et raffinée en Sologne. Aux beaux jours, la terrasse vous invite à prolonger vos instants gustatifs.

**02 54 76 22 28**

[www.hotel-la-pyramide.fr](http://www.hotel-la-pyramide.fr)



## NOS BISTROTS SYMPAS



ROMORANTIN - 64, rue G.Clémenceau  
Du mardi au samedi : 8h30-22h30

### COSY BAR

Un bar à vins et tapas gourmandes du centre ville où l'on aime se retrouver pour prendre un petit déjeuner, partager un savoureux repas ou encore terminer sa journée entre collègues ou amis dans une ambiance chaleureuse, conviviale et festive. Concerts et soirées à thème toute au long de l'année, renseignez-vous

**02 54 97 04 82**





# NOS BISTROS SYMPAS



## LE BISTROT DE LA HALLE

Une table bistrot de centre-ville à l'ambiance conviviale où boire un verre ou prendre son déjeuner. Benjamin et son équipe vous concoctent chaque jour de bons petits plats simples, de saison et frais. On apprécie son style "indus" et sa terrasse ombragée.



ROMORANTIN - 6, rue du Tour de La halle

Mar-Mer-Jeu : 8h-16h30 . Ven-Sam : 8h-16h30 / 18h-23h

02 54 76 15 92



## LES 3 CHEMINÉES

Situé en bord de Sauldre, ce bar à vins - cocktails et alcools fins - vous accueille dans une ambiance "indus" chic. Pour parfaire vos dégustations, un large choix de produits locaux et de planches apéritives à partager. Aux beaux jours, on apprécie le calme de sa terrasse en bord de rivière.



ROMORANTIN - 66, Av. Nelson Mandela

Du mardi au jeudi : 17h-23h / vendredi et samedi : 17h-2h



## LA MAISON DU BLUES

Passez un moment magique au Musée Européen du Blues, unique en Europe et avec des groupes de Blues internationaux qui se produisent chez Jack et Anne Marie. Laissez-vous surprendre par ce lieu associatif, créé en 2017, aux multiples facettes (Café restaurant associatif, Musée Européen du Blues, concerts...).

CHÂTRES-SUR-CHER - 42, rue du 11 nov.

Musée du jeudi au dimanche : 10h30-18h / concerts-resto à partir de 19h

07 66 79 58 58

[www.lamaisondublues.fr](http://www.lamaisondublues.fr)



# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



## PAPILLES ÉPICERIE FINE

Une boutique qui donne l'eau à la bouche où l'on trouve douceurs sucrées, thés et infusions, produits salés, conserves de poissons, épices et condiments, vins fins et spiritueux et plateaux dégustation.

**En 2025** les arts de la table s'invitent chez Papilles ajoutant du raffinement à l'art de recevoir et du bien manger promu par Sabrina.

ROMORANTIN - 78, rue G. Clémenceau

Du mardi au samedi : 9h00-12h30 / 14h30-19h30

09 70 66 76 97



## L'ATELIER DES FROMAGÈRES

Pour régaler vos convives, faites confiance à Nathalie et ses bons produits fromagers.

Un large choix de fromages de pays à la coupe, charcuteries, vins et autres produits salés et sucrés vous garantiront des repas réussis.

Yaourts, crèmes, beurres, ... complètent la gamme

**Plateaux** raclette, apéro, charcuterie et fromages.

ROMORANTIN - 57, rue G. Clémenceau

Du mardi au samedi : 9h-12h30 / 15h-19h

09 53 57 21 83



## CAFÉ THÉRAPIE

C'est dans leur coffee shop qu'Elodie et Margaux vous accueillent pour déguster un bon café de spécialité ou l'une des autres boissons gourmandes de sa carte accompagnés d'une pâtisserie maison. Grâce à leur passion du café de spécialité, on y trouve différents grains de qualité fraîchement torréfiés ainsi que de nombreux conseils.

