



Samedi 6 octobre, 10-13h **Pressée du Domaine La Boulaz**

Matinée sport/détox avec le pressage de raisins en direct. Venez déguster la récolte 2018 et emportez votre moût du Domaine La Boulaz à la maison. Dans une optique zéro déchet, apportez votre bouteille.

Sans réservation, Chf 6.- la bouteille



Samedi 3 novembre, 10-17 heures **Le Super Marché des Terroirs**

Deuxième édition du marché artisanal des producteurs et productrices de la Maison des Terroirs, un rendez-vous pour goûter la région! Des artisans locaux vous présentent leurs inventifs sirops, farines anciennes, fromages, chocolat grand cru, vins AOC et bien d'autres délices...

Entrée libre, restauration sur place



BRUNCH DU TERROIR



Chaque dimanche, 10-15 heures **Dès le mois de mars: réveil en douceur**

Notre petit-déjeuner complet composé de délices 100% locaux et artisanaux est une invitation à croquer la région! Une boisson chaude (à choix), un verre de jus de pommes/raisins, une corbeille de pain & tresse, des confitures, du miel, du bon beurre, un yaourt et une douceur maison qui change en fonction des saisons... le tout accompagné d'une planchette de fromages (tomme fraîche/affinée/aromatisée, creux-du-van, petit creux, gruyère d'alpage, chèvre en été) et d'une sélection de charcuteries (lard royal, viande de boeuf séchée, jambon cru, salamis secs).

Réservation indispensable, Chf 31.- Par téléphone 024 445 60 60 ou par courriel à info@terroirs-region-grandson.ch



RENDEZ-VOUS DANS LA RÉGION



29 Juin - 1er Juillet 2018 **Fête des yodleurs à Yverdon-les-Bains**

La Maison des Terroirs participe à cet événement d'envergure et représente les produits des Terroirs de la Région de Grandson au marché des artisans. Venez nous rencontrer pour de nombreuses dégustations et découvertes étonnantes.

Informations sur www.yverdon2018.ch
Entrée libre, restauration sur place



Samedi 25 août, toute la journée **Balade Gourmande Grandson et sa région**

La 10^e balade pédestre dans la région de Grandson, agrémentée d'étapes gastronomiques proposant des produits de notre terroir et une sélection de vins de l'Appellation Bonvillars. Un itinéraire varié, suivant un thème renouvelé chaque année. Chaque participant adulte reçoit un verre aux couleurs de la Balade Gourmande et un porte-verre pour déguster, en mouvement.

Adultes, dès 16 ans: Chf 65.- Enfants 8-15 ans: Chf 20.- Enfants -8 ans: gratuit. Inscription obligatoire www.aocbonvillars.ch



Samedi 27 octobre, 9-17h **Marché aux Truffes de Bonvillars**

Un marché étonnant qui réunit tous les professionnels et amateurs de truffes suisses. Au menu: vente de truffes fraîches, démonstrations de cavages avec des chiens, préparations aux truffes à déguster, menus aux truffes, produits du terroir, vigneron de l'Appellation Bonvillars, vente d'arbres mycorhizés et expositions.

Infos: www.marche-truffes-bonvillars.ch
entrée libre, restauration sur place



LA MAISON DES TERROIRS est un office du tourisme inédit qui présente un espace de dégustation des meilleurs crus de l'AOC Bonvillars, une épicerie de produits locaux et artisanaux et toute l'information touristique nécessaire à la découverte de la Région de Grandson.

Jeudis Gourmands

Un calendrier des soirées gourmandes et festives tout au long de l'année 2018. Un rendez-vous pour tous les épicuriens, gourmets et amoureux des plaisirs de la table.

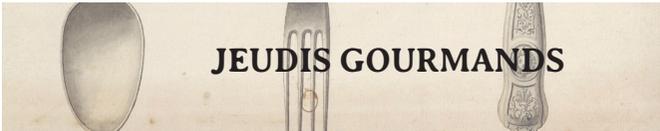
Brunch du Terroir

Dès le mois de mars, le dimanche, profitez d'un généreux petit-déjeuner campagnard composé de délices de la région... Pour un réveil en douceur et un dimanche heureux!

Samedis des artisans

Place aux artisans: vernissages, marchés, ateliers et dégustations. Venez vivre le plaisir de partager la convivialité autour de traditions culinaires bien vivantes.





JEUDIS GOURMANDS

Jeudi 25 janvier 2018, 18-21h30

Vive la nouvelle année!

