



Ce journal GRATUIT vous est offert grâce au soutien de nos annonceurs.

+WEB

Retrouvez ce journal en couleur sur notre site, rubrique « Nos journaux »

N° 2017/5 - Décembre

Journal réalisé par l'association
Tirage 500 exemplaires
Association loi 1901

Siège social : Mairie de Perreuil
SIRET : 752 107 797 00017
APE : 9499Z

Président : Serge POCHERON

03 85 55 24 18 & 06 76 63 26 70

serge.pocheron@orange.fr

Messagerie :

perreuilaujourd'hui@free.fr

Site internet :

<http://perreuilaujourd'hui.free.fr>

Sommaire :

Le mot du président. Page 1

INVITATION 14 janvier 2018. Page 3

Concert avec Mari Jo. Page 5

«Faites des soupes».

Pages 9/11/13/15/17/19/21/23

Riquewihr & Ribeauvillé.

Pages 23/25/27/29/31

Nos annonceurs pages 1 à 32.



Dimanche
14 janvier 2018
17h30
Village & S des F
Vœux
Lampions
Feux d'artifice
Réception

Le mot du Président :

Bonjour à tous.

C'est avec plaisir que nous vous faisons partager ce nouveau numéro de « PERREUIL aujourd'hui ».

Il vous offre un compte rendu de nos activités du deuxième trimestre 2017, activités qui ont toutes rencontré un franc succès auprès du public.

Pour mémoire :

- **Concert KSANG** à l'église en août (Notre journal de septembre)
- **Balade gourmande** en septembre (Notre journal de septembre)
- **Concert avec Marie Jo** en octobre
- **« Faites des soupes »** en novembre
- **Marchés de Noël** en décembre.

Nous pouvons affirmer que toutes nos manifestations de l'année ont été un succès et que le bilan 2017 sera dans la continuité des années précédentes.

MAIS 2018 arrive, le remplacement du Président actuel va se poser et, faute de prétendant,l'association risque de s'arrêter au 31 décembre 2018 ! L'appel à candidature est à nouveau lancé !

MAIS nous sommes optimistes, l'association peut continuer sous des formes nouvelles avec des personnes nouvelles et des activités plus recentrées demandant moins de préparation

En cette fin d'année, nous vous adressons nos vœux de Nouvel An, nous souhaitons qu'ils vous apportent espoir, sérénité, plaisir de vivre ensemble, bien être au village, et vie plus facile pour certains.

Les membres de « PERREUIL aujourd'hui » et moi-même vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année et vous donnent rendez vous le dimanche 14 janvier, au village, pour bien débiter 2018 !

Veuillez recevoir toutes mes amitiés.

Serge POCHERON - Président
17 décembre 2017

Maison d'Assistants Maternelles

« Les Bébés Choux »

Virginie et Patricia accueillent vos enfants dans leur maison d'assistantes maternelles dès l'âge de 3 mois et avec un maximum de 8 enfants.

C'est un espace dédié et aménagé uniquement pour les enfants.

La garde occasionnelle est également possible.

Horaires : 6h30 à 19h30.

19 rue de la gare - 71510 St LEGER sur DHEUNE

Renseignements : 03 85 91 14 63



AU PETIT PLAISIR

BAR – RESTAURANT – TABAC - PRESSE
PAIN – EPICERIE- LOTO -LA POSTE-GAZ

tous les jours de 7 h à 20 h sans interruption
dimanches et fériés 7 h à 14 h-fermé le samedi



Annie et Gérard LE NOZAIH

14 avenue Charles de Gaulle - 71490 St EMILAND - 03 85 49 63 39 & 06 88 59 47 80
saintemilandpetitplaisir@orange.fr

Boulangerie
Pâtisserie
Viennoiserie



Jérémy JEANNIN - Artisan boulanger

Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiserie

JEANNIN Jérémy

7 rue du Pont

71510 St Léger sur Dheune

03 45 28 41 08

Mardi au Samedi 6h30-13h00 / 15h30-19h30
Dimanche 6h30-13h00

Dépositaires de notre journal



Retrouvez moi sur
FACEBOOK

St Léger Kebab

Sandwichs et plats, sur place ou à emporter

Kebab Burger Tacos Assiette

12 place du Capitaine Giraud

71510 St LEGER sur DHEUNE - 03 85 46 47 70

Ouvert tous les jours sauf lundi et dimanche midi.

Péché Sucré

Confitures artisanales
Produits régionaux

L. et X. AUGAGNEUR

3 route de Couches

71510 St Léger sur Dheune

03 85 45 36 44

contact@peche-sucré.fr
www.peche-sucré.fr



Epicerie à votre service

Chez Désiré - Pardo

1 Place de la Mairie
71510 PERREUIL

03 85 67 89 34

epicerie.desire.pardo@orange.fr

Nouveaux horaires :

Lundi au samedi :

08h à 12h30 - 16h30 à 20h

Samedi, dimanche, jours fériés :

08h à 12h30

Livraison à domicile

Dépôt pain, presse, gaz.



Agence postale communale

1 Place de la Mairie - PERREUIL

03 85 45 69 53

Lundi au vendredi

13h30 à 16h30

Invitation

Pour débiter l'année 2018 dans la joie et la bonne humeur, nous donnons rendez vous aux villageois, aux associations, aux annonceurs, à tous nos voisins et amis.



Dimanche 14 janvier 2018

PERREUIL

RV sur la place du village

17h30

Défilé aux lampions
Enfants et adultes



18h00 - Feux d'artifice



puis

Tous à la salle des fêtes

Vœux du nouvel an.

Présentation de notre programme 2018.

Boissons variées, crémant, gâteaux, friandises.



Entrée libre et gratuite.



FRANCK

POMPES FUNEBRES

INHUMATION - CRÉMATION
CONTRAT OBSÈQUES
SOINS DE PRÉSENTATION
ARTICLES FUNÉRAIRES

ORGANISATION COMPLÈTE D'OBSÈQUES
ACCÈS À TOUTE CHAMBRE FUNÉRAIRE
TRANSPORT DE CORPS
AVANT/APRÈS MISE EN BIÈRE



Responsable d'agence :
Loïc ZABLOCKI successeur de M. Patrick FRANCK

1 bis Grande Rue 71490 COUCHES
Tél. 03 85 41 39 78 - Fax 03 85 96 37 97

pf.franck@orange.fr

Permanence téléphonique en cas de décès 24h/24 et 7jrs/7



Belle soirée, un public conquis par Marie Jo et ses musiciens Jean Paul et Skud.



+ WEB : Retrouvez le compte rendu et les photos
sur notre site <http://perreuilaujourd'hui.free.fr>
Rubrique : « Soirée chanson ».