ROMORANTIN - 24, Place de la Paix

Lun : 13h-18h . Mar-Mer-Jeu-Ven : 8h30-18h . Sam : 9h-12h30/14h-18h





# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



VISITEZ L'ATELIER DE FABRICATION

## CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ

Artisans Chocolatiers et Torréfacteurs, l'équipe de la chocolaterie Max Vauché vous ouvre les portes de ses ateliers pour en découvrir tous les secrets.

De l'histoire du cacao à la transformation de sa fève, partez pour un véritable voyage au cœur des sens qui ravira petits et grands gourmands.

BRACIEUX - 22, les jardins du Moulin  
Du lundi au dimanche : 10h-19h

02 54 46 07 96

[www.maxvauche-chocolatier.com](http://www.maxvauche-chocolatier.com)



## PALAIS GOURMETS

Depuis 30 ans, le Palais Gourmets vous conseille dans le choix de vos vins pour accompagner vos repas ou enrichir votre cave. Parmi les 900 références de la boutique, on y trouve une large gamme de vins de Loire ainsi que le précieux cépage Romorantin.

ROMORANTIN - 4, Place de la Paix  
Du mardi au samedi : 9h-13h / 15h-19h45 . Dim : 9h30-12h30

02 54 76 82 34

[www.caviste-palais-gourmet.fr](http://www.caviste-palais-gourmet.fr)



## CLÉMENCE ÉPICERIE FINE ET CURIEUSE

Une épicerie de chef ! Didier Clément, le chef du restaurant Lion d'Or 1774 vous ouvre son économat, ses coups de cœur et ses fabrications maison exclusives : pain d'épices à la graine de paradis, gâteaux de voyage, biscuiterie, confitures, pâtés solognots, mélanges d'épices ... Sélection de thés rares. Salon de thé et coin enfant.

ROMORANTIN- 67, rue G.Clémenceau  
Du jeudi au samedi : 9h30-13h / 15h-19h . Dim : 9h30-13h

02 54 94 15 26



# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



VISITEZ L'ATELIER DE FABRICATION

## BISCUITERIE DE CHAMBORD

Depuis plus de 40 ans, la biscuiterie de Chambord, s'engage, dans le respect de la tradition biscuitière française, à vous proposer des recettes gourmandes de biscuits réalisées à partir de produits rigoureusement sélectionnés ainsi qu'un choix des meilleurs produits du terroir.

MASLIVES - 30 bis route de Chambord

Du lundi au samedi : 9h30-19h / Dim : 9h30-18h30

02 54 81 60 97

[www.biscuiteriedechambord.fr](http://www.biscuiteriedechambord.fr)

## UNE RECETTE DE TARTE TATIN

### Les ingrédients :

170 g de farine - 70 g de beurre - 20 g de sucre

1 pincée de sel - 1 œuf - 1,6 kg de pommes

(variétés royal gala/ jonagold / jonared)

80 g de beurre fondu - 130 g de sucre cristallisé

### La préparation :

Mélangez le beurre à la farine, au sucre et au sel.

Ajoutez l'œuf en malaxant peu, laissez la reposer.

Dans un moule anti-adhésif de 24 cm de diamètre et de 5 cm de haut, mettez le beurre fondu, le sucre, les pommes épluchées (coupées en quatre) et rangées les unes à côté des autres, sur le dos puis recouvertes d'une nouvelle rangée (angle vers le bas).

Enfournez à 200° (Th 6/6 1/2) pour 30 minutes.

Pendant ce temps, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie.

### 30 minutes plus tard

Sortez le moule du four puis posez-le sur le feu, laissez mijoter environ 25 minutes, faites tourner le moule de temps en temps, un petit bruit (PSSCHUITT) vous indique la fin de cuisson.

Arrêtez le feu, puis posez la pâte sur les pommes, faites quelques trous à la fourchette et remettez au four pour 25 minutes.

Pour démouler, laissez refroidir un peu, repassez sur le feu si besoin en tournant le plat. Lorsque c'est décollé, posez le plat de service sur le moule et retournez l'ensemble.







# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



## GOODLUNCH

De jolies box telles des écrins à bijoux où l'on découvre les saveurs gourmandes de la cuisine promenade de Catalina. Les Brunch et Apéritive box s'invitent chez vous en semaine ou le week-end. Pour vos grands événements, réservez les buffet box ou grazing table.

