

**2015 LA GASTRONOMIE  
SAVOYARDE AU  
RENDEZ-VOUS DE VOS  
VACANCES.... !**

**RACLETTE.....FONDUE.....TARTIFLETTE...  
...MALLED  
WINE.....FLAVOURS.....SMELLS.....**

**CAPTURE THE MAGIC OF THE  
MOMENT.....AT ANY TIME.....**

**REVENEZ ENCHANTE !!!**

**RETURN ENCHANTED !!!**

*Côté cuisine savoyarde, régalez-vous de toutes les recettes locales : fondue savoyarde, farçon, polenta, crozets, raclette, le Berthoud, le Beaufort*

*soufflé, la Pela, le gratin savoyard, les œufs brouillés à la Tome de Savoie, la tarte au Beaufort, la Tartiflette, les diots au vin blanc, la pierrade, etc goûtez, vous ne pourrez plus vous en passer !*

*Pour les fromages, le choix entre le Reblochon, Beaufort, la Tome de Savoie, le Bleu de Termignon, la Tome des Bauges, le Tamié ou les chèvres, et pour accompagner les repas les vins de Savoie, blancs, rouges ou rosés Apremont, Gamay, Mondeuse, les pétillants et pour finir le Marc de Savoie, le Brûlot, le Genépi ou la grolle...*

*Biscuits de Savoie, tartes aux myrtilles finiront agréablement vos repas, les spécialités sont nombreuses.*

*Vous pourrez aussi vous régaler en mangeant savoyard, des adresses où vous serez bien accueillis, vous pourrez y goûter les spécialités maison, charcuterie, tarte aux fruits, fondue aux cèpes, potée savoyarde, farcis aux choux, tournedeau aux morilles, asperges gratinées au Beaufort :*

- Restaurant Gîte d'Etape à Jarrier,*
- Bar, tabac, restaurant « La Corbacière »,*
- Bar, restaurant « Le Grenier » aux Bottières,*
- Restaurant Auberge « Les Sorbiers » chez Falcoz au Hameau de Montricher,*
- Restaurant Auberge « Le Grillon » à Villarembert,*

*- Restaurant Auberge « Le Granail » au col du Mollard à Albiez*

*Visitez les deux fromageries de Beaufort à Saint Sorlin d'Arves et la Chambre, et rencontrez les producteurs fermiers qui vous accueilleront et vous feront partager la saveur des produits du terroir, sans manquer les visites des chèvreseries d'alpages.*

***NOUS POUVONS ORGANISER DES SEJOURS A THEMES....***

***DECOUVERTE DE LA  
GASTRONOMIE SAVOYARDE***

***DECOUVERTE DE LA ROUTE DES  
FROMAGES***

***DECOUVERTE DES VIGNOBLES  
ET VINS DE SAVOIE***

***DECOUVERTE DES MEILLEURES  
TABLES DE SAVOIE***

***SEJOUR ATELIER DE CUISINE  
SAVOYARDE***

***SEJOUR ATELIER POUR BIEN  
MANGER, MANGER EQUILIBRE  
ET BIO.***

***POUR VOS DEMANDES DE  
SEJOURS, CONTACTEZ NOUS PAR  
E MAIL***