**39 rue Maréchal Leclerc
71200 LE CREUSOT
03 85 77 13 93**

*Ouverture du lundi au vendredi 08h00 à 17h.
Fermeture : samedi & dimanche*

**Plat du jour
Menu à la carte
Brasserie**



Photos non contractuelles



Cette 3ème édition rencontra le même succès que les deux précédentes. Avec 16 participants , dont 7 de Perreuil, ce fut pratiquement le record de la première année où il y avait eu 17 participants.

Une grande variété dans les soupes et, en plus des traditionnelles à base de légumes de saison (courges, courgettes, carottes ...), 3 soupes célébraient la cuisine indienne dont 2 classées parmi les soupes préférées des dégustateurs.

A l'issue d'un vote rassemblant 124 participants, 6 soupes se distinguèrent. Toutes les autres, jugées également excellentes ont été déclarées ex æquo. Tous les participants furent récompensés : sacs de légumes, potirons, potimarron, tasses, mugs, bouteilles de vin ...

			Classement
BAUDINET Linda & Olivier	Perreuil	Soupe indienne aux lentilles dhal - shorva	1er
BONNOT Josiane	Morey	Soupe à l'oignon de Josiane	ex æquo
BRIMA Hélène & DEMAURE Thibaut	Dijon	Soupe indienne de lentilles corail, légumes , gingembre et sésame	3ème
CARIMENTRAND Claudette	St Firmin	Velouté indien dhal	ex æquo
CLOIX Emilie & Laurine	Perreuil	Soupe aux carottes, orange, cumin, gingembre	2ème
DESVIGNE Colette	Perreuil	Velouté anisé, courgette et fenouille	4ème
FEVRIER Ivana & Marie Anne	St Symphorien de M.	Il minestrone	4ème
FOYER HARMONIE	Le Breuil	Velouté d'harmonie	4ème
LABAILS Pascale	Perreuil	Soupe "Garbure"	ex æquo
MAILLOT Odile	Morey	Velouté de carottes et ses tartinettes de « St Morey »	ex æquo
MICHAUD Delphine	Perreuil	Velouté de potimarron et lentilles	ex æquo
MOREL Anne	Perreuil	Soupe pommes curry	ex æquo
NOIZILLER Bernadette	St Sernin du B.	Soupe charolaise	ex æquo
PREVOST Catherine	Le Breuil	Butternut en pays comtois	ex æquo
PAILLARD Laëticia	Perreuil	Soupe du vigneron	ex æquo
« RIHEB - Les 4 coins du monde »	Le Creusot	Soupe à la banane	ex æquo

Venez découvrez les Vins du Couchois et l'appellation

Bourgogne Côtes du Couchois

Une région pittoresque, des caves accueillantes, des vins à la réputation grandissante. Produits exclusivement à partir du cépage noble Pinot Noir, les vins des Côtes du Couchois, par des rendements maîtrisés et une vinification soignée, respectent les traditions et sont en constante amélioration. Sous le signe de la convivialité, « **La Ronde du Couchois** » vous accueille chaque année le premier week end d'août et vous permet de découvrir les vins, les caves et les villages de Couches, Dracy les Couches, St Maurice les Couches et St Sernin du Plain. Vous serez bien accueilli par les viticulteurs.



BOURGOGNES

www.cotesducouchois.com



VINS DE BOURGOGNE

Domaine Château Miraudet

François BUDIN
Viticulteur

71490 DRACY les COUCHES

Tél 03 85 45 56 88

Fax 03 85 45 58 48

**Vins de Bourgogne
Crémant de Bourgogne**



DOMAINE ROYET

Père & Fils

Viticulteurs - Elaborateurs

« Combereau »

71490 COUCHES

Fax : 03 85 49 61 77

scev.domaine.royet@wanadoo.fr

Bernard ROYET

03 85 49 64 01

06 81 11 30 20

Jean Claude ROYET

03 85 49 69 16

06 74 37 67 07

<http://www.domaine-royet.com>

Domaine de la Tour Bajole



Bourgogne Côtes du Couchois

Marie-Anne et Jean-Claude DESSENDRE

11 Rue de la Chapelle

71490 St Maurice les Couches

Tel : 03 85 45 52 90

domaine-de-la-tour-bajole@wanadoo.fr

EARL DOMAINE

BE R BEZY
roland



FILS
& FILLE

Propriétaires
Récoltants

1 route de la Croix Blanche
« Précelles »

71490 St JEAN de TREZY

03 85 45 41 76

06 82 22 53 51

domaineberbezy.fils-fille@sfr.fr

Droit à l'image :

Toutes les photos agrémentant les différents articles ont été prises par « PERREUIL aujourd'hui ».

Plusieurs soupes ayant pour thème la cuisine indienne, l'article correspondant met en valeur les couleurs de l'INDE. Photos « PERREUIL aujourd'hui ».

L'association vous autorise à les reproduire si vous le souhaitez, vous pouvez également nous les réclamer.

Les encarts publicitaires ont été composés par « PERREUIL aujourd'hui » à partir des données fournies par les annonceurs.

Les 3 premiers gagnants

Soupe indienne aux lentilles :

dhal shorva par **Olivier & Linda**

En Inde, le dhal est un plat de tous les jours. Le terme dhal provient du sanskrit et signifie "diviser". Il est utilisé pour désigner diverses légumineuses, dont les lentilles, ainsi que les nombreux plats qui en sont composés.

Différentes variétés de lentilles entrent dans la préparation du dhal. Le masoor dhal est préparé à partir de lentilles d'un orange-coral éclatant. Le chana dhal est réalisé avec des lentilles jaunes, qui sont en fait une sorte de pois-chiches typiquement indiens. Les lentilles blanc-ivoire sont utilisées pour le urad dhal et le moong dhal est cuisiné avec des lentilles vert-jaune.

Le dhal peut être préparé sous forme de purée épaisse, de ragoût ou de soupe. C'est un plat simple, économique et végétarien. Il peut-être servi seul, ou en accompagnement d'autres plats comme ceux à base de riz, voire même d'autres mets plus complexes.

En plus des différentes variétés de lentilles qui entrent dans la préparation du dhal, il se caractérise également par les nombreuses épices qu'on y ajoute et qui diffèrent selon les types de dhal. Dans le dhal shorva (soupe), on utilise généralement un mélange d'épices : le garam masala, parfumé et piquant.

La soupe d'Olivier et Linda était accompagnée de naans nature, petits

pains plats indiens très facile à préparer à la maison.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de lentilles corail
- 1 petite boîte de tomates pelées au jus (400 g)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de garam masala
- 1 morceau de gingembre frais d'environ 2 cm de long
- 1 litre de bouillon de légumes
- le jus d'un citron vert (facultatif)
- de l'huile d'olive ou de coco pour la cuisson
- sel gris, poivre du moulin
- 100 ml de crème d'amande (facultatif)

Réalisation :

Epluchez l'oignon, l'ail et le gingembre. Emincez l'oignon, pilez l'ail et râpez le gingembre.

