



## Apéro introduction à la Truffe

### Inclus:

- Présentation du Domaine
- Explication du développement et de la production de la truffe
- 1 verre de bienvenue (vin du Domaine)
- 3 bouchées gourmandes truffées (e.g. verrine de brouillade, toast truffé)
- 2 bouchées supplémentaires non truffée (e.g. lard Begnins, cuillère tomate mozza)

Durée environ 2h. Minimum 8 pers. (Privatisation inclus à partir de 15 personnes)

### Non Inclus:

- Carte de vin et boisson à disposition
- Privatisation de la Fuste (capacité maximum 25 pers.)

## Apéro Dégustation de la Truffe

### Inclus:

- Présentation du Domaine & explication du développement du produit - sur demande
- 1 verre de bienvenue (vin du Domaine)
- Bouchées Apéritives : 4 bouchées dont 1 truffée (e.g. cuillère saumon, toast au beurre truffé, lard de Begnins, cuillère tomate mozzarella)
- Verrine de brouillade truffée
- Composition du Chef : bouchées chaudes (e.g. escalopine de poulet au beurre truffée, légumes de saison, purée truffée)
- Sélection de Fromages
- Surprise sucrée

Extra : Pour un supplément, nous travaillons la composition du Chef avec de l'esturgeon Suisse et pouvons rajouter des fromages truffés

Durée environ 3h. Minimum 8 pers.

### Non Inclus:

- Carte des vins et boissons à disposition
- Privatisation de la Fuste (capacité maximum 25 pers.)

## Privatisation de la Fuste

Pour les activités proposées à la Fuste, il est possible de privatiser l'endroit afin que votre groupe soit le seul sur place. Cette prestation vous garantit la privatisation de l'endroit.

## Dégustation de la Truffe pour initiés

(Prestation limitée : 5 dates disponibles en saison seulement)

Inclus:

- Privatisation de la Fuste
- Présentation du Domaine & explication du développement du produit - sur demande
- 1 verre de bienvenue (vin du Domaine)
- Bouchée Apéro (4 bouchées dont 1 truffée)
- Entrée -Brouillade truffée
- Premier Plat - Ravioli ou tagliatelle truffée
- Plat - Esturgeon ou Filet de Bœuf sur son lit de légumes et purée truffée
- Fromage - Sélection de Fromage (possibilité de fromage truffée selon disposition)
- Dessert - Glace surprise accompagnée
- Café / Tisane accompagné de leur "Truffe Finale"

Durée environ 4h. Minimum 8 pers.

Non Inclus:

Carte des vins et boisson à disposition

## La Truffe pour les Entreprises

Inclus:

- Privatisation de la Fuste
- Présentation du Domaine & explication du développement du produit
- 2 salles à disposition (capacité selon disposition de salle, max 15 pers / salle sans table)
- Equipement à disposition
  - Table & Chaise
  - Rétroprojecteur HDMI/VGA (1)
  - Tableau à Feuille (flipchart) (2)
  - Wifi
- Bouteilles eau plate et gazeuse

En supplément :

- Pause-café (incl. café / jus / croissant ou pâtisserie / fruits de saison)
- Repas du midi ou du soir
- Possibilité de prendre une de nos prestations apéro ou d'organiser un catering externe

## Démonstration du travail avec le chien (cavage)

- Présentation des chiens du domaine
- Explication sur le dressage et relation avec le chien
- Démonstration du travail avec le chien
- (Prévoir des vêtements et chaussures d'extérieur)

Durée environ 30-45 min. Max 20 pers.

## Découverte en cuisine

(Prestation limitée : Décembre à Mars seulement)

Privatisation de la Fuste

Présentation du Domaine & explication du développement du produit

Explication de base sur les différentes variétés de truffe, la préparation (brossage) et la conservation Trucs et astuces pour sublimer la truffe

Dégustation à l'aveugle (Mélano versus Ucinatum)

Préparation simple (brouillade du Chef)

Dégustation (inclus quelques bouchées de nos spécialités ainsi qu'un verre de vin)

Cette prestation convient aux personnes ayant une connaissance limitée de la truffe et voulant découvrir comment valoriser le produit frais. Ne convient pas à des cuisiniers aguerris

Durée environ 2h30: Minimum 4 pers. (Maximum 6 pers.)

## La Truffe de la terre à l'assiette

(Prestation limitée : Dimanche seulement entre Décembre à Mars)

Venez passer une demi-journée avec nous à la Fuste qui sera privatisée pour l'occasion. Nous partagerons avec vous la richesse de notre truffière, de la taille des arbres au cavage. Vous récolterez vous-même de la truffe et pourrez la nettoyer, la préparer et la cuisiner.

Cette prestation comprend une dégustation du vin de notre domaine, d'une sélection de nos produits phares ainsi que du plat préparé avec le chef en cuisine

Cette prestation convient aux petits groupes qui désirent une expérience privative unique axés sur la découverte de la culture de la truffe

Durée environ 4h (Maximum 4 pers.)

## Paniers Garnis

(Sur réservation avant 1 décembre)

Panier garnis de produits truffés frais, vin du Domaine et produits de la ferme

*La nature reste notre guide, nos prestations doivent s'adapter en fonction des quantités de truffe récoltées. En saison (Décembre-Mars) nous travaillons avec notre truffe fraîche. Nous surgelons aussi notre produit afin de pouvoir en profiter au maximum toute l'année. A la Fuste, nous récoltons principalement de la Truffe Noire (Mélanosporum). Nous offrons parfois des animations pour faire découvrir d'autres types de truffe (Ucinatum), récoltées en Suisse.*