



LE RESSAT  
*d'Yverne*  
9<sup>e</sup> ÉDITION

NOUVEAU PRIX

**100.-** CHF  
par personne

**Dimanche 31 octobre 2021**



**Balade savoureuse au cœur des vignes  
dans un nouveau circuit!**

7 étapes authentiques pour découvrir les meilleurs crus  
d'Yverne accompagnés de mets et de fromages du terroir  
préparés par des artisans du goût de la région.

Toutes les informations et inscriptions sur  
[www.yverne-provy.ch](http://www.yverne-provy.ch)

# Le menu du Ressat

## POSTE 1

### **Amuse-bouche**

La Badouxthèque,  
Jacques Deschenaux

## POSTE 3

### **Velouté de poireaux au chasselas, dim sum de saucisse aux choux**

Auberge restaurant de la  
Couronne, Famille Reichenbach

## POSTE 5

### **Filet de Cerf grillé avec les accompagnements de chasse et spätzli**

Auberge restaurant de Vouvry,  
Famille Adrien Carallo

## POSTE 7

### **Crêpes de Séverine**

Le caveau du Cloître,  
Séverine Le Coq

## POSTE 2

### **Terrine aux chanterelles, saladine**

Boucherie Charcuterie,  
Traiteur Vuagniaux

## POSTE 4

### **Filet de brochet sur son lit de choucroute et patatines**

Restaurant du Torrent,  
Claude Philipona

## POSTE 6

### **Choix de fromages de chez nous**

Famille Barroud, Leysin

## POSTE 8

### **Café + animation musicale**

La Badouxthèque,  
Jacques Deschenaux

## TOUS CES METS ACCOMPAGNÉS PAR LES VINS DES MAISONS SUIVANTES

- Château Maison Blanche
- Artisans Vignerons d'Yvorne
- Charly Blanc & Fils
- Obrist
- Domaine de la Pierre Latine
- Domaine des Portes Rouges
- Maison Henri Badoux SA
- Domaine de la Commune d'Yvorne
- Les Celliers du Chablais