Faites chauffer le faitout, versez un filet d'huile d'olive ou de coco et faites revenir l'oignon, l'ail et le gingembre jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez les épices (garam masala), mélangez et faites revenir les ingrédients quelques secondes supplémentaires.

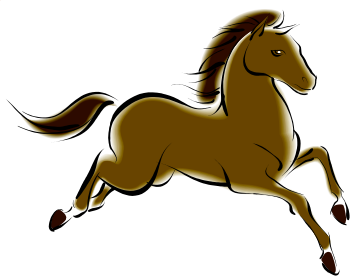
Lavez les lentilles sous l'eau froide et jetez-les dans le faitout, ajoutez les tomates pelées et le bouillon.

Mélangez les ingrédients et laissez-les cuire à feu moyen environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que les lentilles soient défilées.

Versez la crème d'amande et le jus de citron dans le faitout si vous les utilisez, ajoutez le sel et le poivre et mixez la soupe. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Servez le dhal accompagné de noix de cajou, de coriandre ciselée et d'une cuillerée de yaourt grec brebis par portion de soupe.



Le Sapajou



Floriane VAILLEAU & Sabine MARQUEST
« Les Couchets »
71670 St PIERRE de VARENNES

Cours à cheval ou à poneys, à partir de 6 ans
Stages pendant les vacances scolaires
Promenades et randonnées
Accueil de groupes (Ecoles, centres aérés, CE,...)
Equi'handi—Baptêmes à poney
Participation et organisation de compétitions
(CSO, CCE, TREC, voltige, horse-ball,)
Pension chevaux et poneys (box, pré, mixte)
Elevage de poneys Landais.

06 86 54 87 44
floriane.vailleau@laposte.net
www.le-sapajou.fr

AFAT
Voyages

**SEJOURS - CIRCUITS - LOCATION
BILLETERIE SUR MESURE
VOYAGES AU DEPART DE LA REGION
EN FRANCE ET A L'ETRANGER**

Autun Morvan Tourisme - Le Creusot Voyages

13 rue de l'Arbalète
71400 AUTUN

Tél 03 85 86 14 41 - Fax 03 85 86 22 88

autunmorvantourisme@afatvoyages.fr
www.bourgogne-voyages.com



Autun Morvan Tourisme
Auxerre Tourisme
Nevers Tourisme
Le Creusot Voyages

www.bourgognevoyages.com

Membre A.P.S & "S.N.A.V"

Im 071120005



Depuis 1824... AUTUN
ARMURERIE
COUTELLERIE - BOUTIQUE

55 rue aux Cordiers - 71400 AUTUN

03 85 52 29 86

<http://www.james-autun.fr>

Munitions



- « Les munitions GPA James »
La maison James a choisi cette cartouche française pour son efficacité hors norme.
www.james-autun.fr/gpa/accueil.php
- Repérage de vos chiens par GARMIN
Différents modèles en magasin.
- Découvrez notre boutique de tir, promos et bonnes affaires
- Profitez de nos promotions sur les munitions de grande chasse.

DECouvrez NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE !

Armes de chasse - Armes de tir - Munitions - Equipements - Occasions

Promos et bonnes affaires vous attendent sur

www.boutique-james-autun.com

LES PRODUITS PHARES :

Munitions GPA James - James One Shot - Couteau Le Galvacher - La bagagerie

Le journal de « PERREUIL aujourd'hui »

Association loi 1901

Responsable de la publication : Serge POCHERON

Soupe de carottes à l'orange, gingembre et cumin par **Emilie & Laurine**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de carottes
- 1l de bouillon de volailles
- 1 orange non traitée
- 15 cL de crème fraîche
- 10 cL de d'huile d'olive extra vierge
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 branche de romarin
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- Un brin de coriandre fraîche
- Sel, poivre

Réalisation :

Eplucher les carottes et les couper grossièrement en rondelles.

Extraire le zeste d'orange et le hacher grossièrement.

Presser l'orange pour en extraire le jus..

Effeuiller le romarin et le hacher très finement.

Faire chauffer le bouillon de volaille dans une grande casserole à feu moyen

Ajouter les carottes et le romarin haché.

Laisser chauffer à feu doux pendant 30 minutes.

Ajouter le zeste de citron, le gingembre et le cumin.

Saler et poivrer. Laisser cuire encore 10 minutes.

Mixer la soupe très finement avec un mixeur tout en ajoutant l'huile d'olive et la crème.

Rectifier la soupe à votre goût si nécessaire.

Servir la soupe chaude en dispersant quelques feuilles de coriandre à la surface.

On peut servir avec cette soupe une fine tranche de lard fumé cuite tout doucement au four pour lui donner du croustillant.



INDE : Les couleurs de la rue



Nuttin Bernard

Plomberie - Chauffage - Sanitaire
Installation - Rénovation - Dépannage
Travaux d'électricité
Tous travaux d'aménagement int. & ext.



« Les Vézeaux »
24 route de Couches
71490 ST JEAN de TREZY

03 85 45 48 29
06 66 93 13 21

nuts.val@cegetel.net



M & D vous propose pour votre smartphone, un chargeur externe solaire. Son double port USB permet de charger 2 accessoires en même temps. Il comporte également une lampe de poche de 6 leds.
Taille : 161x78x19 mm
Poids : 250 g
Tension d'entrée : 5V 2A
Sortie 1 : DC 5V 1A
Sortie 2 : DC 5V 2,1A
Couleur : noir ou orange
Capacité batterie : 100 000 mAh
Prix : 35 €



Fournisseur de LED

Marie MARCHAND
Denis THOURET

Vos économies de Maintenant font le développement de Demain
M&D
03 85 78 79 39
06 41 11 37 60
m_et_d@orange.fr
4 rue des Morlots • 71200 St Sernin du Bois

ENTREPRISE QUALIFIÉE
POUR L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



MICKAËL GRANDJEAN

électricité générale

Chauffage électrique - Ventilation - Neuf et Rénovation

Tél/fax 03 85 41 12 18 - Port 06 74 82 50 26 71490 COUCHES
grandjean-elec@orange.fr



PEINTURE
TOUS TRAVAUX D'APPARTEMENTS

GUAGENTI

**PERE
& FILS**

RAVALEMENT

8 ter Rue de la Victoire - 71670 LE BREUIL - 03 85 55 26 82

ENTREPRISE
MICHELOT fils
menuiserie générale

bois, pvc, alu / escalier, parquet, auvent...

rue Ste Catherine 71510 MOREY

03 85 45 60 77 / 06 07 06 27 30

michelot.sarl71@orange.fr

Boutique en ligne

LE DENICHOIR DES BONNES AFFAIRES

Xavier AUGAGNEUR

3 route de Couches
71510 Saint Léger sur Dheune

06 13 28 70 24

augagneur@wanadoo.fr

www.le-denichoir-des-bonnes-affaires.fr



Soupe indienne de lentilles corail aux légumes par **Hélène & Thibaut**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de courge butternut
- 2 carottes
- 1 gros poireau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 dé de gingembre frais
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 125 g de lentilles corail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de purée de noix de cajou
- 200 mL de lait de coco.