**Nouveauté 2025** : ouverture de la boutique

ROMORANTIN- Pl. Jeanne D'Arc (au printemps)

Mar-Jeu-Ven-Sam-Dim : 9h-15h

06 50 64 31 61



## BÔGATÔ

Des gâteaux qui se convoitent comme des bijoux précieux et que l'on déguste avec délicatesse à l'abri des regards dans le confort du salon de thé de la boutique, c'est l'expérience offerte par Bôgatô.

On y trouve également un grand choix de pâtisseries et plus de 10 variétés de cookies gourmands.

Spécialité de la maison : le Pasteis de Nata

ROMORANTIN - 17, Fbg d'Orléans

Du mardi au samedi : 9h-19h

07 69 91 40 31



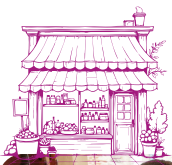
## LA DUCHESSE ANNE

Cette pâtisserie-chocolaterie-glacierie détient depuis plus de 100 ans le secret de la recette de **l'étoile du Berger**, inscrite au patrimoine culinaire de France. D'autres spécialités de Sologne s'y trouvent également: croquets Solognots, week-end en Sologne, malices du loup, les roseaux Solognots, la galette aux pommes de terre.

ROMORANTIN - 4, Fbg d'Orléans

Du mardi au samedi : 6h30-19h. Dim : 7h-13h

02 54 76 16 48



# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



## MAISON DE MONTE

Après 10 années à parcourir le monde pour la Maison Ladurée, Mickaël pose ses valises pour rejoindre la maison familiale de Romorantin. Amoureux des gâteaux de son enfance, il perpétue la tradition du goût de l'essentiel et des saveurs authentiques que l'on appréciera dans la spécialité de la maison : Le délice de Maud.

ROMORANTIN- 33, Faubourg Saint-Roch

Du mercredi au samedi : 6h30-13h / 16h-19h . Dim : 7h-13h

02 54 97 41 36



## BOUTANGERIE DESROCHES

Chez Cristelle et Grégory, on déguste le pain comme une pâtisserie et les desserts comme des mets gastronomiques. Entre une farandole de couleurs et une valse d'arômes et de saveurs, on se réglera de la spécialité de la maison : **le bouchon Solognot.**

LANGON-SUR-CHER - 2, rue du 8 Mai

Du mardi au samedi : 6h30-13h / 15h30-19h . Dim : 7h-13h

02 54 96 57 90



Atelier Gourmand

## L'ATELIER GOURMAND

Magicien des sens, Richard AUBERT combine à la perfection couleurs, textures, saveurs et arômes pour une expérience gustative unique. Chaque semaine, découvrez une nouveauté dans cet atelier aux multiples savoir-faire : boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier, traiteur. Salon de thé et snacking.

ROMORANTIN - 4, Fbg d'Orléans

Du mardi au samedi : 6h30-19h. Dim : 7h-13h

02 54 76 10 15





# NOS BOUTIQUES GOURMANDES



ROMORANTIN- 15, Fbg d'Orléans

Du mardi au vendredi : 8h30-13h / 15h-19h. Sam : 8h-13h15/15h-18h30

02 54 76 22 98

[www.lesartisansdugout-romorantin.fr](http://www.lesartisansdugout-romorantin.fr)

## LES ARTISANS DU GOÛT

Charcuterie - Traiteur - Épicerie fine

Les Artisans du Goût vous régaleront avec des produits de qualité sans cesse renouvelés.

Nous mêlons avec harmonie le vrai, le frais, le goût, l'innovation et la tradition pour le plaisir de vos papilles.



ROMORANTIN - 96, rue G. Clémenceau

Du mardi au samedi : 8h30-12h30 / 15h30 -19h30

## BOUCHERIE DE L'AVENIR

Dans cette dernière boucherie traditionnelle du centre ville, ne sont servies que des viandes de qualité et sélectionnées avec soin : bœuf persillé, volailles labellisées, agneau de lait et veau sous la mère. C'est avec passion et pour le bonheur de ses clients que Frédéric VERON accommode ses viandes pour des rôtis aux saveurs délicates et prêts à cuire.

