

LOKALE PRODUKTE, BONVILLARS

TRÜFFELSUCHE UND KOCHKURS IN LA SAUVAGERAIE

Der Tag beginnt um 10 Uhr auf dem Hof von Bonvillars. Treffpunkt mit Frank Siffert und Annie Riter, die von ihren Trüffelhunden begleitet werden. Spaziergang im Wald (ca. 2 Stunden), um die verschiedenen Trüffelarten der Region zu entdecken. Die Cavage wird von Lulu durchgeführt.

Zurück im Dorf Bonvillars, Zubereitung eines Aperitifs und einer Mahlzeit mit der Ernte des Tages, die bei Bedarf ergänzt wird.

Die Gruppe und die Betreuer werden gemeinsam ein Essen kochen, das aus 3 Aperitifs, 5 Hauptgerichten, 1 Käse und 1 Dessert mit verschiedenen Trüffelarten besteht.

Ende des Kurses gegen 17 Uhr.

Die Tage "Cavage et cuisine de la truffe" können auf Anfrage für Gruppen ab 5 Personen bei info@truffesuisse.ch organisiert werden.

Termine 2024 werden noch bekannt gegeben.

PREISE

Pro Person CHF 200.-
Erwachsene

GUT ZU WISSEN

- Treffpunkt: um 10 Uhr in der Cour de Bonvillars (kostenloser Parkplatz und Bushaltestelle).
- Ausrüstung: Wanderschuhe und Kleidung je nach Witterung.
- Preis: CHF 200.00/Person, inkl. Essen mit Trüffeln und Getränke (Wein aus der Region).
- Hunde, sogar an der Leine, sind nicht erlaubt.
- Teilnehmerzahl: mind. 1 Person, max. 10 Personen.
- Obligatorische Online-Anmeldung bis 72 Stunden vor Beginn der Aktivität.



CONTACT

La Cour de Bonvillars
1427 Bonvillars

+41 79 210 75 41
info@truffesuisse.ch
truffesuisse.ch