Réalisation :

Couper la courge en cubes.

Oter le centre mais garder la peau.

Peler et couper les carottes en cubes.

Emincer le poireau.

Faire revenir l'émincé de poireau dans un grand faitout avec de l'huile.

Ajouter l'ail pelé le gingembre pelé et coupé en lamelles et le curry.

Au bout de 2 minutes ajouter la courge, les carottes et les lentilles.

Mouiller d'eau à hauteur.

Couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes.

Mixer les 2/3 de la soupe avec le concentré de tomates, la purée de cajou, le lait de coco et une pincée de sel.

Mélanger avec le 1/3 restant (qui n'a pas été mixé) et servir bien frais.



RANAKPUR (Rajasthan)
Temple dédié à Adinath



AGRA (Rajasthan)
Le Taj Mahal





Horticulture
Plants & Plantes - Végétaux

Thierry CAMUS

« Les Forges de Perreuil »
71510 MOREY

Tél/fax 03 85 45 67 50
06 72 14 69 70



Enfin le service à la personne à tarif attractif.
Jardinage / Bricolage / Courses

Tous services à domicile - Gardiennage temporaire

Eric GENTILE
71510 PERREUIL

03 85 47 50 78 - 06 35 90 62 06

<http://www.creusot-service.com>

<http://facebook.com/hommetoutesmains>



Jean-Paul BLOND

**Petite maçonnerie
& Espaces Verts**



Impasse des noyers
71510 PERREUIL
Tél. 03.85.45.66.57
Port. 06.03.16.22.52

Petits travaux d'intérieur et d'extérieur

Travaux de jardinage

Petite démolition - Tonte - Taille - Débroussaillage

Devis gratuits - Accepte CESU

Entretien - Création

Préparation des sols

Plantation & entretien arbre - arbuste - haie

Débroussaillage - Nettoyage

Petit terrassement

Entretien et création de gazon

Petite maçonnerie (bordures, dalles, pavés)



Thomas LANDRIOT

6 place des platanes

71510 DENNEVY

06 45 83 83 98

landpaysages@gmail.com



Concepteur paysage
Stéphane NIDIAU

39 avenue Général de Gaulle

71490 St EMILAND

03 85 42 93 22

06 14 40 93 68

concepteur.paysage@laposte.net

Création et entretien d'espaces verts

Dallage, bassin, terrasse bois

Maçonnerie paysagère, tonte, taille, élagage.

Entreprise agréée « services à la personne »



La soupe du vigneron par **Laëticia**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 L de bouillon de pot au feu.
- 100 g de pain rassis coupé en petits cubes.
- 2 gros oignons émincés
- 30 g de beurre et 2 cuillérées d'huile.
- 2 œufs.
- 100 g de fromage Comté râpé.
- 1 verre à liqueur de marc de Bourgogne.

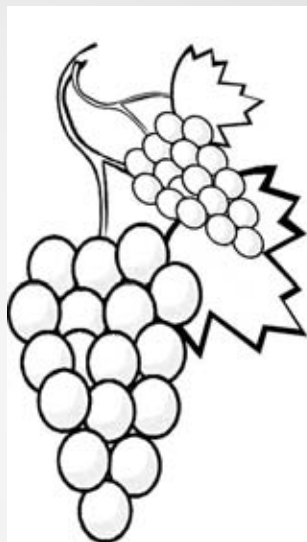
Réalisation :

Dans une poêle faire chauffer le beurre et l'huile
Faire dorer le pain, le retirer et mettre à la place les oignons pour les faire colorer, presque caraméliser puis ajouter un peu de farine et la faire colorer.

Ajouter alors un peu de bouillon froid et mélanger en fouettant tout en ajoutant le reste du bouillon à mesure que cela épaissit. Quand le bouillon est tout versé, faire bouillir pendant 30 minutes en couvrant.

Faire chauffer le marc, le flamber et l'ajouter au bouillon.

Dans une soupière, mettre les œufs battus et le fromage râpé et verser lentement le bouillon tout en remuant.
Servir dans des assiettes où seront déposés les petits croûtons frits.



La soupe à la banane par **Elisa** Association « RIHEB - Les 4 coins du monde » Le Creusot

Ingrédients pour 6 portions :

- 1 grosse boîte de tomates pelées.
- 5 bananes bien mûres.
- 1,5 L de bouillon (cubes).
- 20 cL de crème fraîche.
- 50g de beurre
- 30 g de farine
- 15 cL de lait
- Sel, poivre, curry.

Réalisation : préparation 10 minutes et cuisson 30 minutes.

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine jusqu'à ce que le beurre l'ait absorbé.

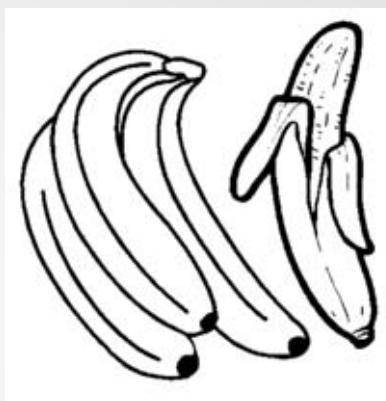
Ajouter le lait et ensuite le bouillon.

Ajouter les tomates puis les bananes en rondelles. Saler ci nécessaire, poivrer, ajouter du curry (3 cuillères à soupe).

Faire cuire à feu moyen pendant environ 20 à 30 minutes en évitant le débordement.

Mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement, le curry devant être bien présent.

Servir tel quel ou avec des croûtons.



Nadine Fleurs

Maison DELORIEUX

17 rue du pont
71510 St Léger/Dheune

03 85 45 33 94

Fleurs en pots - Fleurs coupées
Compositions florales.

**Le bouquet pour les manifestations
à PERREUIL
c'est Nadine Fleurs**



MARTINEZ Yann

A votre service 24/24 et 7/7

06 17 09 71 76

143 rue du Creusot

71670 LE BREUIL

yann.martinez@orange.fr



ACTIV'TAXI

Stationnement à St Bérain sur Dheune

Transport de malades assis, transports privés

Liaisons gares & aéroports....Taxi conventionné

SIRET n° 805 193 760 00016 - APE 0000Z

« Les chauds bains »

Chambres d'hôtes*** - Domaine Jaap Niermeijer

« Cromey le Bas » - 7 rue du château - 71510 St Sernin du Plain
Tél/Fax + 33 (0)3 85 45 54 30 - <http://www.bonjourbourgogne.eu>

Au cœur de la Bourgogne, au milieu des vignes, vous découvrirez deux chambres d'hôtes de charme. En plus des petits déjeuners copieux, Jaap, ancien cuisinier, vous servira les spécialités du terroir. Si vous le souhaitez, il vous fera découvrir la région avec son patrimoine et son vignoble. En plus il parle l'allemand, l'anglais et le néerlandais. www.gites71.com (chambres d'hôtes n°2342)



Gîte « ACCUEIL PAYSAN » « Les maisons bois »

Maryse & Philippe DELEBARRE
« La Fosse »

24 rue des Maisons Rouges
71490 St JEAN de TREZY
03 85 45 47 39 - 06 30 38 19 50

phidel.mb@orange.fr
<http://lesmaisonsbois.free.fr>



Les gîtes de PERREUIL

L'esprit Gites de France :
toujours mieux vous accueillir...

