

Programme 2025

FÉVRIER À JUIN

FÉVRIER

- Samedi 1^{er} à 12h30 • Rue Vaudeville / Repas-spectacle
- Dimanche 2 à 12h30 • Rue Vaudeville / Repas-spectacle
- Dimanche 16 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle

MARS

- Samedi 8 à 12h30 • L'inauguration / Repas-spectacle
- Dimanche 9 à 12h30 • L'inauguration / Repas-spectacle / Menu gourmand
- Vendredi 28 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 30 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle / Menu gourmand

AVRIL

- Jeudi 3 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Samedi 12 à 12h30 • L'inauguration / Repas-spectacle
- Dimanche 13 à 12h30 • L'inauguration / Repas-spectacle / Menu gourmand
- Mercredi 23 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Jeudi 24 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Samedi 26 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 27 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle / Menu gourmand

Mai

- Samedi 3 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 4 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle

Mai / Juin

- Jeudi 29, Vendredi 30, Samedi 31 MAI, et Vendredi 6, Samedi 7, Dimanche 8, Jeudi 12, Vendredi 13, Samedi 14 JUIN à 21h00 • La Fine Équipe (Repas à 19h00) / Spect. Plein air

Tarifs 2025 (FÉVRIER À JUIN)

• « Tournée générale » • (Repas + spectacle)

Menu Bellevue :

Adultes 55 € - Groupes (35 pers.) 53 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 30 €

Menu Gourmand :

Adultes 65 € - Groupes (35 pers.) 63 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 30 €

• « L'Inauguration de la salle des fêtes »

et « Rue Vaudeville » • (Repas + spectacle)

Menu Bellevue :

Adultes 57 € - Groupes (35 pers.) 55 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 30 €

Menu Gourmand :

Adultes 65 € - Groupes (35 pers.) 63 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 30 €

• La Fine Équipe • (Spectacle de plein air)

Repas + spectacle :

Adultes 53 € - Groupes (35 pers.) 52 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 25 €

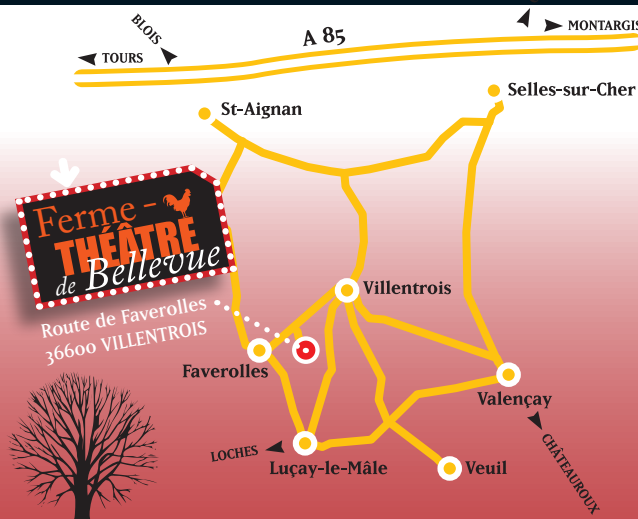
Spectacle seul : Adulte : 37 € - Enfants (jusqu'à 12 ans) 15 €

Possibilités de règlement : Billetweb, chèques, espèces ou chèques vacances

N'hésitez pas à consulter notre site internet car des dates supplémentaires de repas-spectacle y sont régulièrement ajoutées...

Plan d'accès

Ferme-Théâtre de Bellevue



« Une ambiance unique, chaleureuse et authentique ».



« Après le spectacle, venez découvrir notre boutique de terroir ».

Sachez que pour les groupes d'un minimum de 40 personnes (CE, associations, ect...), nous pouvons fixer un repas-spectacle à la date de votre choix. Pour cela, contactez Isabelle, notre responsable « GROUPES » au 06 32 67 78 47 ou groupefermedebellevue@gmail.com

Renseignements et réservations

Tél. : 02 54 05 10 83

ou www.cameleonproduction.fr

Compagnie Théâtrale Caméléon Production
27, rue du Four à plâtre • 36600 VALENCAY
contact@cameleonproduction.fr



Ferme - THÉÂTRE de Bellevue

Villentrois - Faverolles en Berry (36)

Faites-vous plaisir, offrez-vous du rire !!!



