

Concept

Profitez d'un bon bol d'air
et d'un circuit panoramique !

Découvrez et achetez des produits de
qualité de producteurs locaux.
Echangez avec eux, ça fait tellement
de bien de recréer ces liens...

Prenez le temps, flanez, en parcourant
l'itinéraire à pied ou à VTT.

Dégustez au caveau, découvrez les
nouveauautés, le millésime 2020...

Parcourez l'itinéraire en famille en relevant le
défi du rallye photos, circuit orientation !



Maison Philippe Grisard
33 place de Maréchet - 73800 Cruet - 04 79 84 30 91
vins@philippegrisard.com - www.maisonphilippegrisard.com

Organisation

Départ et parking recommandé
devant l'église de Cruet

Des points de restauration champêtre à
chaque étape pour accompagner de nos vins

Pour éviter de transporter vos achats, des
ramasses seront faites chez les producteurs
régulièrement et amenées au caveau.

Vous avez peu de temps ou pas la mobilité
nécessaire ? Vous pouvez rejoindre chaque
point d'étape en voiture avec un parking
proche.

Temps de parcours indicatif à pied :
1h30 sans compter les arrêts aux stands

*Événement organisé selon le respect
des gestes barrières et l'application
d'un protocole sanitaire adapté.*



Retrouvailles printanières

*Samedi
19 Juin 2021*

**Marché itinérant de
producteurs locaux
dans les vignes de Cruet**

**Accueil et dégustation
au caveau**



PHILIPPE
GRISARD



Accueil et départ :
Parking de l'église de Cruet

La Bollarde :

 **Producteurs :** Ferme de la Thuile,
Ferme des Allobroges,
Spiruline des Alpes

La Rive :

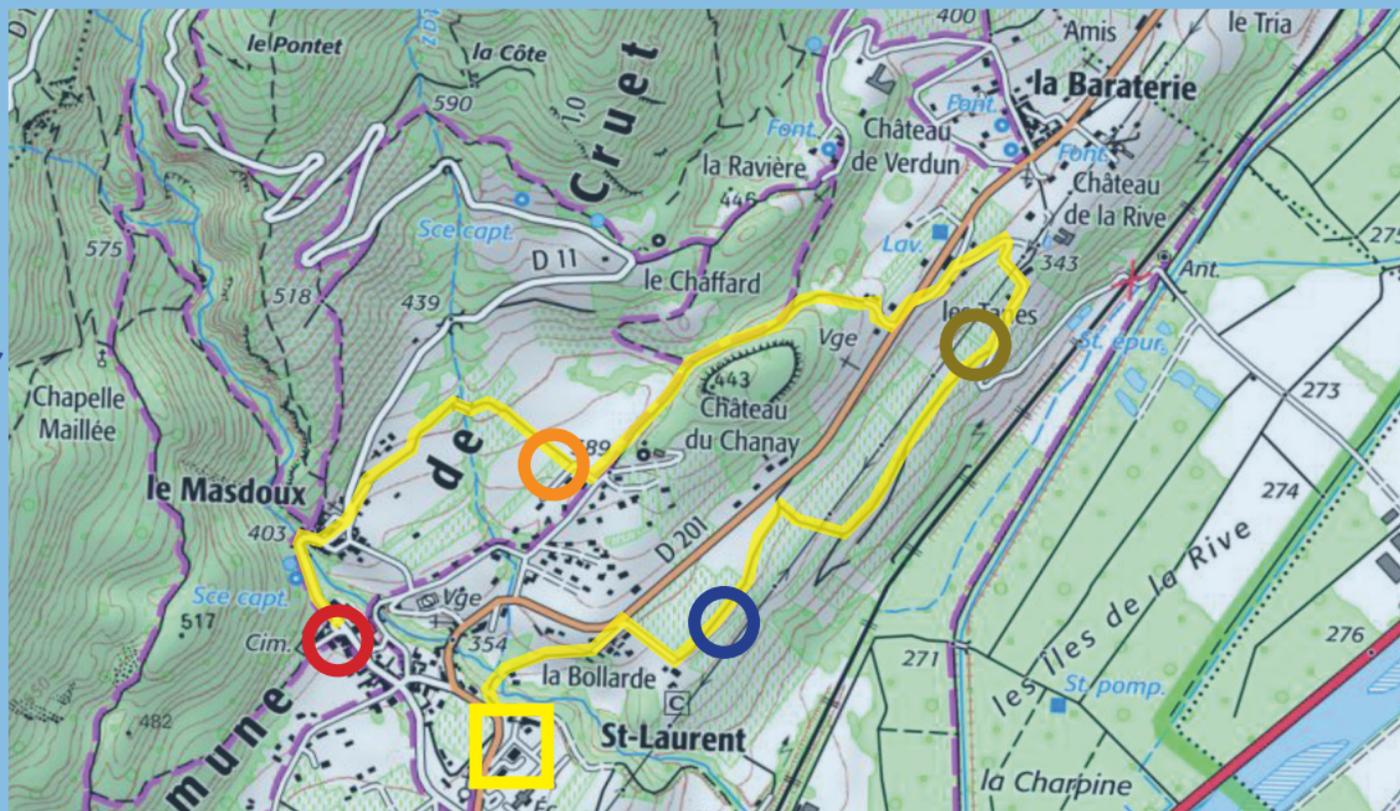
 **Producteurs :** Ferme de la Curiaz,
Jardin de l'Arclusaz,
Brasserie les Funambules

Le Chanay :

 **Producteurs :** GAEC de
Chantemerle, Rucher de
la Combe de Savoie

Caveau Philippe Grisard :

 **Dégustation et vente de vins**
Producteurs : GAEC du
Val Gelon, Ferme de Ponturin



10h à 17h : Marché de producteurs

Le meilleur pour vos papilles toute la journée !
Venez découvrir des producteurs locaux de qualité.
Possibilité de manger sur place et acheter les bons produits proposés sur le marché.

GAEC de Chantemerle :
viande de boeuf, de veau
et œufs fermiers...

Ferme des Allobroges :
produits issus de l'élevage de
canards (foie gras, rillettes...)

GAEC du Val Gelon :
fromages de brebis, charcuteries,
plats cuisinés...

Ferme de la Curiaz :
plats cuisinés locaux, faits maison...



Spiruline des Alpes :
De la vitalité dans l'assiette !

Microbrasserie Les Funambules :
bières artisanales bio et limonade

Rucher de la Combe de Savoie :
miels, gelée royale, hydromel...

Jardin de l'Arclusaz :
plantes, jardinerie...

Ferme de Ponturin :
légumes, pain, viennoiseries...

Ferme de la Thuile :
fromages de chèvre et de vache...

