



Les Bauges ont bon goût

Aillon-le-Jeune

Surprenant et charmant, le Massif des Bauges possède des trésors de savoir-faire et de saveurs. Plongez au coeur du quotidien des moines chartreux ainsi que des artisans baujus avec la visite guidée de la Chartreuse d'Aillon. Rencontrez la famille Ginollin et leur passion pour l'agriculture. La visite chaleureuse de la ferme de la corrière vous met l'eau à la bouche.

AU PROGRAMME

10h30 ACCUEIL GOURMAND À LA CHARTREUSE D'AILLON
Café, thé, jus de fruits et viennoiseries locales pour faire le plein d'énergie.

10h30 LA CHARTREUSE D'AILLON, TEMPLE DU PATRIMOINE BAUJU
Les murmures des moines chartreux planent encore sur ce site d'exception. La visite guidée de ce bâtiment étonnant et de ses expositions vous invite pour un tour d'horizon du territoire et de ses habitants, leurs savoir-faire, leur agriculture, leur artisanat... autant d'histoires dans l'Histoire.

12h30 REPAS AU COEUR DES BAUGES

EXEMPLE DE MENU :

Apéritif : Kir de bienvenue, petits gâteaux salés.

Entrée : Tarte salée baujue.

Plat : Noix de joue de porc confite, endives braisées et gratin dauphinois.

Fromage : Tome des Bauges AOP.

Dessert : Tarte aux fruits de saison.

Café et 1/4 de vin

15h00 FERME DE LA CORRIERE, ARTISAN DE SAVEURS

Cette ferme familiale élève vaches et chèvres pour le plus grand bonheur des gourmands et des amoureux du terroir. Sylvie et Philippe vous accueillent et vous font découvrir leur quotidien d'agriculteur d'aujourd'hui.

Fermez les yeux et savourez tome AOP, tomme de chèvre ou encore Motzon ; toute leur créativité et leur savoir-faire servis sur un plateau ... de fromages !

16h30 DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

Savourez les Bauges ! Les gourmandises locales s'invitent à la ferme de la corrière pour finir la journée avec un sympathique goûter.

16h45 FIN DE LA JOURNÉE

RÉSERVATION : Parc Naturel Régional des Bauges
Maisons thématiques
Marion Marpaux
+33 (0)4 79 54 97 77
m.marpaux@parcdesbauges.com



Cette journée est proposée à titre d'exemple, Ce document n'est pas contractuel.
La facturation se fait auprès de chaque prestataire.

AVRIL - NOVEMBRE
en semaine (sauf mercredi)



à partir de :

37€* / pers.

min 20 pers
max 60 pers



Le prix comprend : l'accueil gourmand, les visites guidées de la chartreuse et de la ferme, le repas, le goûter du terroir. 1gratuité pour 30, gratuité chauffeur.
Le prix ne comprend pas : le transport, les achats personnels les boissons et plats hors menu.



Retrouvez les 30 expériences à vivre en dehors des sentiers battus en Savoie Mont-Blanc sur www.reseau-empreintes.com
Plus d'infos : réseau Empreintes // +33 (0)4 50 69 92 52