



LA MAISON DES TERROIRS

café / épicerie / office du tourisme
brunchs / paniers gourmands

Les meilleurs crus de l'Appellation
AOC Bonvillars accompagnés d'une
sélection de produits artisanaux et
locaux à déguster.

www.terroirs-region-grandson.ch

info@terroirs-region-grandson.ch



Des tentatives pour redynamiser l'offre hivernale de la Maison des Terroirs et Office du Tourisme et mettre en avant des collaborations innovantes...

Le temps d'une soirée... Dégustation de produits artisanaux et locaux

Jeudi 25 janvier 2018 dès 18 h, réservation obligatoire
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



Une table au coin du feu, bien garnie, une dégustation de produits artisanaux et locaux. Ils mettent de clôt, en riant, accompagnés d'une dégustation artisanale bien chargée. Laissez-vous tenter par le pain de Josy Pavillard (Orges), d'une sélection de fromages (Provence), du pain vivant de la ferme des Terroirs et de notes sucrées des Ch. Ackermann (Les T...

Prendre le temps... D'une dégustation verticale de trois millésimes

Jeudi 8 février 2018 à 18 h, sur réservation, CHF 29.-
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



La dégustation verticale compare un même vin sur plusieurs années. Un voyage sensoriel dans le temps qui vous permet de suivre l'évolution des cépages et du terroir propres au vin dégusté. Embarquez pour une dégustation issue de la collection privée du **Domaine de Gourmandaz** et devenez témoin d'une histoire et d'un savoir-faire.



MAISON DES TERROIRS GRANDSON DU 13 FÉVRIER AU 22 AVRIL 2018
Rue Haute 13 fermé durant les relâches du 17 au 27 février

« Coup de cœur en couleurs »
Bois flotté, pierres, tissus... Créations uniques inspirées par la nature

EXPOSITION

Présences de la créatrice : samedi 3 mars - samedi 17 mars - dimanche 15 avril






« C'est dans la nature et mes origines suédoises que je puise mon inspiration. Je transforme et travaille du bois que je trouve en forêt ou au bord du lac... J'aime imaginer qu'après avoir quitté mes mains, ces objets continueront leur chemin... J'espère que celles et ceux qui se laisseront toucher par mes créations, se souviendront que ce bois vient de la Terre... D'un arbre qui d'abord était une graine qui, nourrie par le sol, la pluie et le soleil, a mis des années et des années pour devenir un arbre. »
Eva-Märta Buri

Horaires et infos : www.terroirs-region-grandson.ch

Design : [vanaltaburk.ch](http://www.vanaltaburk.ch)

maison
des terroirs
GRANDSON

Le samedi des artisans: les bondelles fumées avec les pêcheurs Ober- son

Samedi 3 mars 2018, de 10 h à 14 h
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



Le temps d'une matinée, venez à la rencontre des pêcheurs Ober-son (Corcelles/Concise) pour découvrir leur technique de fumage, à chaud des bondelles du lac de Neuchâtel. L'occasion de discuter avec des pêcheurs professionnels, de déguster une assiette du jour (accompagnée de 2 verres de dégustation, Chf 21.-) ou d'emporter votre bondelle du fumoir à votre domicile (Chf 7.50.-). Bon appétit!





