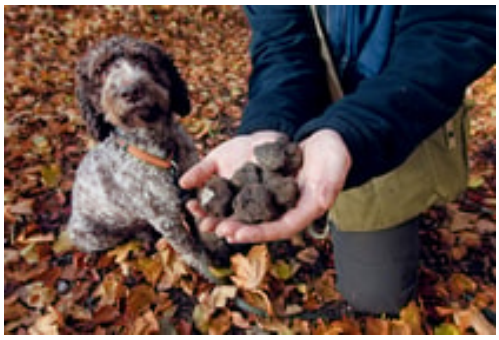
JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

PRODUITS DU TERROIR, BONVILLARS

COURS DE CAVAGE ET CUISINE DE LA TRUFFE À LA SAUVAGERAIE

Commencez la journée à 10h à la Cour de Bonvillars. Rendez-vous avec Frank Siffert, Annie Riter et leurs chiens truffiers pour une balade en forêt d'environ 2 heures pour récolter des truffes sauvages. En chemin, vous en apprendrez plus sur les différents types de truffes présents dans la région de Bonvillars et du Jura. Blitz, le chien truffier, sera responsable du cavage.
?
De retour à Bonvillars, vous pourrez participer à un cours de cuisine de la truffe, constitué de la préparation d'un apéritif et d'un repas avec la récolte du jour, qui sera complétée si nécessaire. Le groupe et les animateurs cuisineront ensemble un repas comprenant 3 apéritifs, 5 plats, 1 fromage et 1 dessert, mettant en valeur différentes variétés de truffes.
?
Le cours se terminera vers 17h. Les journées « Cavage et cuisine de la truffe » peuvent être organisées sur demande pour des groupes dès 6 personnes via info@truffesuisse.ch.



CONTACT

La Sauvageraie
La Cour de Bonvillars
1427 Bonvillars

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

HORAIRES D'OUVERTURE

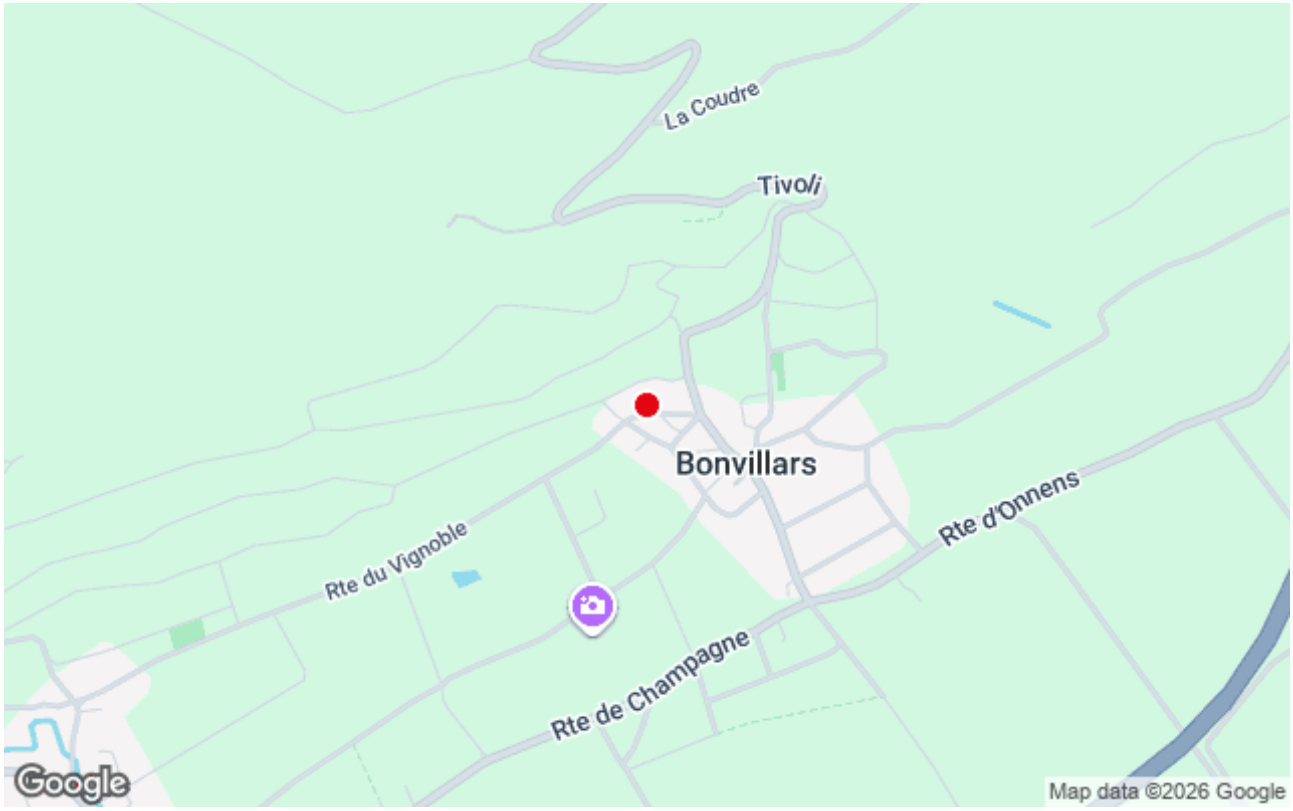
Le 14 nov. 2026	
Samedi	10:00 - 17:00
Le 29 nov. 2026	
Dimanche	10:00 - 17:00
Le 5 déc. 2026	
Samedi	10:00 - 17:00
Le 6 déc. 2026	
Dimanche	10:00 - 17:00
Le 12 déc. 2026	
Samedi	10:00 - 17:00
Le 13 déc. 2026	
Dimanche	10:00 - 17:00

PRIX

Par personne	
Adulte	CHF 200.-

BON À SAVOIR

- Rendez-vous à 10h à la Cour de Bonvillars (parking gratuit et arrêt de bus sur place).
- Équipement : chaussures de marche et vêtements adaptés à la météo.
- Prix : CHF 200.00/personne, y compris le repas avec truffes et les boissons (vin de la région).
- Les chiens, même tenus en laisse, ne sont pas acceptés.
- Nombre de personnes : min 1, max 10.
- Inscription en ligne obligatoire jusqu'à 72h avant le début de l'activité.



PDF généré le 09.11.2026