



Slow Food Vaud vous invite à la « **Nuit du Boutefas** »

Vendredi 22 avril 2016 dès 19h

Auberge de l'Abbaye de Montheron (Lausanne)

Vendredi 22 avril 2016 dès 19h

19h : Verre de bienvenue et stands Slow Food
et bouchers-charcutiers

20h : Repas

Salade de saison, petits légumes, pain de seigle AOP (Presidio Slow Food), huile de noix de Sévery (Presidio Slow Food)

5 boutefas en compétition pour l'élection de « Mister Boutefas »!*, papet vaudois

Tarte à la raisinée, café/thé

Après le dessert annonce de l'élection de Mister Boutefas!

Humoriste surprise et animation.

PRIX

(repas, apéro et café/thé compris ; autres boissons non comprises)

49 CHF / 39 CHF pour les membres Slow Food

25 CHF pour les enfants jusqu'à 12 ans (quantités ajustées)

Réservations, paiements et infos **UNIQUEMENT** sur :

www.nuitduboutefas.ch



Lieu : Auberge de l'Abbaye de Montheron

Rte de l'Abbaye 2

1053 Cugy

* *Mais c'est quoi le boutefas?* Le boutefas est une charcuterie vaudoise à l'arôme traditionnel de charcuterie de porc, légèrement fumée.

Slow Food - ROMANDIE@SLOWFOOD.CH - WWW.SLOWFOOD.CH - GRAPHISME : ALDEMOS - ILLUSTRATION : BURKI



Slow Food®
Vaud



AUBERGE
DE L'ABBAYE
DE MONTHERON

Henri Cousson
VIGNERON

