

Programme 2026

FÉVRIER À JUII

Plan d'accès

Ferme-Théâtre de Bellevue



Février

· Dimanche 15 à 12h30 · Tournée Générale / Repas-spectacle

Mars

- Samedi 7 à 12h30 L'inauguration / Repas-spectacle
- * Dimanche 8 à 12h30 * L'inauguration / Repas-spectacle / Menu gourmand
- Dimanche 22 à 12h30 Tournée Générale / Repas-spectacle

Avril

- · Jeudi 16 à 12h30 · Tournée Générale / Repas-spectacle / Menu gourmand
- Samedi 18 à 12h30 Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 19 à 12h30 Tournée Générale / Repas-spectacle
- · Jeudi 23 à 12h30 · L'inauguration / Repas-spectacle
- · Vendredi 24 à 12h30 · L'inauguration / Repas-spectacle
- · Samedi 25 à 12h30 · L'inauguration / Repas-spectacle
- Dimanche 26 à 12h30 L'inauguration / Repas-spectacle

Mai

- · Samedi 2 à 12h30 · Tournée Générale / Repas-spectacle
- · Dimanche 3 à 12h30 · Tournée Générale / Repas-spectacle

Mai / Juin

 Vendredi 29, Samedi 30, Dimanche 31 MAI, et Jeudi 4, Vendredi 5, Samedi 6, Jeudi 11, Vendredi 12, Samedi 13 JUIN à 21h00
La Fine Équipe (Repas à 19h00) / Spect. Plein air

Tarifs 2026 [FEURIER à JUIN]

• « L'Inauguration de la salle des fêtes » (Repas - spectacle) Menu Bellevue :

Adultes $57 \in$ - Groupes (35 pers.) $55 \in$ - Enfants (jusqu'à 12 ans) 30 \in Menu Gourmand :

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

• « Tournée générale » • (Repas + spectacle)

Menu Bellevue

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

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

• La Fine Équipe • (Spectacle de plein air) • Mai-Juin 2026 Repas + spectacle :

Adultes $53 \in$ - Groupes (35 pers) $52 \in$ - Enfants (jusqu'à 12 ans) $25 \in$ Spectacle seul : Adulte : $37 \in$ - Enfants (jusqu'à 12 ans) $15 \in$

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 aioutées...







« 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 groupesfermedebellevue@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.hr















Programme Février à juin 2026

PROGRAMME 2026 (FÉVRIER À JUIN)

MENU BELLEVUE

KIR DE BIENVENLIF

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

POUR NOS

2 REPAS-SPECTACLE,

DÉCOUVREZ NOTRE

MENU GOURMAND

REPAS-SPECTACLE « L'inauguration

de la salle des fêtes »

MARS / AVRIL

Cie CaméléonProduction

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 !!!



Pâté en croûte aux oignons, pousse d'épines 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

REPAS-SPECTACLE « Tournée Générale »

FÉVRIER / MARS / AVRIL / MAI

Cie Caméléon Production



Ecrit et mis Avec Vincent Chatelet. Sébastien 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'habitués 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!



KIR DE BIENVENUE

Tourte berrichonne, salade et légumes en ravigote

Paupiette de volailles aux champignons Sauce crème Garniture de saison et gratin dauphinois

Salade du jardin et fromages

Tarte aux fruits de saison

CAFÉ et VIN COMPRIS



Résistants

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

MENU DU RÉSISTANT KIR « Fonce-Bouchure »

Entrée du maquisard

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

Fromages de « chieuve et de vache »

Tarte aux pommes de « Sœur Marie Sainte-Lucie »