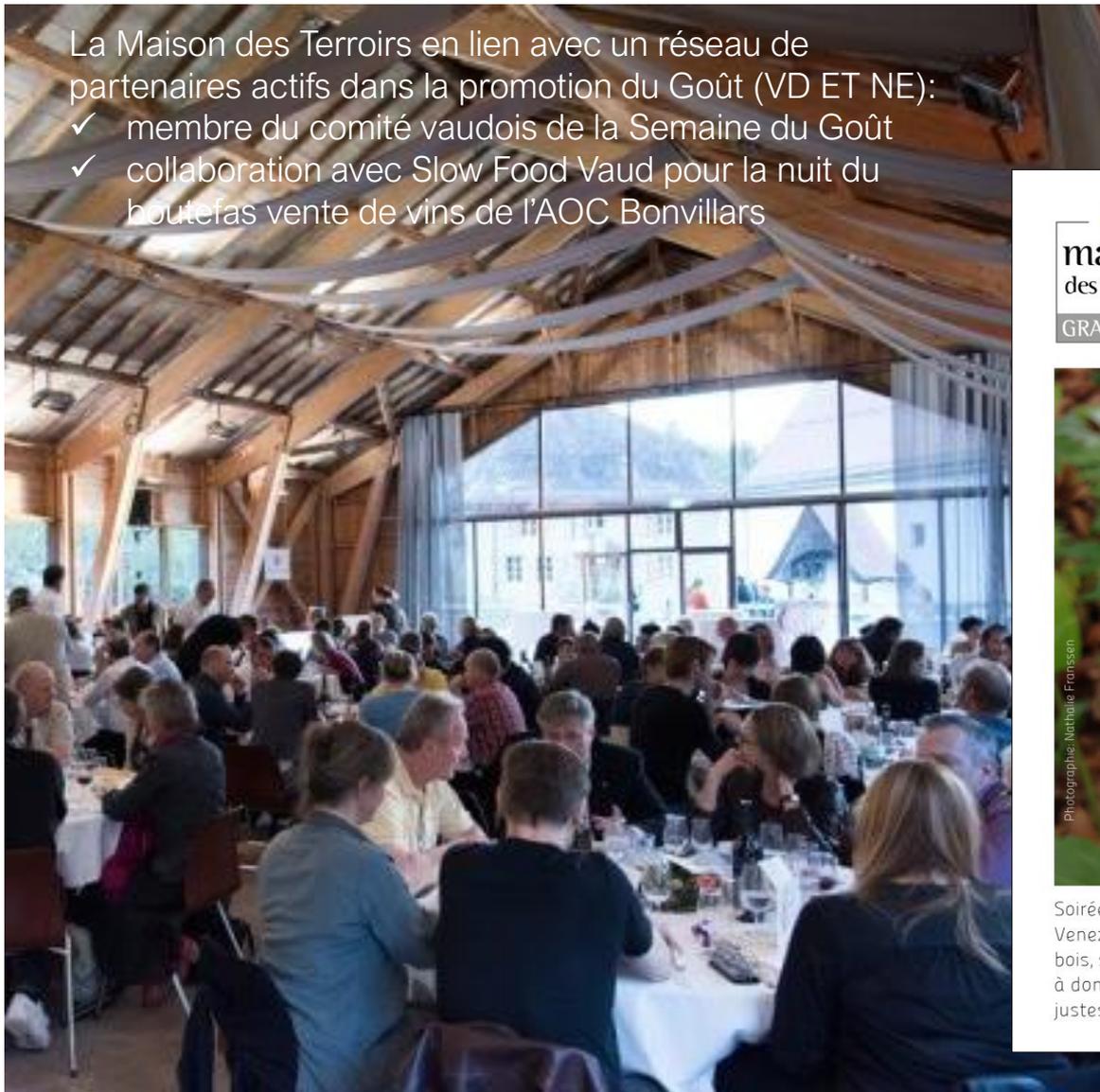
Nouveauté : une proposition de brunch chaque dimanche. Une formidable vitrine pour les délices des producteurs de la Région de Grandson.



- ✓ meilleure gestion des stocks de l'épicerie
- ✓ adapté à notre espace
- ✓ sur réservation
- ✓ dynamise l'offre du dimanche
- ✓ public cible: jeunes & familles

La Maison des Terroirs en lien avec un réseau de partenaires actifs dans la promotion du Goût (VD ET NE):

- ✓ membre du comité vaudois de la Semaine du Goût
- ✓ collaboration avec Slow Food Vaud pour la nuit du boutefas vente de vins de l'AOC Bonvillars



Oil des ours, j'te cuisine...
- soirée autour d'un délice de saison -

Jeudi 26 avril 2018, dès 18h30, CHF 29.-
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



Photographie: Nathalie Franssen

Soirée autour d'une délicatesse pour fêter le retour du printemps! Venez partager entrée et plat à base d'ail des ours de nos sous-bois, suivis d'un dessert de saison. Mary-Laure Schorderet, chef à domicile nous livrera astuces et recettes pour l'apprêter avec justesse et inventivité!



EXPOSITION

DU 5 MAI AU 1^{ER} JUILLET 2018

WWW.GYM-GRANDSON.CH



SPORT ET TRADITIONS

125 ANS DE GYMNASTIQUE A GRANDSON

«Speed Dating» Chocolats de Mélinda & Cave Martial Du Pasquier

Jeudi 10 mai 2018, dès 18 heures, CHF 15.-
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



Quoi de plus doux que deux producteurs qui s'associent pour vous faire déguster leurs créations à l'heure de l'apéritif? Deux verres de vin de la cave Martial Du Pasquier, de Concise, accompagnés de chocolats grands crus de l'artisan Mélinda Rost, Champagne. C'est le printemps, osons les délices (c'est une excuse...)

Jeudi gourmand : Burgers & bieres « Le bonheur est dans le pré »

Jeudi 7 juin 2018 , soir, CHF 22.-(bière comprise)
info@terroirs-region-grandson.ch / 024 445 60 60



Croquez un burger ULTRA local : boeuf Galloway de la ferme BIO de la Gottalaz, pain au sésame de la Boulangerie Ackermann, des légumes directement du panier de Terre Ferme et du Ketchup la Dauphine (vaudois!!). En présence de la brasserie artisanale de Villars-Burquin: Mountain View. YEAH!



& le même soir, un atelier d'initiation à la dégustation de vins AOC Bonvillars avec Astrid Goël est proposé à un groupe de 8 personnes. (3x/an)

Des partenariats avec un réseau local pour augmenter la visibilité de la Maison des Terroirs.