Reconnue comme une marque de qualité, Gites de France vous garantit des normes précises de confort dans le respect des chartes nationales.

Défenseurs du label, les propriétaires vous réservent un accueil convivial. Qualité de l'habitat et chaleur de l'hospitalité font un tout.

Amoureux de leur « pays », les propriétaires sont heureux de le partager avec vous et fiers de vous en faire découvrir les richesses.

Gîte 809 - 3 épis - « Le Marnon »



www.gite-bourgogne.eu
www.gites71.com

Pour contacter le propriétaire :
03 85 55 24 11 16 & 06 76 63 26 70
serge.pocheron@orange.fr

Gîte 1679 - 3 épis - « La Chapelle »



Piscine sur
place

Gîte 1079 - 3 épis - « Le Prieuré »



Repos

Détente

Calme

Nature

Culture

Gastronomie

www.gites71.com

Pour contacter le propriétaire
06 81 23 40 39 - 06 76 28 11 79 - 03 85 45 63 94
marc.quillon2@hotmail.fr

Mandataire au village :
03 85 45 62 42

La soupe butternut en pays comtois par Catherine



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 butternuts.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 4 carottes, 1 oignon
- 3 pommes de terre.
- 4 saucisses de Montbéliard.
- Persil, poivre, sel, piment d'Espelette, 10 cL de crème fraîche.

Réalisation :

Piquez entièrement le butternut avec une fourchette et passez au micro onde pendant 5 mn.

Epluchez les butternuts et coupez-les en dés. (Astuce pour éplucher le butternut:

Piquez entièrement le butternut avec une fourchette et passez au micro onde pendant 5 mn).

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.

Coupez les carottes en rondelles, les joindre à l'oignon ainsi que les dés de butternut. Mouillez avec 75cl d'eau.

Cuire sous pression durant 10mn.

Ajoutez les pommes de terre en dés, le persil, 2 pincées de piment d'espelette.

Remettre à cuire 10 mn en ayant ajouté 75 cl d'eau.

Pendant ce temps, cuire les saucisses dans une casserole d'eau pendant 15mn.

Après refroidissement, coupez les saucisses en dés.

Mixez la soupe, ajoutez la crème.

Servir la soupe avec quelques dés de saucisses.

BON APPETIT !



PERREUIL

Faites des soupes

3ème édition

DIMANCHE

12 novembre 2017 - 17h



Salle des Fêtes - Entrée gratuite
Concours de la meilleure soupe



<http://perreuilaujourd'hui.free.fr> - 06 76 63 26 70

IMAGE · SON · MULTIMEDIA · TELEPHONIE · ELECTROMENAGER

PRO&Cie

Le Réflexe Gentillesse



Zone artisanale du Colombier
71510 ST LEGER sur DHEUNE
03 85 45 34 50

www.procie-stleger-sur-dheune.com

SEEID LANDRIOT

landriot.procie71@orange.fr

10 rue de la République
71510 CHAGNY
03 85 87 16 78

www.procie-chagny.com

Chambres d'hôtes & table d'hôtes

Château de la Motte

71510 St Bérain sur Dheune

Si votre maison ne vous permet pas d'accueillir vos proches et vos amis, pensez aux chambres d'hôtes du château de la Motte à St Bérain sur Dheune. Vous pourrez également partager avec eux la table d'hôtes avec les plats préparés par les propriétaires à partir de produits du domaine.

Beau cadre, parc fleuri, terrasse, parking, accès Wifi, accueil vélos, ambiance familiale.

Lidia MEZZAROBBA

Château de la Motte

12 rue du canal

71510 St BÉRAIN sur Dheune

03 85 45 60 55 & 09 65 24 16 57

argante.mezzarobba@gmail.com

Plus de renseignements sur

www.chateau-de-la-motte-71.fr

Photos : L.M.



Gîte d'étape & de séjour

« Les 3 cols »

Brigitte et Christian CORNELOUP

« Hameau des Gourniers »

05160 REALLON

04 92 44 23 51

info@gitedes3cols.fr

www.gitedes3cols.fr



Idéal pour vos séjours d'hiver et

d'été, ce gîte, d'une capacité de 40 places, se compose de 10 chambres confortables dont une pour personne à mobilité réduite. Chaque chambre est équipée de sanitaires et salle de bains.

L'hébergement est proposé en demi-pension ou pension complète avec panier repas le midi.

Les repas sont pris en commun dans la vaste salle de séjour, l'hiver, c'est aussi le lieu de rencontre autour d'un bon feu.

La cuisine est traditionnelle avec possibilité de plats végétariens, bar, terrasse, billard, vidéo projecteur, possibilité d'organiser séminaires, stages, fêtes de famille,...

L'hiver vous serez à proximité de la station de REALLON et ses 30km de pistes (www.reallon-ski.com). Christian, peut également être votre accompagnateur pour des randonnées.

L'été, vous découvrirez les nombreux chemins de randonnées pédestres, VTT ou à cheval au départ du gîte. De nombreuses visites culturelles s'offrent à vous : la retenue de Serre Ponçon, Savine le Lac, Embrun, les fortifications Vauban à Briançon et Mont Dauphin, St Vêran, le plus haut village de France (www.saintveran.com), l'abbaye de Boscodon (www.abbayedeboscodon.eu), mais aussi les alpages, la forêt, le calme de la nature,.....



Il minestrone par Yvana & Marie Anne :

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 gros oignon.
- 2 gousses d'ail écrasées.
- 3 tomates fraîches, pelées et taillées en cubes.
- 2 branches de céleri.
- 1 courgette taillée en cube.
- 3 carottes épluchées et taillées en cubes.
- 3 pommes de terre épluchées et taillées en cubes.
- 200 g de haricots verts coupés en tronçons.
- 200 g de petits pois.
- 150 g de haricots blancs mis à tremper la veille.
- 100 g de pâtes (ou de riz).
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 2 litres d'eau et 2 cube de bouillon de volaille.

Réalisation :

La veille faire tremper les haricots blancs dans un grand volume d'eau. Le jour J porter un grand volume d'eau à ébullition et cuire les haricots environ 45 minutes.