02 54 76 12 62



MENNETOU-SUR-CHER - 1, rue Jeanne D'Arc

Lun-Mar-Jeu-Ven-Sam: 8h-12h30 / 15h-19h15 . Dim : 8h-12h30

## CHARCUTERIE PASCAL BIDRON

Héritière d'une tradition culinaire ancestrale, la charcuterie de Pascal et Patricia est réputée pour son **andouillette tirée à la ficelle** 5A de qualité gustative supérieure.

Disponible en 7/24 grâce au distributeur installé à l'extérieur de la boutique.

02 54 98 03 31



## LE CÉPAGE ROMORANTIN

Il faut remonter le temps sur rien de moins que 5 siècles pour rencontrer les ceps de vigne, originaires de Bourgogne, qui ont donné naissance au Romorantin. François 1er, en épicurien averti, décide la plantation de 80 000 pieds de vigne près du château de Louise de Savoie, sa mère, sur la commune de Romorantin, d'où le nom du cépage qui naîtra sur cette terre d'adoption. Les pieds seront plantés à l'automne 1517 et sont aujourd'hui encore à l'origine du cépage Romorantin.

### LE ROI EST UNIQUE, SON VIN L'EST AUSSI

Les pieds de vigne replantés en terre solognote trouvent ici des sols particulièrement propices à l'épanouissement des grappes d'origine. De nouvelles teintes viennent enrichir la palette de saveurs qui feront, et font encore aujourd'hui, le caractère unique des vins AOC Cour-Cheverny dont les vins blancs sont exclusivement issus du cépage Romorantin.

### CHAMBORD POUR AMBASSADEUR

Car le coeur de l'histoire est bien là. Les 80 000 pieds de vigne importés de Bourgogne par François 1er devaient entourer le fabuleux château qu'il souhaitait offrir à sa mère. Le projet avorté à Romorantin à cause de la peste a finalement trouvé à Chambord le plus beau des écrins et le plus fier des ambassadeurs.

Depuis 2015, les vignes replantées dans le domaine promettent des cuvées royales que fins connaisseurs et amateurs sauront apprécier. Et si votre cave est à bonne température, laissez vos millésimes en garde, ils en seront plus savoureux encore !





# NOS BONS PRODUITS



## LA MAISON DES VINS DE CHEVERNY

Partez pour un voyage immersif et une balade des sens grâce à un parcours initiatique complet composé de 3 espaces. La dégustation dans un espace high-tech permettant de découvrir 100 vins des AOC Cheverny et AOC Cour Cheverny. Un espace pédagogique et informatif et enfin un espace immersif sonore et visuelle à 360°.

Une expérience œnologique parfaite.

CHEVERNY - 1 Av. du château

Tous les jours de 11h à 13h15 /14h15-18h ou 19h selon période

02 54 79 25 16

[www.lamaisondesvinsdecheverny.fr](http://www.lamaisondesvinsdecheverny.fr)



## LA MAISON DES VINS DE CHAMBORD

Marchant sur des dalles de verre, sous lesquelles sont entreposées les bouteilles, le visiteur pourra déguster une 50aine de vins des AOC Cheverny et AOC Cour-Cheverny. Les vins sont servis au verre suivant un procédé de distribution original et connecté en parallèle d'une dégustation traditionnelle gratuite et commentée, accessible tout au long de la journée.

CHAMBORD - Pl. Saint Louis

Tous les jours de 11h à 13h15 /14h15-18h ou 19h selon période

02 54 50 98 40

[www.maisondesvinsdechambord.com](http://www.maisondesvinsdechambord.com)



## LA MAISON DES ARTISANS

Amateurs de belles et bonnes choses,

La Maison des Artisans - **boutique de créateurs et producteurs du Centre Val de Loire** - vous propose les créations originales de plus de 25 artisans d'art ainsi que des spécialités gustatives de Sologne et du Berry (biscuiteries, miel, confitures, terrines de gibier et de poissons de Loire, vins et bières, infusions, ...). Ramenez un peu de Sologne dans vos valises en adoptant un panier gourmand.