Faire connaître l'Association «Les Terroirs de la Région de Grandson»



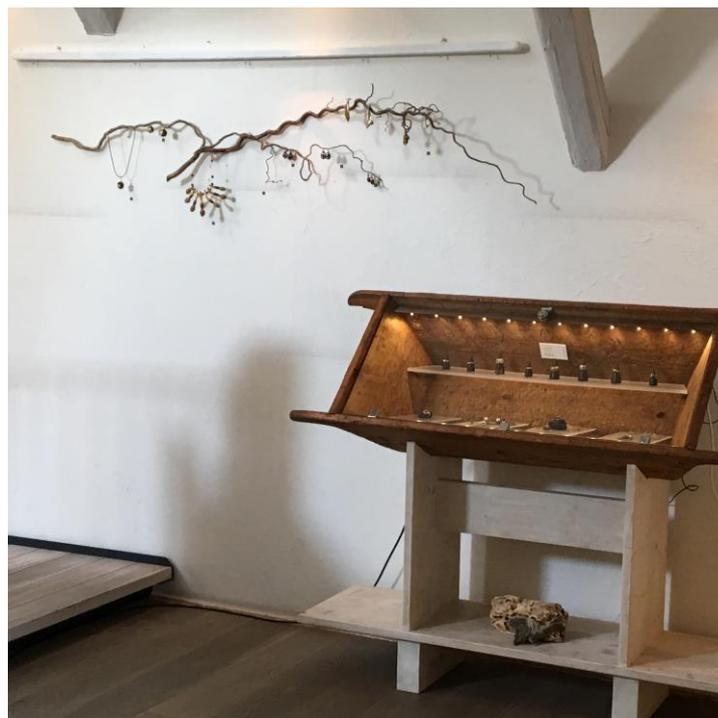
ETE 2018



Nadja Lokschin &
Ylona Mordasini
présentent
**Fragments de
Nature Indigène**

Exposition de **bijoux** à la Maison
des Terroirs de Grandson
Vernissage le **8 juillet 2018**
en présence des artistes
du **8 juillet au 26 août 2018**
Finissage le 27 août 2018

Maison des Terroirs, rue Haute 13, 1422 Grandson
www.terroirs-region-grandson.ch
info@terroirs-region-grandson.ch



Brunch sur l'herbe

Parc de la Fondation Bartimée

- Corcelettes 11, 1422 Grandson -

1^{er} août 2018 / 10-17h

Découvrez le cadre bucolique
des jardins de la Fondation Bartimée,
en profitant d'un panier garni de
produits des terroirs de la région.

PANIER DUO Chf 35.-

- 1 adulte et 1 enfant -

PANIER FAMILLE Chf 55.-

- 2 adultes & 2 enfants -

gratuit pour les enfants de moins de 4 ans

Sur réservation

La Maison des Terroirs

info@terroirs-region-grandson.ch

T. 024 445 60 60

promenade à dos d'âne • jeux de kermesse
marché artisanal • restauration • domaine de la Boulaz
parking à vélos (15' d'Yverdon-les-Bains)



www.terroirs-region-grandson.ch





L'assortiment de l'espace de promotion est renforcé et met en valeur la production artisanale et des recettes authentiques!

Mise en valeur des produits certifiés bio suisse.



AUTOMNE 2018



LES ÉLUS AUX FOURNEAUX
Soupe de la Municipalité de Grandson
→ Je 13.9, dès 19h, **gratuit**

DÉGUSTATION DE VINS AOC BONVILLARS... À L'AVEUGLE
Avec J. Bloesch et A. Leuenberger & un panier garni à gagner
→ Ve 14.9, 18h30-20h, Chf 18.-
Réservation recommandée

MARCHÉ DE SPECIALITÉS FROMAGÈRES
Un projet du convivium Slow Food «Montagnes, vallées et lac de Neuchâtel»
→ Sa 15.9, 10-17h

A TABLE ! POÈME THÉÂTRAL & REPAS
Avec la Cie la Bocca della Luna
→ Me 19.9, 19h30, Chf 38.-
Réservation indispensable

CHOUETTE, ON CHANTE !
Nathalie Dubath et Fanny Noël & instruments de... cuisine
→ 21.9, 20h, Chf 20.-
→ 22.9, 11h
Réservation recommandée

VENTE DE PÂTISSERIES «FAIT MAISON»
Marché aux puces de Pro Grandson, Place du Château, Grandson
→ Di 23.9, 10-16h, petits prix

LA MAISON DES TERROIRS

info@terroirs-region-grandson.ch
024 445 60 60





Année scolaire 2018-2019

14 classes de la région accueillies pour un atelier dans le cadre du projet 4 SAISONS, un programme de sensibilisation au goût et découverte du patrimoine culinaire vaudois.

Avec le soutien de L'ADNV, la Commune de Grandson, le Fond de Développement durable de l'ARE (Confédération) et le Lion's Club de Grandson.





LA TRUFFE

reste un produit avec une forte valeur ajoutée qui doit être développé.

Présence sur le traditionnel marché aux truffes & diverses soirées de dégustation autour de produits de saison.





Un réseau de partenaires,
de productrices/producteurs
et vignerons incroyables!







& des rendez-vous saisonniers et incontournables...