Dans un faitout faire suer l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive chaude, puis ajouter les tomates et après quelques minutes les autres légumes ainsi que les haricots blancs précuits.

Mouiller ensuite avec l'eau et le bouillon de volaille. Cuire à feu moyen et à couvert pendant 30 minutes. Découvrir, ajouter les pâtes et prolonger la cuisson 10 à 15 minutes environ. Laisser réduire à petit feu si nécessaire.

Au moment de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan et ajouter quelques feuilles de basilic.



+ WEB

Retrouvez
toutes les photos
sur

[http://
perreuilaujourd'hui.free.fr](http://perreuilaujourd'hui.free.fr)

Rubriques :

« Nos Articles de l'année »

« FATES des SOUPES »



Taxi ARNAUD

16 route du Bourg

71210 ECUISSES

06 09 23 95 78

taxi.arnaud@free.fr

www.taxi-arnaud-71.fr

Taxi conventionné CPAM
Transport malade assis.
Toutes distances.
Démarches administratives.
Colis urgents.
Liaisons gares/aéroports
7j/7 & 24h/24



Rattachement ECUISSES n°1 (Gare TGV à 2 min) Siret 81295457600029



Sébastien DEFONTAINE
Directeur

Agences
Couches & St Léger sur Dheune



Agence de Couches
Rue de l'Arquebuse
71490 COUCHES
Tél : 03 85 49 21 38
Fax : 03 85 49 65 79

Du mardi au samedi de 08h30 à 12h00

Après midi uniquement
sur rendez vous.



Agence de St Léger sur Dheune
Rue du 8 mai 1945
71510 St LÉGER sur DHEUNE
Tél : 03 85 45 08 41
Fax : 03 85 45 40 39

Mardi et jeudi : 14h45 à 17h45
Mercredi et vendredi : 14h00 à 17h45
Samedi 14h00 à 16h00
Matinées uniquement sur rendez vous.

◆ Pour réaliser tous vos projets....
rencontrer votre conseiller.
Toute l'équipe de votre agence est
à votre disposition pour vous écouter
et vous conseiller.

◆ Pour effectuer vos opérations courantes : retraits, verse-
ments, virements....
Utilisez l'espace libre service de votre agence

◆ Pour gérer vos comptes en direct,
vous disposez d'une gamme de services :

Filinfo (3993) - Un simple coup de fil pour
connaître l'essentiel sur vos comptes et vos cartes
(0,34 €/min)

Fil contact (N° Azur 0 810 07 2000) - Crédits, assurances, bourse.... (coût appel local selon opéra-
teur - du lundi au vendredi de 08h00 à 20h00 et le samedi de 8h00 à 16h00)

Filmomile (3 options*) - Des informations sur votre compte par SMS. 3 options de services.

Internet (www.centrest.fr*) - La convivialité du web pour gérer vos comptes (coût selon FAI)

Internet mobile (http://ca-mobile.com*) - Des fonctions de gestion de votre compte depuis votre
mobile

Chargés de clientèle :

Santa BASSET pour les particuliers
Catherine DUVIGNAUD pour les agri - viticulteurs
Philippe OLLIVIER pour les professionnels

Collaborateurs de l'agence :

Sébastien DEFONTAINE - directeur
Dominique BONNET
Marc Antoine BOUILLET
Magali DESPLANCHES
Pascale PAUL

* conditions disponibles sur www.centrest.fr ou en Agences
CA Centre Est , société coopérative à capital variable. Siège social 1 rue Pierre de Truchis de Lays - 69410 Champagne en Mont d'Or





Maison de la Presse

Presse - Tabac - Loto - Jeux
Papeterie - Cadeaux
Bijoux fantaisie - Montres

Florence BLANCHARD

1 rue du pont
71510 St LEGER sur DHEUNE
03 85 45 39 04



SARL Au Salon d'Hugo

8 rue du Pont
71510 St LEGER sur DHEUNE
03 85 45 41 79

Horaires :
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi :
8h-12h/14h-19h sur RV
Samedi : 7h-12h sur RV



Antiquités

Patrick FRANCK

18 rue St Nicolas
71490 COUCHES
03 85 49 67 02 & 69 08
06 22 92 24 92

Achat & Vente

Meubles - Bibelots - Tableaux
Spécialiste armoires
Louis XIV & XV
Paiement immédiat



Marbrerie BLONDEAU

Charles ZANON

19 Grande rue - « Mazenay »
71510 St SERNIN du PLAIN
03 85 49 52 71



Charles ZANON

Artisan d'art, sculpteur du monde minéral ayant la pierre et le marbre pour partition, Charles ZANON a acquis un savoir-faire par les "Compagnons du Devoir du Tour de France". Il réalise des pièces d'exception pouvant être mobilières, sculpturales ou architecturales. Des créations révélées par le geste de la main, qui nous plongent dans un monde fantastique.

www.charleszanon.com

06 13 34 21 24



Au Chineur



Antiquité & Brocante

Pierre FUCHEY

Rue St Martin
(Face à la Mairie)
71490 COUCHES
03 85 45 53 44 - 06 21 40 60 84

ACHAT & VENTE

Meubles anciens
Tableaux - Bronzes - Bibelots
Linge ancien - Débarras
Estimation
Paiement comptant

Le village de RIQUEWIHR

Village viticole de 1200 habitants environ, Riquewihr est situé en plein cœur de la route des vins d'Alsace, à 13 km de Colmar. Vous ne pouvez pas manquer le vignoble qui l'entoure, vignoble qui lui donne tout son charme et contribue à sa renommée, c'est l'un des villages les plus connus de la région et le plus visité.

C'est au XVIème siècle que se situa l'âge d'or de la ville grâce au développement du vignoble. La ville fut rattachée à la France en 1796 et Riquewihr ne subit que peu de dégâts lors des deux dernières guerres, ce qui explique son extraordinaire état de conservation.

A visiter et à voir à Riquewihr :

- ♦ **La rue Général de Gaulle** : c'est la rue principale allant de l'hôtel de ville (daté de 1808) jusqu'au Dolder (ancien beffroi) . Elle st bordée de magnifiques maisons.
- ♦ **Les rues annexes** : rue des juifs, rue du cerf, rue St Nicolas et leurs magnifiques maisons
- ♦ **Le Dolder** : ancien beffroi construit en 1291 dominant la ville de ses 25 mètres de haut.
- ♦ **La tour des voleurs** qui abrite les anciens cachots de la ville.
- ♦ **Le château de Wurtemberg** construit au milieu du XVIème siècle.

Le marché de Noël de Riquewihr :

En France, les plus beaux marchés de Noëls sont en Alsace ! C'est pourquoi nous avons à nouveau choisi cette destination.