Boutique ouverte du mardi au dimanche jusqu'à fin septembre et du mardi au samedi en hiver.



# LE FROMAGE SELLES-SUR-CHER

Historiquement, le Selles-sur-Cher est une production domestique, fabriquée par les femmes en complément de leurs autres activités de la ferme et de la famille.

C'est à la fin du XIXème s. que les ramasseurs de produits de la basse-cour, appelés coquetiers, prirent l'habitude de ramasser les fromages en même temps que les œufs et les volailles.

La demande urbaine étant très importante, certains coquetiers se spécialisèrent dans cette activité.

Le principal centre de collecte étant à Selles-sur-Cher, le fromage prit le nom de "Selles" pour désigner ces fromages ronds à bords biseautés.

Il est **reconnu en AOC en 1975**.

L'aire d'appellation d'origine s'étend sur 14 cantons, situés en Champagne Berrichonne, Basse-Sologne et Vallée du Cher. Les terres étant peu aptes à la monoculture, la chèvre est très vite apparue comme la "vache du pauvre", permettant une valorisation des terres à faible potentiel.

La composition du sol ainsi que le climat de cette région imposent des systèmes fourragers particuliers, assis sur la production de foin. Cette particularité alimentaire de nos chèvres couplée à un savoir-faire ancestral font la spécificité du "Selles-sur-Cher".

Le "Selles-sur-Cher" est un fromage rond et biseauté au lait de chèvre entier et cru de 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur.

Le Selles-sur-Cher est salé et cendré au charbon végétal qui confère à la croûte une couleur gris cendré.

Sa pâte blanche, homogène et lisse est onctueuse et fondante. Après ses 10 jours d'affinage, un équilibre salé, acide, amer se forme, ainsi que des arômes caprin et champignon.

Son poids est de 150 g

au stade de la commercialisation.

Source : [www.aop-sellesurcher.com](http://www.aop-sellesurcher.com)







# NOS BONS PRODUITS



## LA FERME DU LIEU NEUF

Dans cette ferme familiale d'élevages de vaches laitières, on transforme à la ferme des produits laitiers de grande qualité : fromages, crème fraîche, beurre, yaourts, riz au lait. En saison, vente d'asperges et cueillettes de fraises. Une petite boutique de produits locaux complète l'offre laitière.

ROMORANTIN - Le Lieu Neuf

Lun-Mar-Mer-Jeu : 16h-19h - Ven : 9h30-12h30/16h-19h - Sam : 15h30- 18h

06 86 77 83 44



## LA FERME DE LA BRIGAUDIÈRE

Mélanie a fait le choix d'élever ses volailles dans le plus grand respect de l'animal, de l'environnement et de l'humain. Dans cette ferme familiale, les poules, les cailles et les pintades gambadent à l'air libre sans entraves. On y trouve également du miel, des confitures et du safran.

PRUNIERS-EN-SOLOGNE - La Brigaudière

Vendredi : 15h30-18h30 / samedi : 10h-12h

06 14 55 80 46

[www.fermedelabrigaudiere.fr](http://www.fermedelabrigaudiere.fr)



## LA FERME DU MONESTOIS

Dans cette ferme familiale des portes de la Sologne, on cultive le goût des bonnes choses. Les agneaux sont élevés auprès de leurs mères et en plein air, la viande est préparée sur l'exploitation. La vente se fait uniquement sur réservation. S'ajoutent à la boutique des produits locaux et de saison.

MENNETOU-SUR-CHER - Route de Sologne

Ouvert de 10h à 12h30 les 3 derniers dimanches du mois

06 59 27 66 16



# NOS BONS PRODUITS



## FERME DE LA MAISON BLANCHE

Des animaux choyés et nourris avec les céréales cultivées à la ferme ne peuvent donner que de bons produits. Faisselles, ronds cendrés, bûches, pyramides et autres bouchons aromatisés, une ronde de fromages de chèvre aussi beaux que bons à mettre quotidiennement sur votre table.

