

Repas « CHASSE » au restaurant Les Trois Suisses à Vucherens

Midi – Mardi 8 octobre 2024



Le patron, Yves Chappuis, ayant annoncé sa volonté de mettre fin à plus de vingt ans de carrière passés à œuvrer sans cesse derrière les fourneaux de cet établissement vaudois connu à la ronde, il s'agit très certainement de la dernière occasion de goûter à un de ses fameux menus de chasse.

Yves nous a concocté un choix de plats qu'il accorde avec des vins choisis selon leur caractère spécifique et qu'il se fera un plaisir de nous décrire durant le repas. Le détail du menu se trouve au verso.

Heure de rendez-vous	12h00
Lieu de rencontre	à l'intérieur du restaurant Les Trois Suisses, Route de Moudon 2, 1509 Vucherens (téléphone du restaurant : 021 903 10 24)
Prix du repas	CHF 85.- (huitante-cinq) qui comprend le menu et les boissons décrites au verso Merci de disposer du montant exact.
Non compris	le pourboire au personnel et tous les autres « extras » non détaillés au verso
Date butoir d'inscription	mardi 8 septembre 2024 auprès de Philippa King Rojo
Désistement	par téléphone (021 903 27 04) / courriel : philippa.king.rojo@forum-elle.ch

Nombre de participantes limité **Forum elle décline toute responsabilité en cas d'accident et se réserve le droit d'annuler l'activité si le nombre de participantes est insuffisant.**

✂ -----

Coupon à retourner – Repas « chasse » du 8 octobre 2024

Inscription par courrier postal « A » auprès de Philippa King Rojo • Ch. Aux Channey 26 • 1077 Servion

email : philippa.king.rojo@forum-elle.ch

Nom/prénom :

Adresse (Rue + N°) :

Code postal / Lieu : N° portable :

Courriel électronique :

Par ma signature j'accepte les conditions d'annulation

(Date + signature)

Menu « chasse » du mardi 8 octobre 2024 – midi

Restaurant « Les Trois Suisses »

Route de Moudon 2 • 1509 Vucherens

(à côté de l'arrêt du car postal « Vucherens Village » – lignes N°s 362 • 365 • 366)

Entrée 1

Terrine de chasse du jour

Bouquet de salade et chutney

Entrée 2

Œuf parfait, émulsion de cèpes et foie gras de canard poêlé

Plat principal

Noisettes de chevreuil (130 gr) Autriche

Garnitures et sauce aux airelles poivrée et légèrement crémée

Fromages

Deux sortes (offerts par le patron)

Dessert

Crumble de prunes à la cannelle, glace vanille

Boissons

comprises en accompagnement du menu :

Trois verres de vins suisses sélectionnés par le patron en harmonie avec les plats

Eau minérale • 1 café ou 1 thé

Toute autre boisson non mentionnée sera à la charge de la·des consommatrice·s