05h45 c'était l'heure de départ de PERREUIL, puis arrêt au rond point de Montchanin pour accueillir les participants venant du Creusot, Le Breuil, Torcy, Montchanin, La Guiche Et c'est à 57 personnes que nous nous sommes dirigés vers l'Alsace, traversant des paysages enneigés pour arriver à Riquewihr sous un ciel très clément , mais frais.



LocMat'71

LOCATION & VENTE DE MATERIEL ET OUTILLAGE



Location courte et longue durée
Nous avons tous le matériel
pour vos travaux

Location de Mini Pelle – Mini Chargeur – Chariot télescopique – Mini Dumper – Nacelle
Compresseur – Compacteur – Groupe électrogène - Motobineuse – broyeur de branche....



LocMat'71 c'est aussi son ESPACE MOTOCULTURE

Tondeuse et Tracteur

Nous assurons la vente de matériel mais aussi l'entretien et la réparation de votre matériel.

Pas de possibilité de vous déplacer ! Nous venons chercher le matériel à votre domicile.



Tronçonneuse
Taille Haie
Débroussailluse
Elagueuse
Broyeur
Motobineuse



Zone Industrielle – Avenue des Ferrancins – 71210 TORCY

TEL : 03.85.55.47.97 / FAX : 09.70.62.06.04

Courriel : locmat71@orange.fr

Site Internet : www.locmat71.fr

Nous sommes situé à Torcy
en face du circuit VAISON SPORT



Chacun put profiter à sa convenance de cette ambiance de fête : visite des stands et magasins, dégustation de vin chaud, balade dans les rues annexes, repas sur le pouce ou dans un restaurant

A 14h30, déplacement au village voisin de Ribeauvillé où une autre ambiance attendait les visiteurs. Tout au long de la Grand-Rue, le visiteur est plongé dans une joyeuse ambiance. En proposant un marché de Noël médiéval particulièrement original et réussi : animations avec gâteaux, manants, danseurs, baladins étals pour gastronomes : gourmandises salées et sucrées, sanglier à la broche accompagné de cervoise et de vin étals avec décorations de Noël, couronnes de l'Avent, crêches artisanales, bougies, de quoi faire de ce marché un vrai spectacle pour petits et grands.

Et c'est à 17h30 que tous regagnèrent le bus qui nous ramena en Bourgogne. Une belle journée, peut être un peu courte pour profiter au maximum de cette féerie de Noël.



Nouveau à St LEGER sur DHEUNE :

l'auto-école **START PERMIS** vous propose :
Ses leçons de conduite pour les permis auto, moto, cyclo et remorque.
Ses stages de récupération de points
Ses cours accélérés de code en 3 jours.

Permis B (voiture) à partir de 950 € - Permis AAC (conduite accompagnée) à partir de 1100 € - Permis AM (cyclo - ASSR1) à partir de 150 €.

Leçons de conduite de 07h à 19h, du lundi au samedi. Venez-vous renseigner sur les permis et sur les facilités de paiements.

St LEGER sur DHEUNE - 4 rue du 8 mai 1945

Bureau ouvert tlj mardi, mercredi, samedi et vendredi après midi

2 autres agences également à votre service :

LE CREUSOT - 39 rue maréchal Foch

AUTUN - 17 bis avenue du général de Gaulle

Bureaux ouverts du mardi au vendredi 10h à 12h/13h à 18h

Le samedi 10h à 12h/13h à 16h

Contacter toutes nos agences au 09 64 42 86 13 ou 06 20 70 01 77

www.start-permis.fr





Menuiserie Générale

Fabrication sur mesures
Portes et fenêtres bois ou PVC
Cuisines et Salles de Bains - Escaliers - Parquets
Vérandas - Aménagement de combles

GIEN Patrick

12 route de St Jean

71490 St JEAN de TREZY

Tél : 03 85 45 31 09

patrick.gien@wanadoo.fr

www.menuiserie-gien.com



Menuiserie intérieure & extérieure **SARL MUGNIER**

6 Rue du pont

71510 St BERAINDh.

06 16 35 14 80

Tél./Fax 03 85 45 61 53

menuiserie.mugnier@orange.fr

www.menuiserie-mugnier71.com



Yann PAGEAUX

Maçonnerie générale - Carrelage

71510 PERREUIL

Tél/Fax 03 85 45 68 18

yann.pageaux@orange.fr



Gilles LALLY

Agent commercial - Négociateur en immobilier

16 impasse du Bourg

71510 ESSERTENNE

06 72 16 00 68

gilles.lally@lafourmi-immo.com

www.lafourmi-immo.com

N° SIREN 807 401 609

Architecte DESA

Dominique DALLERY

Rue de la tuilerie

71510 PERREUIL

tél. 03 85 45 66 44 - fax. 03 85 45 67 58



« Internet tout simplement »

Offres spéciales
"Création de site internet"



Une expérience et un savoir-faire uniques
Pour faire de votre projet une réussite !

www.jordel-medias.com

Contactez-nous !

03 84 25 77 55

COM —
COLL —
ECTIF

Nicole & Thierry GIBOT

59 route de St Jean

« Le Petit Trézy »

71490 St JEAN de TREZY

06 17 33 53 36

com.collectif71@gmail.com

- Création - Design - Logo
 - Composition d'Éditions - Magazines - Revues
Publicités - Prospectus - Flyers
 - Communication globale et scénographique
- Des professionnels au service de votre communication



- Terrassements de maisons, piscines...
- Création et curage d'étangs...
- Diverses démolitions...
- Locations avec chauffeurs...
- Activité transport...



www.essertenne-terrassement.com

« La Chyrolle » - 71510 ESSERTENNE - 03 85 45 61 80 - ess.terrassement@orange.fr

**SAS NOMBLOT
CLOTURES et PORTAILS**

CUZZOCREA Franck
45 rue du Lieutenant Chauveau
71510 St Léger sur Dheune
Tél : 03 85 45 35 61
Port : 06 59 94 62 51
Fax : 03 85 45 31 78
sasnomblot@orange.fr
<http://www.nomblot-clotures.com>



TERRASSEMENTS - TRAVAUX PUBLICS

Entreprise ALEXANDRE Père & Fils
488 Route du Chapitre
71510 PERREUIL
Tél/fax 03 85 45 67 82

Notre entreprise est à votre service pour vous proposer devis gratuit et travail de qualité :

- ♦ Terrassement de plateformes
- ♦ Assainissement autonome
- ♦ Création et curage de fossés
- ♦ Démolition et enrochement
- ♦ Aménagement de cours, ou de terrains pour maison
- ♦ Voiries et Réseaux Divers (V.R.D.)
- ♦ Location d'engins avec chauffeurs

alexandre.tp@sfr.fr - www.alexandre-tp.fr



SASU QUETAT René & fils
Couverture - Zinguerie - Maçonnerie

Julien QUETAT
1 rue du Champ de l'Orme
71490 St JEAN de TREZY
03 85 98 00 01 et 06 07 08 79 29
quetat.julien@gmail.com