Programme

Février à juin 2025

PROGRAMME 2025 (FÉVRIER À JUIN)

REPAS-SPECTACLE « Rue Vaudeville »

FÉVRIER

Cie Caméléon Production
Mise en scène Jean-Christian Fraiscinet
Avec Christèle Chappat,
Sébastien Fraiscinet,
Mélissa Chatelet, Vincent Fraiscinet



Après avoir savouré un délicieux menu composé de produits de notre terroir berrichon, vous dégusterez l'hilarante pièce en un acte de Georges Feydeau : « Feu la mère de Madame ».
Une soirée charmante pour le plaisir de l'esprit et des papilles !

REPAS-SPECTACLE « Tournée Générale »

FÉVRIER / MARS / AVRIL / MAI

Cie Caméléon Production



Écrit et mis en scène par Jean-Christian Fraiscinet • Avec Vincent Fraiscinet, Mélissa Chatelet, Sébastien Fraiscinet et Christèle Chappat

Imaginez-vous, attablés dans un bistrot de campagne, un bon vieux petit bistrot comme on en fait plus... Vous y serez accueillis par Babette, la patronne, et vous y croiserez, à coup sûr, bon nombre d'habituels qui auront certainement des choses à raconter... Vous n'aurez qu'à tendre l'oreille et vous en apprendrez de belles !!!

Au menu : Brèves de comptoir, coups de gueule et éclats de rire !



MENU BELLEVUE

KIR DE BIENVENUE

Feuilleté de pommes de terre
Sauce du chef aux herbes

Petit rôti de porc Orloff
Sauce à l'oignon
Gratin et carottes braisées

Salade du jardin et fromages

Pomme au four
Sur sa brioche de pain perdu

CAFÉ et VIN COMPRIS

REPAS-SPECTACLE « L'inauguration de la salle des fêtes »

MARS / AVRIL

Cie Caméléon Production
Mise en scène Jean-Christian Fraiscinet
Avec Francis Rivière, Christèle Chappat,
Jean-Christian Fraiscinet, Sébastien Fraiscinet, et Vincent Fraiscinet



Le repas inaugural de la nouvelle salle des fêtes du village ne va pas se passer comme le maire et ses sbires l'avaient prévu... Une inauguration catastrophe mais hilarante, où les gags et les situations cocasses se succèdent à un rythme effréné !

Vos zygomatiques sont prévenus... 1h30 de pure rigolade !!!

POUR NOS 3 REPAS-SPECTACLE, DÉCOUVREZ NOTRE MENU GOURMAND

Les spectacles présentés à la Ferme-Théâtre de Bellevue sont également disponibles en tournée (Nous contacter)



MENU BELLEVUE

KIR DE BIENVENUE

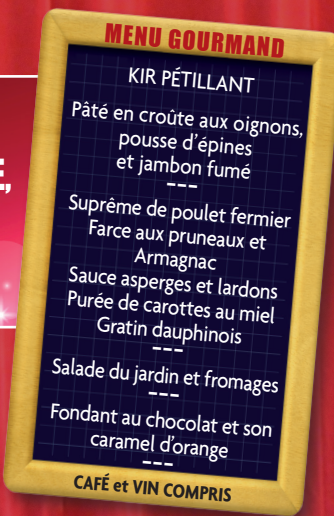
Tarte tiède
aux lentilles du Berry

Filet mignon de porc
Sauce forestière
Légumes de saison et gratin dauphinois

Salade du jardin et fromages

Tarte Tatin et crème fraîche

CAFÉ et VIN COMPRIS



MENU GOURMAND

KIR PÉTILLANT

Pâté en croûte aux oignons,
pousse d'épinés
et jambon fumé

Suprême de poulet fermier
Farce aux pruneaux et
Armagnac
Sauce asperges et lardons
Purée de carottes au miel
Gratin dauphinois

Salade du jardin et fromages

Fondant au chocolat et son
caramel d'orange

CAFÉ et VIN COMPRIS

EN 2025, OFFREZ-VOUS DU RIRE !

La fine Équipe



GRAND SPECTACLE BURLESQUE DE PLEIN AIR

TEXTE ET MISE EN SCÈNE JEAN-CHRISTIAN FRAISCINET
AVEC TOUTE L'ÉQUIPE DE LA FERME-THÉÂTRE DE BELLEVUE

**Une grande comédie rurale,
hilarante et explosive
sur fond de
résistance !**

**Dîner animé
(à partir de 19h00)
avec le Bal des
Résistants**



MENU DU RÉSISTANT

KIR « Fonce-Bouchure »

Entrée du maquisard

Jambon à l'os et sa poêlée de pommes
de terre sautées à la persillade

Fromages de « chieuve et de vache »

Tarte aux pommes
de « Sœur Marie Sainte-Lucie »