



La Brisolée à Fully...

Si on connaît bien la fondue (du fromage avec du pain) et la raclette (du fromage avec des pommes de terre), on connaît moins la délicieuse brisolée, qui est une combinaison aussi simple et nourrissante : du fromage avec des châtaignes. Dans les trois cas, il s'agit de recettes de base de la cuisine suisse paysanne, devenues à la longue des repas de fête et de convivialité.....

Mardi 5 NOVEMBRE 2019

PROGRAMME (220 km)

08H30 GENEVE/ PLAN-LES OUATES – Chemin de Vers / Abri bus 46

Départ direction NYON (Autoroute)

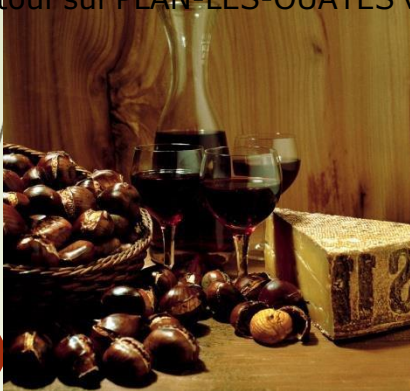
09H30 VILLETTE ET JORDILLON/restauroute pause café croissant –

11H30-11h45 SAILLON - FULLY/ Repas de midi « spécialité », boissons comprises

APRES-MIDI:

15H00 VEVEY/visite LIBRE du musée de l'alimentation

Retour sur PLAN-LES-OUATES via LAUSANNE – NYON –GENEVE.



Spécialité du restaurant de la Sarvaz
elle est composée de châtaignes grillées
au feu de bois,
de quatre fromages d'alpages,
de fruits, de lard sec,
beurre et pain de seigle aux noix,
le tout servi à volonté.
En supplément viande séchée comprise
Et une tarte aux fruits
qui termine le repas.

BUDGET DE LA JOURNEE : 113.-

Prix membres 90.- (base 25 personnes)

INCLUS DANS NOTRE PRIX :

Autocar *** Grand tourisme à disposition

LAUSANNE/ Arrêt café du matin soit 1 boisson chaude au choix et 1 croissant

VEVEY/visite LIBRE du musée de l'alimentation ...

SAILLON/ Repas de midi « Spécialité » avec forfait boissons (2 dl de vin ou de moût, 1 litre minérale /6 et un café)



Mme
Janine
PESSINA

