



MENU

Poste 1

La Maison Picson

Vigneron : **La Cave Montreux Riviera**

Artisan : **Boulangerie Golay**

*Brunoise de courgettes grillées,
tartare de chorizo au paprika fumé,
crumble agliata et chips de Bergspitz*

Poste 2

Cave Henri & François Montet

Vigneron : **François Montet**

Artisan : **Auberge Communale de St-Légier**

*Tarte fine de truite de Chamby aux oignons confits
et crème froide de petits pois au citron*

Poste 3

Cave Les Coteaux de l'Harmonie

Vigneron : **Marc Wunderli**

Artisan : **Café de la Place**

*Croquettes de cochon fumé,
mayonnaise à l'estragon*

Poste 4

Fontaine de Chartrosse

Vigneron : **Jean-Marc Favez**

Artisan : **La Brique**

*Som Tam, salade de papaye verte thaïe,
crevettes et cacahuètes*

Poste 5

Fruits Bühlmann

Vigneron : **Xavier Bühlmann**

Artisan : **Café-Restaurant Les Fougères**

*Rôti de porc cuisson à basse température,
sauce moutarde à l'ancienne,
gratin dauphinois et légumes*

Poste 6

Domaine des Châbles

Vigneron : **Martial Neyroud**

Artisans : **Laiterie de Blonay & Boulangerie Compondu**

*Assortiment de fromages de la région
Pain aux fruits*

Poste 7

Collège du Grand-Pré

Producteur de liqueurs : **L'épicurien**

Framboisello

Artisan : **Icy Hug**

Sorbet framboise

Poste 8

Terrasse du Château de Blonay

Boissons : **Thés et cafés par la SDBP**

Artisan : **Boulangerie Chez Yan**

Panna cotta fraîcheur d'été



Exemple du Menu de l'édition 2025
Le Menu 2026 sera publié au début de l'été