



Programme 2024

FÉVRIER À JUIN

Plan d'accès

Ferme-Théâtre de Bellevue



FÉVRIER

- Vendredi 2 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Samedi 3 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 4 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 18 à 12h30 • L'inauguration / Menu gourmand / Repas-spectacle

MARS

- Samedi 9 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 10 à 12h30 • Tournée Générale / Menu gourmand / Repas-spectacle
- Samedi 23 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 24 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle

AVRIL

- Vendredi 5 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 7 à 12h30 • Tournée Générale / Menu gourmand / Repas-spectacle
- Samedi 13 à 12h30 • Rue Vaudeville / Repas-spectacle
- Dimanche 14 à 12h30 • Rue Vaudeville / Menu gourmand / Repas-spectacle
- Dimanche 21 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle
- Dimanche 28 à 12h30 • Tournée Générale / Repas-spectacle

MAI

- Vendredi 31 à 21h00 • La Fine Équipe (Repas à 19h00) / Spect. Plein air

JUIN

- Samedi 1^{er}, Dimanche 2, Jeudi 6, Vendredi 7, Samedi 8, Jeudi 13, Vendredi 14, Samedi 15 à 21h00 • La Fine Équipe (Repas à 19h00) / Spect. Plein air

Tarifs 2024 (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...

Licence de spectacle N° 1-1071204 • Licence spectacle N° 2-1030635



« 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



Réalisation Nicolas Gaultier 06 72 50 54 95 • Photo du remanbau : e Adobe Stock

Ferme - THÉÂTRE de Bellevue

C^e Théâtrale Caméléon Production
Villentrois - Faverolles en Berry (36)



Programme

Février à juin 2024

PROGRAMME 2024 (FÉVRIER À JUIN)

REPAS-SPECTACLE « Tournée Générale »

FÉVRIER / MARS / AVRIL

Cie Caméléon Production

Écrit et mis en scène par Jean-Christian Fraiscinet • Avec Vincent Fraiscinet ou Maxime Couton, Mélissa Chatelet, Christèle Chappat ou Pyl Delavie, Sébastien Fraiscinet ou Adonis Brunet

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'habitues 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

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

Crumble aux fruits et son coulis de framboises
CAFÉ et VIN COMPRIS

REPAS-SPECTACLE « Rue Vaudeville »

AVRIL



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 quelques petits bijoux du répertoire 1900, ainsi que 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 !

MENU

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



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

FÉVRIER

Cie Caméléon Production

Mise en scène Jean-Christian Fraiscinet
Avec Francis Rivière, Christèle Chappat,

Jean-Christian Fraiscinet, Sébastien Fraiscinet, et Vincent Fraiscinet



MENU

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

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 GOURMAND

KIR PÉTILLANT
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

ÉNORME SUCCÈS EN 2023
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT POUR JUIN 2024

La fine Équipe



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

Juillet 1944... Le hameau de Bellevue, sympathique petite bourgade du cœur de la France, abrite, depuis le début de la guerre, une bande de résistants, pleine de bonne volonté mais bien trop désorganisée pour être efficace... Cette « fine équipe » a néanmoins pour délicate mission le dynamitage du pont afin de ralentir les colonnes allemandes qui se dirigent vers la Normandie, suite au débarquement allié. Le jour J approche...

Une grande comédie rurale, hilarante et explosive !

Dîner animé (à partir de 19h00) avant le spectacle !

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 « chieue et de vache »

Tarte aux pommes de « Sœur Marie Sainte-Lucie »