Apéritif autour des producteurs composé d'une sélection de fromages de la laiterie Castella (Provence), de charcuteries de J. Pavillard (Orges) de taillés, de verrines salées et sucrées de l'artisan Ch. Ackermann et de pain de la Ferme des Terres Rouges.
Sur réservation, Chf 35.- Hors boissons

Jeudi 8 février 2018, 18-20h

Dégustation verticale de 3 millésimes

La dégustation verticale compare un même vin sur plusieurs années. Un voyage sensoriel dans le temps qui vous permet de suivre l'évolution des cépages et du terroir propre au vin dégusté. Embarquez pour une dégustation issue de la collection privée du Domaine de Gourmandaz et devenez témoin d'une histoire et d'un savoir-faire.
Sur inscription, 14 pers. Max. Chf 29.-

Jeudi 22 mars 2018, 18 heures

Cours d'initiation à la dégustation de vins

Dégustation guidée de 5 vins AOC Bonvillars. Un parcours passionnant pour apprendre les bases de la dégustation, le vocabulaire, les cépages et les arômes du vin.
Sur inscription, Chf 48.- Planchette de produits du terroir comprise. Autres dates du cycle 2018 : 7 juin, 22 novembre

Jeudi 5 avril 2018, 18-21h30

Ail des ours, je te cuisine!

Soirée dédiée à cette plante de sous-bois utilisée depuis l'Antiquité pour ses nombreuses vertus. Présentation, secrets... idée de recettes et bien sûr entrée, plat et dessert, à accompagner de nos crus régionaux.
Sur réservation, Chf 29.- Hors boissons



Jeudi 10 mai, 18 heures

Rencontres de crus d'un soir

Dégustation à l'heure de l'apéritif pour la Cave Martial du Pasquier qui proposera deux verres de vins associés à une dégustation de chocolats grands crus de l'artisane Mélinna Rost de Champagne. Des délices à consommer sans modération...
Sans réservation, Chf 15.-

Jeudi 7 juin 18h30-22h30

Le bonheur est toujours dans le pré...

Croquez un burger local: boeuf Gallo-way de la ferme bio la Gottalaz, du pain de la boulangerie Ackermann, un confit d'oignons de Terre Ferme et du ketchup vaudois, la Dauphine. En compagnie de la Brasserie Mountain View de Villars-Burquin. En musique!
Sur réservation, Chf 22.- 1 bière comprise

Mercredi 1er août, 10-17h

Joyeux déjeuner sur l'herbe

Une invitation à passer une journée en famille dans le cadre bucolique des jardins de la Fondation Bartimée. Laissez-vous tenter par un panier pique-nique garni de saveurs locales et artisanales dans une ambiance conviviale. Jeux de kermesse et nombreux stands de produits du terroir.
Infos: www.terroirs-region-grandson.ch et inscriptions: www.b-traiteur.ch Gratuit jusqu'à 4 ans, panier «famille» de saveurs locales (2 adultes et 2 enfants) Chf 55.-, panier «duo» Chf 35.-

Jeudi 13 septembre, 17-20h

Courge toi-même!

Venez découvrir des variétés étonnantes de cucurbitacées pour colorer cette fin d'été et célébrer le début de la Semaine du Goût! Nous vous concoctons une délicieuse soupe ainsi qu'une tarte renversante.
Sur réservation Chf 22.- Hors boissons

Jeudi 4 octobre, 19-21h

Ode à la truffe de Bonvillars, aux sous-bois

Soirée dédiée au joyau de nos forêts : la truffe Uncinatum. Conseils et astuces culinaires par La Sauvageraie. Présentation associée à une dégustation de plusieurs spécialités à base de truffes sous forme d'apéritif dînatoire.
Sur réservation, Chf 69.- Hors boissons

Jeudi 1 novembre, 19-21h

Mythique Vacherin Mont-D'Or AOP

Chauds, les vacherins de la Fromagerie du Coteau Chuard (Ballaignes). Sortie accompagnée pour la star AOP et ses fidèles amis. Soirée en présence du fromager qui vous présente ce produit saisonnier. Repas au coin du feu pour amorcer joyeusement l'hiver... A accompagner de vin de l'AOC Bonvillars.
Sur réservation, Chf 25.- Hors boissons

Jeudi 6 décembre, 19-21h

La soirée foie gras & vins doux

Quatre sortes de foie gras artisanaux et locaux confectionnés par des artisans et restaurateurs de la région, mets accompagnés de vins doux présentés par les vignerons de l'Appellation AOC Bonvillars.
Réservation indispensable, 45.- Boissons comprises



SAMEDIS DES ARTISANS

Samedi 3 mars 10-14h

Délices du lac dans votre assiette

La famille Oberson de Corcelles/Concise viendra à la rencontre du public pour présenter son métier et faire déguster ses bondelles fumées «en direct» à la Maison des Terroirs.
Dégustation d'une bondelle et salade, accompagnée de deux verres de vin (0.5 dl) du moment, Chf 21.-