Viande limousine sur commande.

PRUNIERS-EN-SOLOGNE - 759, La maison blanche

Mercredi 16h30 - 19h. Vendredi 10h - 12h / 16h30-19h, Samedi de 10h à 12h

**02 54 76 04 32**



## LA PETITE JARDINERIE

La Petite Jardinerie met à profit son savoir-faire et son professionnalisme pour vous proposer des fruits et légumes aux saveurs inégalables. Chez ce primeur de qualité où les bonnes pratiques du maraîchage se transmettent depuis 4 générations, vous trouverez de précieux conseils pour régaler tous vos hôtes.

ROMORANTIN - 6-8, rue de la Lambinière

Le vendredi : 9h-13h / 15h-18h30

**07 60 14 63 51**

[www.lapetitejardinerie.com](http://www.lapetitejardinerie.com)



# NOS MARCHÉS ...

CHÂTRES-SUR-CHER : mardi matin

MENNETOU-SUR-CHER : jeudi matin

PRUNIERS-EN-SOLOGNE : samedi matin

ROMORANTIN : (Halle) mercredi et samedi matin

Marchés BIO certains dimanches matins

CHAMBORD : week-end et jours fériés  
à partir du mois de mai

LAMOTTE-BEUVRON : vendredi matin

SALBRIS : jeudi et samedi matin

MONTRICHARD : lundi après-midi

SAINT-AIGNAN-SUR-CHER : samedi matin

SELLES-SUR-CHER : jeudi matin



# A VOIR, A FAIRE EN SOLOGNE CÔTÉ SUD



## CÔTÉ NATURE

- ♣ 1 véloroute Cœur de France à Vélo
- ♣ 26 circuits de randonnées pédestres balisés
- ♣ 7 circuits balisés de VTT - 5 départs
- ♣ 2 Espaces Naturels Sensibles
- ♣ 1 Bioparc
- ♣ Des sorties Nature thématiques avec Sologne Nature Environnement



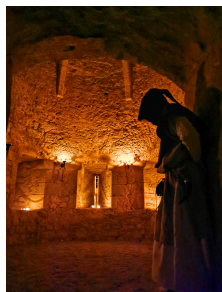
## CÔTÉ CULTURE

- 🏛 3 Musées : Musée Européen du Blues de Châtres, Musée de Sologne et Musée MATRA
- 🏛 2 sites historiques et patrimoniaux (Mennetou-sur-Cher et Romorantin-Lanthenay)
- 🏛 1 Pays d'Art et d'Histoire
- 🏛 Des visites guidées historiques et thématiques

Retrouvez nos visites sur



## NOTRE BILLETTERIE TOURISTIQUE



## NOS VISITES NOCTURNES

### Visites historiques :

Sam. 19 juillet à 21h

Mar. 09 août à 21h

### Visites thématiques :

Sam 26 Juillet à 21h

Sam. 02, 16 août à 21h

## SORTIR EN SOLOGNE L'AGENDA



plus d'informations

[WWW.SOLOGNE-TOURISME.FR](http://WWW.SOLOGNE-TOURISME.FR)





[www.sologne-tourisme.fr](http://www.sologne-tourisme.fr)

**BUREAU DE ROMORANTIN-LANTHENAY**

32, Place de la Paix - +33 (0)2.54.76.43.89

@ : [tourisme.solognecotesud41@gmail.com](mailto:tourisme.solognecotesud41@gmail.com)



Sologne côté sud Tourisme



[en\\_sologne\\_sud](https://www.instagram.com/en_sologne_sud)

**BUREAU DE MENNETOU-SUR-CHER & LA MAISON DES ARTISANS**

21, grande rue - +33 (0)2.54.98.12.29

@ : [lamaisondesartisans.mennetou@gmail.com](mailto:lamaisondesartisans.mennetou@gmail.com)



LA MAISON DES ARTISANS



[lamaisondesartisans](https://www.instagram.com/lamaisondesartisans)