Depuis 1985



ALARME INTRUSION
INTERPHONE
PORTAIL AUTOMATIQUE
ELECTRICITE GENERALE

71510 St LEGER sur DHEUNE
03 85 45 38 13 / 06 82 48 61 31



SAS Guy DURAND

14 Route d'Autun 21340 NOLAY Tel : 03 80 21 80 49 Fax : 03 80 21 83 79	ZA « Le Colombier » 71510 St LEGER/Dh. Tel : 03 85 45 41 80 Fax : 03 85 45 42 22	« Le Curier » 71360 EPINAC Tel : 03 85 82 90 60 Fax : 03 85 82 94 90
---	---	---

guydurand.stleger@wanadoo.fr & guydurand.epinac@wanadoo.fr

Retrouvez nous sur FACEBOOK : <https://lc.cx/gcV5>

Le village de RIBEAUVILLE :

Entre vignoble et montagne, le village de Ribeauvillé a su valoriser son patrimoine historique. Au Moyen-âge, la cité était le siège de la Seigneurie de la famille des Ribeaupierre (d'où le nom de la ville de Ribeauvillé).

Les Ribeaupierre firent construire 3 châteaux forts, dont les ruines dominent encore aujourd'hui majestueusement la cité et les collines environnantes.

- le château st Ulrich, (le plus ancien et le plus important des 3 châteaux)
- le château Girsberg,
- le château du Haut-Ribeaupierre,

De ses fortifications médiévales, la ville conserve encore aujourd'hui une partie de son mur de remparts et certaines de ses tours défensives, dont la « Tour des Bouchers » (du 13ème siècle, reconstruite au 18ème siècle), qui doit son nom à la corporation des Bouchers (chargée, en cas d'attaque de défendre la ville à partir de cette tour).

La **Grand'rue** et ses quartiers pittoresques, bordés de constructions abondamment fleuries (du 15ème au 18ème siècle), sont jalonnés de places ornées de fontaines de style renaissance.

Nombreux sont les édifices qui méritent le détour :

- **Hôtel de ville (18ème siècle)**, la place de l'hôtel de ville avec la fontaine du XVIème
- **La Tour des Bouchers (13ème siècle)**
- **L'ancienne halle aux blés**, ancien lieu de stockage,
- **La maison des ménétriers** (maison qui possède un décor unique en façade datant de 1683)
- **L'ancienne chapelle de l'hôpital, l'église du couvent des Augustins (XIVème)**
- **Les places** : de la Sinne , de la République, de l'hôtel de ville ...

Plus de détails et photos sur ces 2 villages :

<http://www.alsace-passion.com/ribeauville.htm>

<http://www.alsace-passion.com/riquewihr.htm>



ASSURANCES & PLACEMENTS

Dominique PEREIRA

Agent général d'assurance
2 agences à votre service



32 rue Marcel Sembat
71200 LE CREUSOT
Tél : 03 85 55 43 98

62 avenue de la République
71210 MONTCHANIN
Tél : 03 85 78 13 55

pereira-dominique@aviva-assurances.com



Cannage Rempailage Chaises

Travail soigné
Devis gratuit

John BAUDIER
« La Tuilerie »
2 route de la Beaujarde
71510 ESSERTENNE
03 85 47 59 48
06 26 94 28 51

LETANG & Fils

CHAMPION LES ÉCONOMIES !

Réservez vos produits gratuitement sur le site :
www.domial-saintleger71.fr

Pour être sûr de recevoir nos informations,
nous vous conseillons d'ajouter :

newsletter@domial-electromenager.fr
à votre carnet d'adresses.

LETANG ET FILS



Dépannage dans la
journée sur simple
appel jusqu'à 18h
pour notre fidèle
clientèle !

**Electroménager
TV - Vidéo
Electricité**

Notre site DOMIAL :
www.domial-saintleger71.fr

**Cuisine plaisir
Arts de la table**

Notre site Cuisine Plaisir :
www.cuisineplaisir-saintleger71.fr

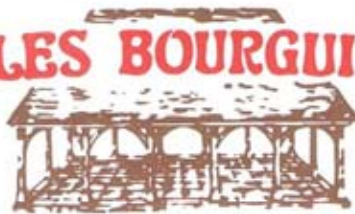


4 rue du pont - 71510 St LEGER sur DHEUNE - 03 85 45 33 36 - letangfils@wanadoo.fr



LES HALLES BOURGUIGNONNES

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**



**TRIPERIE
VOLAILLES**

VIANDE - DETAIL - DEMIS-GROS - TRAITEUR

Serge DUBAN, traiteur toujours à votre service
LE CREUSOT - 37 bis Boulevard des Abattoirs - 03 85 56 09 80

La Chèvrerie des Sources

EARL « La Chèvrerie des Sources »

Pierre BRIE

4 route de la Rouelle

71670 St PIERRE de VARENNES

Tél/fax 03 85 80 03 65

Lundi au samedi 9h15-12h & 14h15-19h
Fermeture à 18h30 de novembre à mars
Fermé dimanche et jours fériés.



Perrault

Nicolas PERRAULT
Viticulteur - Récoltant
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Domaine Nicolas PERRAULT

3 rue du Four

71150 DEZIZE Les MARANGES

03 85 91 14 67 - 03 85 91 15 83

06 74 24 71 88 - 06 89 96 55 42

perraultn@wanadoo.fr

Santenay et Maranges 1er cru

ATAC

SuperMarché

Rue de la gare
71510 St LEGER sur DHEUNE
Tél 03 85 98 91 80
Fax 03 85 98 91 81

« A LA DEPANNE »

Commerce d'alimentation, fruits et légumes
Produits locaux - Dépôt de pains et de journaux.

Bar avec petite restauration

Martine LANGEVIN

Rue du Four

71490 DRACY les COUCHES

03 58 09 52 21

Dépositaire du journal de « PERREUIL aujourd'hui »
pour Dracy et St Maurice

VOTRE PUBLICITE dans le journal de « PERREUIL aujourd'hui »

Tarifs pour une année, (mais nous sommes souples sur la durée !) :

Encadré : 20 € (texte + photo ou logo) - Bandeau largeur page : 30 € [Texte + photo(s) et/ou logo]

1/2 Page : 40 € - Page : 50 €

Chèque à l'ordre de : « PERREUIL aujourd'hui ». L'association vous délivrera reçu pour votre comptabilité.

Nous pouvons concevoir votre encart : envoyez vos logos, images, textes à : perreuilaujourdhui@free.fr

Large diffusion : 500 à 600 exemplaires papier selon l'actualité - 5 à 6 numéros papier par an.

Diffusion en ligne depuis notre site à plus de 1500 contacts.

Vos coordonnées sur notre site internet : <http://perreuilaujourdhui.free.fr>

Vos annonces, opérations spéciales dans « Notre lettre en ligne » 2 à 3 parutions par mois