



Jeudi 10 octobre, dès 18h30
Soirée accord mets & vins: vacherin Mont-d'Or

Découvrez une recette de saison: les vacherins chauds de la Fromagerie du Coteau à Ballaigues. Un délice pour cette star AOP qui sort accompagnée (cornichons et pommes-de-terre). Repas au coin du feu pour amorcer joyeusement l'automne en présence du fromager affineur.

Sur réservation, CHF 25.- (200 g) boissons non comprises.



Samedi 26 octobre 2019, 9-17 heures
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 de la région de Grandson, vins de l'Appellation AOC Bonvillars et vente d'arbres mycorhizés, expositions.

www.marche-truffes-bonvillars.ch, gratuit



Jeudi 7 novembre, 19 heures
Atelier de cuisine & repas autour de la truffe

Dédié au joyau de nos forêts : La truffe Uncinatum. Venez mettre la main à l'ouvrage et plonger dans les sous-bois pour un atelier pratique où vous apprendrez des astuces culinaires pour mettre en valeur la belle truffe locale. Astuces et repas avec les joyeux experts de la Sauvageraie Frank Siffert et Annie Ryter, Bonvillars.

Sur réservation, CHF 69.- boisson non comprise



Jeudi 5 décembre, 19 heures
Soirée accord mets et vins: foie gras

Quatre recettes de foie gras artisanaux confectionnés par des artisans et restaurateurs de la région, accompagnés de vins (doux et mousseux) présentés par les vignerons de l'appellation AOC Bonvillars. Une douce surprise en fin de dégustation attend les hôtes.

Sur réservation, CHF 47.- 5 verres de vins (0.5 dl) compris



**LA MAISON DES TERROIRS
 & OFFICE DU TOURISME DE GRANDSON**

Un espace atypique qui réunit un café proposant une carte locale et authentique, une épicerie de produits artisanaux présentant une sélection de vins AOC Bonvillars dans un office du tourisme offrant l'information touristique nécessaire à la découverte de la Région de Grandson.

En 2019, nous avons toujours à cœur de vous faire vivre des rendez-vous gourmands, conviviaux autour de traditions culinaires bien vivantes: dégustation de vins, marchés, brunchs campagnards, ateliers de cuisine, expositions... Inscrivez-vous à notre newsletter ou suivez-nous sur notre page Facebook.



info@terroirs-region-grandson.ch
www.terroirs-region-grandson.ch





Tous les dimanches, 10-15 heures

Brunch campagnard

Un petit-déjeuner complet composé de délices locaux 100% artisanaux est une invitation à croquer la région! Il comprend une boisson chaude, un verre de jus de fruit, une corbeille de pains & tresse, un choix de confitures, du miel, du chocolat à tartiner, du beurre fermier, un yaourt et une douceur de saison... Le tout accompagné d'une planchette de fromages et charcuteries. Un délicieux réveil pour un dimanche heureux!

Sur réservation, CHF 31.- info@terroirs-region-grandson.ch



Jeudi 7 février, 19h30 (2 heures)

Cours d'initiation à la dégustation de vins

Dégustation guidée de 4 vins AOC Bonvillars. Un parcours passionnant pour apprendre les bases de la dégustation, le vocabulaire, les cépages et les arômes du vin avec la sommelière et formatrice d'adultes Astrid Goel.

Sur réservation, CHF 58.-, planchette comprise



Samedi 30 mars, dès 11 heures

Délices du lac de Neuchâtel

Nicolas Oberson, pêcheur sur le lac de Neuchâtel, viendra présenter son métier et faire découvrir ses délicieuses bondelles fumées «en direct» sur la terrasse de la Maison des Terroirs. Un plaisir à emporter chez soi ou/et à déguster en plat du jour.

Assiette du jour CHF 22.-, boisson non comprise



Samedi 6 avril, 10-16 heures

Le Super Marché des Terroirs / 2^e édition

Le marché artisanal des productrices et producteurs de la Maison des Terroirs est un rendez-vous pour qui aime goûter la région. Des artisans locaux vous présentent leurs inventives recettes: sirops, farines anciennes, fromages, chocolats grand cru, vins AOC et bien d'autres plaisirs.

Entrée libre, restauration sur place



Jeudi 23 mai, dès 18h30

Soirée burger ultralocal

Croquez un burger local garni de boeuf Galloway de la ferme BIO la Gottalaz, le pain de la boulangerie Ackermann, un confit d'oignons de Terre Ferme et du ketchup vaudois (la Dauphine), servi avec des accompagnements. Avec les copains de la Brasserie Artisanale de Giez (B.A.G)!

Réservation conseillée, CHF 24.- (1 bière 33 cl comprise)



Jeudi 13 juin 19h30 (2 heures)

Cours d'initiation à la dégustation de vins

Dégustation guidée de 4 vins AOC Bonvillars. Un parcours passionnant pour apprendre les bases de la dégustation, le vocabulaire, les cépages et les arômes du vin avec la sommelière et formatrice d'adultes Astrid Goel.

Sur inscription, CHF 58.- (petite planchette comprise)



1er août, 9-15 heures

Marché bucolique sur l'herbe & brunch

Une invitation à passer une journée de farniente dans les bucoliques jardins de la Fondation Bartimée (Corcelettes à Grandson). Réservez votre panier pique-nique garni de saveurs artisanales et dégustez-le dans une ambiance de joyeuse kermesse. Marché des Terroirs de la Région, animations pour les petits et restauration ouverte à tous.

Sur réservation: info@terroirs-region-grandson.ch, plusieurs variantes de paniers dès CHF 20.-



Samedi 31 août, toute la journée

Balade Gourmande Grandson et sa région

La 11^e balade pédestre de la région de Grandson, agrémentée d'étapes gastronomiques proposant des produits du terroir et une sélection de vins de l'Appellation Bonvillars suit un itinéraire renouvelé chaque année. Chaque participant reçoit un verre aux couleurs de la Balade et un porte-verre pour déguster, en mouvement.

Inscription obligatoire www.aocbonvillars.ch