

L'Union des Producteurs de Vins de Seyssel rassemble des viticulteurs de trois communes (Corbonod (01) et Seyssel (01-74)). Ils produisent l'Altesse, la Molette et la Méthode Traditionnelle représentant une superficie d'environ 90 hectares.

Les viticulteurs adhérents à l'Union des Producteurs de Vins de Seyssel sont :

Aimé Bernard & Fils

205 rue des vignes, Sylans - 01420 Corbonod

Emilienne et Henri Chappuis

366 Chemin du Fingle - 01420 Corbonod

Maison Gallice

236 rue des peupliers, La Trille - 01420 Corbonod

Maison Goux & Fils

170 chemin du Jonc Plan Léger - 01420 Corbonod

Caves Lambert

2 Rue de Montauban - 74910 Seyssel

Maison Mollex SA

161 Place de l'église - 01420 Corbonod

Martine et Bernard Mollex

131 chemin de la cascade Eilloux - 01420 Corbonod

Nathalie Poloni

Au Fumaray, Chef Lieu - 01420 Corbonod

Domaine de Vens le Haut

Le crêt - 74910 Seyssel

Pierre-Alain Vionnet

485 chemin de Charveyron - 01420 Corbonod

Renseignements à seyssel2014@gmail.com
ou sur www.facebook.com/vignerons.seyssel

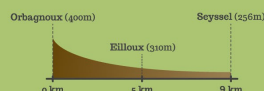


et les communes de Seyssel 01, Seyssel 74 et Corbonod

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique. Conception/édition : ségraph. Impression : Gomet. © photo, Bret Jones



- 1 Tartare et bouillon glacé de tomate et estragon
- 2 Gnocchis de pomme de terre, noisette, champignons et parfum de truffe du Pays
- 3 Royale d'écrevisse et Féra du Lac, beurre orange et sauge
- 4 Sorbet pêche de vigne
- 5 Poitrine de Volaille rôtie, la cuisson braisée et parfum de serpolet
- 6 Mousse de Comté de Pyrimont
- 7 Fraises du Pays rafraichis et céleri vivace



dimanche 20 juillet 2014

Bulletin d'inscription Corbonod (01) - Seyssel (01-74)

organisée par l'union des producteurs des Vins de Seyssel
seyssel2014@gmail.com

Seyssel, à cheval sur les deux rives du Rhône (Ain et Haute-Savoie) est l'une des plus anciennes Appellation d'Origine Contrôlée de France. En 2012, elle a fêté ses 70 ans !

En 2014, la "Balade gourmande", prend ses quartiers dans le vignoble Seysselan, qui couvre les communes de Corbonod (01), Seyssel Ain et Seyssel Haute-Savoie. Les Vignerons de Seyssel vous feront découvrir leur vignoble, leur terroir et le territoire sur 9 km et en 7 étapes gourmandes.

Sur les étapes vous découvrirez les produits régionaux en accord avec les Vins AOC Seyssel et AOC Savoie.

Tout le long du parcours, les marcheurs pourront découvrir l'histoire, l'architecture, la culture, le vignoble et le travail de la vigne, le tout ponctué par des animations musicales et des interventions.

Enfin, à partir de 14h00, se tiendra un marché des producteurs, ouvert à tous, au port de Seyssel.

MENU

Élaboré par **Michaël Arnoult**,
chef doublement étoilé et toute son
équipe du restaurant **Les Morainières**

Les morainières

— * —

Tartare et bouillon glacé de tomate et estragon

Gnocchis de pomme de terre, noisette,
champignons et parfum de truffe du Pays

Royale d'écrevisse et Féra du Lac,
beurre orange et sauge

Sorbet pêche de vigne

Poitrine de Volaille rôtie,
la cuisson braisée et parfum de serpolet

Mousse de Comté de Pyrimont

Fraises du Pays rafraichis et céleri vivace

— * —

Les mets seront accompagnés par ...

Vins blancs
Molette, Altesse
Vins rouges
Gamay, Pinot, Mondeuse
Rosé de Savoie
Méthode traditionnelle

BULLETIN D'INSCRIPTION

Balade Gourmande dimanche 20 juillet 2014
ouverture des inscriptions le 14 mai à 9h - Office de Tourisme de Seyssel

À retourner avant le 15 Juin à l'adresse suivante :
Balade gourmande de Seyssel - Office de Tourisme de Seyssel
2 Chemin de la Fontaine - 74910 Seyssel
les bulletins sont téléchargeables en ligne sur
www.facebook.fr/vignerons.seyssel
www.ot-pays-de-seyssel.fr

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Email :

Tél. :

Acceptez-vous de recevoir des offres commerciales de la part de nos partenaires ?
☐ oui ☐ non

Nombre de participants

..... adulte(s) x 39 € = €

..... enfant(s) de moins de 10 ans x 10 € = €

Ci-joint un chèque de €

à l'ordre de l'Union des Producteurs des Vins de Seyssel

Pour les groupes : si possible chèque unique.

Tout bulletin reçu avant la date d'ouverture ne sera pas pris en compte.

Heures de départ souhaitées :

☐ 9h ☐ 9h30 ☐ 10h
☐ 10h30 ☐ 11h ☐ 11h30

L'inscription devra être accompagnée du règlement. Vous recevrez confirmation de l'inscription et de l'heure de départ attribuée, celle-ci se fera selon l'ordre d'arrivée des réservations (inscriptions limitées en fonction des places disponibles).

Toute inscription sera définitive et non remboursable.
Prévoir chapeau et lunettes de soleil, mais aussi un vêtement de pluie...
Sac à dos et chaussures de randonnée obligatoires pour les chemins.