GASTRONOMIE, DÉGUSTATION, MORAT

TRUFFES & VULLY : L'EXPÉRIENCE GOURMANDE



En novembre, la truffe est à l'honneur dans la région du Lac de Morat ! À l'occasion de la semaine du Marché aux Truffes de Morat, deux expériences de dégustation vous invitent à découvrir des accords gourmands entre truffes et vins du Vully. Chaque atelier comprend cinq petites créations culinaires et cinq vins sélectionnés, présentés personnellement par la vigneronne ou le vigneron. L'expérience dure environ deux heures.

Atelier avec truffe régionale – CHF 70.–
Une expérience gourmande mettant à l'honneur la truffe régionale et une sélection de vins du Vully.
Au Château Salavaux, les ateliers auront lieu le jeudi 12 et le vendredi 13 novembre 2026, de 19h00 à 21h00, en collaboration avec Madeleine Ruedin Vins.
Au Murtenhof & Krone, l'atelier sera proposé le samedi 14 novembre à 11h30 et à 17h30, ainsi que le dimanche 15 novembre à 11h30.
Au programme : cinq petites créations à base de truffe accompagnées de cinq vins en dégustation. Les vins seront présentés par la vigneronne, tandis que votre hôte vous fera découvrir l'histoire et l'atmosphère particulière de la maison.
CHF 70.– par personne
Durée : env. 2 heures
Réservation en ligne obligatoire.

Atelier avec truffe de Bourgogne – CHF 110.–
Pour une expérience gastronomique encore plus exclusive, le Murtenhof & Krone vous accueille le jeudi 12 et le vendredi 13 novembre 2026, de 19h00 à 21h00.
La truffe de Bourgogne est au cœur de cet atelier, accompagnée d'une sélection de cinq vins premium du Vully. Découvrez cinq créations culinaires raffinées et des accords soigneusement élaborés entre la truffe et les vins, présentés personnellement par le vigneron.
CHF 110.– par personne
Durée : env. 2 heures
Réservation en ligne obligatoire.

PRIX

Prix

Dégustation truffe régionale, par personne	CHF 70.-
Dégustation truffe de Bourgogne, par personne	CHF 110.-



PDF généré le 23.11.2026