

## **SAMEDI 26 MARS** Val d'Allos – Le Village

RDV salle des fêtes

**A partir de 15h30** : Exposition d'objets anciens sur le thème de la cuisine et de la montagne grâce à l'aimable participation de Serge Bugin.

**17h** : Lectures de contes et histoires culinaires.

Dégustation du goûter : biscuits, tartes des Alpes, mendiants et tarte aux blettes, sirops et jus de fruits.

## **DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos – Le Seignus

RDV au départ du téléski de l'Autapie

**De 9h30 à 10h30**

Petit dèj de nos montagnes : tartines de miel, confitures de lait ou confitures de fruits, jus de fruits, lait de ferme aux copeaux de chocolat.

RDV au départ de la piste des Granges

**De 11h30 à 13h**

Dégustation salée : Fromages de vaches, chèvres et brebis, charcuterie de pays, saucisses de brebis et merguez d'agneau, bières et vins de pays, pain traditionnel.

---

### **RENCONTRE AVEC UNE PARTIE DES PRODUCTEURS**

#### **Sur la dégustation salée du dimanche**

#### **Sur les exploitations (durant les 2 jours)**

Val d'Allos – La Foux / Ferme de la Fénrière

**18h** : Traite des vaches

(apporter une bouteille d'1L pour repartir avec le lait !)

17h à 20h : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Fromagerie du Brec

Traite des chèvres (horaire au 06 72 55 81 55)

**15h à 18h** : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Ferme Ste Brigitte

**18h** : Traite des vaches

**16h à 18h** : Vente directe

(visite possible si pas trop de monde à la vente !)

## **SAMEDI 26 MARS** Val d'Allos – Le Village

RDV salle des fêtes

**A partir de 15h30** : Exposition d'objets anciens sur le thème de la cuisine et de la montagne grâce à l'aimable participation de Serge Bugin.

**17h** : Lectures de contes et histoires culinaires.

Dégustation du goûter : biscuits, tartes des Alpes, mendiants et tarte aux blettes, sirops et jus de fruits.

## **DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos – Le Seignus

RDV au départ du téléski de l'Autapie

**De 9h30 à 10h30**

Petit dèj de nos montagnes : tartines de miel, confitures de lait ou confitures de fruits, jus de fruits, lait de ferme aux copeaux de chocolat.

RDV au départ de la piste des Granges

**De 11h30 à 13h**

Dégustation salée : Fromages de vaches, chèvres et brebis, charcuterie de pays, saucisses de brebis et merguez d'agneau, bières et vins de pays, pain traditionnel.

---

### **RENCONTRE AVEC UNE PARTIE DES PRODUCTEURS**

#### **Sur la dégustation salée du dimanche**

#### **Sur les exploitations (durant les 2 jours)**

Val d'Allos – La Foux / Ferme de la Fénrière

**18h** : Traite des vaches

(apporter une bouteille d'1L pour repartir avec le lait !)

17h à 20h : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Fromagerie du Brec

Traite des chèvres (horaire au 06 72 55 81 55)

**15h à 18h** : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Ferme Ste Brigitte

**18h** : Traite des vaches

**16h à 18h** : Vente directe

(visite possible si pas trop de monde à la vente !)

## **SAMEDI 26 MARS** Val d'Allos – Le Village

RDV salle des fêtes

**A partir de 15h30** : Exposition d'objets anciens sur le thème de la cuisine et de la montagne grâce à l'aimable participation de Serge Bugin.

**17h** : Lectures de contes et histoires culinaires.

Dégustation du goûter : biscuits, tartes des Alpes, mendiants et tarte aux blettes, sirops et jus de fruits.

## **DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos – Le Seignus

RDV au départ du téléski de l'Autapie

**De 9h30 à 10h30**

Petit dèj de nos montagnes : tartines de miel, confitures de lait ou confitures de fruits, jus de fruits, lait de ferme aux copeaux de chocolat.

RDV au départ de la piste des Granges

**De 11h30 à 13h**

Dégustation salée : Fromages de vaches, chèvres et brebis, charcuterie de pays, saucisses de brebis et merguez d'agneau, bières et vins de pays, pain traditionnel.

---

### **RENCONTRE AVEC UNE PARTIE DES PRODUCTEURS**

#### **Sur la dégustation salée du dimanche**

#### **Sur les exploitations (durant les 2 jours)**

Val d'Allos – La Foux / Ferme de la Fénrière

**18h** : Traite des vaches

(apporter une bouteille d'1L pour repartir avec le lait !)

17h à 20h : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Fromagerie du Brec

Traite des chèvres (horaire au 06 72 55 81 55)

**15h à 18h** : Vente directe

Val d'Allos – Le Village / Ferme Ste Brigitte

**18h** : Traite des vaches

**16h à 18h** : Vente directe

(visite possible si pas trop de monde à la vente !)

# DELICE GLISSE



DEGUSTATIONS DE PRODUITS DE PAYS SUR LE DOMAINE SKIABLE ET AU VILLAGE

Val d'Allos Le village **SAMEDI 26 MARS**  
**DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos Le Seignus



Concocté par l'Office de Tourisme du Val d'Allos avec la collaboration du Label Pays Gourmand et grâce aux savoir-faire des producteurs locaux.



PROGRAMME  
AU DOS

# DELICE GLISSE



DEGUSTATIONS DE PRODUITS DE PAYS SUR LE DOMAINE SKIABLE ET AU VILLAGE

Val d'Allos Le village **SAMEDI 26 MARS**  
**DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos Le Seignus



Concocté par l'Office de Tourisme du Val d'Allos avec la collaboration du Label Pays Gourmand et grâce aux savoir-faire des producteurs locaux.



PROGRAMME  
AU DOS

# DELICE GLISSE



DEGUSTATIONS DE PRODUITS DE PAYS SUR LE DOMAINE SKIABLE ET AU VILLAGE

Val d'Allos Le village **SAMEDI 26 MARS**  
**DIMANCHE 27 MARS** Val d'Allos Le Seignus



Concocté par l'Office de Tourisme du Val d'Allos avec la collaboration du Label Pays Gourmand et grâce aux savoir-faire des producteurs locaux.



PROGRAMME  
AU DOS

Les animations sont gratuites, sans inscription.

Elles sont proposées sous forme de dégustation, en quantités maîtrisées.

Merci d'en tenir compte lors de votre visite.

Contacts des producteurs et informations sur le Label Pays Gourmand sur les lieux de dégustation.

**BON DELICE GLISSE !!!**

Les animations sont gratuites, sans inscription.

Elles sont proposées sous forme de dégustation, en quantités maîtrisées.

Merci d'en tenir compte lors de votre visite.

Contacts des producteurs et informations sur le Label Pays Gourmand sur les lieux de dégustation.

**BON DELICE GLISSE !!!**

Les animations sont gratuites, sans inscription.

Elles sont proposées sous forme de dégustation, en quantités maîtrisées.

Merci d'en tenir compte lors de votre visite.

Contacts des producteurs et informations sur le Label Pays Gourmand sur les lieux de dégustation.

**BON DELICE GLISSE !!!**