



@photo-genic.ch

Forfait visite avec apéritif ou repas

Toute l'année sur réservation

Une **visite guidée** (1h30) de la vieille ville de Sion
suivie d'un **apéritif** dans un lieu historique ou
d'un **repas** dans un restaurant de la capitale
du Valais

Office du Tourisme de Sion
T 027 327 77 27
info@siontourisme.ch
siontourisme.ch

Validité 2017

 terroir.
Sion urbain


sion
TOURISME

FORFAIT VISITE ET APERITIF - 2 formules à choix

compris dans le prix:

- une visite guidée d'1h30 de la vieille ville de Sion
- apéritif dans un lieu historique

APERITIF 1 - CHF 24.-

Fendant et Dôle de Sion

Croustilles de Sion (chips de seigle du Valais au jus de pomme Canada de Sion ou au fromage à raclette du Valais AOP)

APERITIF 2 - CHF 35.-

Fendant et Dôle de Sion

Croustilles de Sion (chips de seigle du Valais au jus de pomme Canada de Sion ou au fromage à raclette du Valais AOP)

Plat valaisan



- . Forfait dès 10 personnes, prix par personne
- . Réservation auprès de l'Office du Tourisme de Sion
T. +41 (0)27 327 77 27 - info@siontourisme.ch

FORFAIT VISITE ET REPAS - 36 menus à choix

compris dans le prix:

- une visite guidée d'1h30 de la vieille ville de Sion
- un des menus ci-dessous pris dans un restaurant de Sion

FORFAIT 1 - CHF 36.-

Terrine maison au Génépi d'Anniviers

Emincé de volaille au curry Madras, timbale de riz créole, sauté de légumes aux pousses de soja

Verrine de mousse au caramel et son beurre salé

FORFAIT 2 - CHF 37.-

Salade mêlée

Escalope de poulet à la valaisanne
galettes de röstis, carottes vichy

Pâtisserie valaisanne abricot-seigle

FORFAIT 3 - CHF 37.-

restaurant en périphérie

Assortiment de bouchées valaisannes
et sa saladine

Rôti de porc valaisan, sauce au Pinot
Noir, galettes de röstis et légumes du jour

Tarte aux fruits de saison et sa crème
anglaise

FORFAIT 4 - CHF 37.-

Salade mêlée

Röstis, lardons, oignons, fromage

Mousse au chocolat

FORFAIT 5 - CHF 37.-

Soupe „caveau du 13e siècle“ (Plat du Moyen
Âge, légumes et cochonaille)

FORFAIT 6 - CHF 37.-

Duo de tartare à choix (2 x 90 g)
selon la carte, salade, frites et toasts

Dessert

FORFAIT 7 - CHF 41.-

Petite assiette valaisanne

Fondue gruyère / vacherin



FORFAIT 8 - CHF 42.-

Assiette valaisanne

Fondue aux tomates

FORFAIT 9 - CHF 46.-

Crêpe à la valaisanne

Daube de boeuf à la Dôle,
gratin de pommes de terre,
haricots verts à la paysanne

Mousse au chocolat maison



FORFAIT 10 - CHF 47.-

Salade à la valaisanne (salade verte,
fromage, noix, viande séchée, abricots
secs, pommes de terre, Croustilles de Sion)

Emincé de porc du Mazot, galettes de
polenta, tomate provençale

Strudel aux pommes et sa crème
anglaise

FORFAIT 11 - CHF 48.-

restaurant en périphérie

Salade verte

Moules frites et une bière belge

2 boules de glace à choix

FORFAIT 12 - CHF 49.-

Tomates mozzarella et crumble au basilic

Suprême de volaille jaune à l'ail noir
de Corée, tagliatelles et légumes du
marché

Flan aux pommes

FORFAIT 13 - CHF 50.-

Croûte de chanterelles d'été et d'automne, saladine

Duo de pâtes: tagliatelles maison à l'ail d'ours et penne all'arrabiata

Tiramisu maison

Café

FORFAIT 14 - CHF 51.-

Salade mêlée

Fondue chinoise de boeuf mariné aux herbes du Grand Saint-Bernard et à l'huile d'olive, 5 sauces maison

FORFAIT 15 - CHF 52.-

Salade maison

Fondue Bacchus (boeuf et cerf - 300 g par pers.), pommes de terre maison, 5 sauces maison

FORFAIT 16 - CHF 52.-

Mise en bouche

Terrine de campagne et son petit mesclun de saison

Boeuf braisé à la tessinoise, pommes fondantes, farandole de légumes

Tarte au citron

FORFAIT 17 - CHF 53.-

Petite assiette valaisanne

Raclette AOP du Valais (3 fromages différents) servie à discrétion

Sorbet arrosé à choix

FORFAIT 18 - CHF 54.-

Assiette découverte

Gambas au tamarin
Confit d'agneau
Poulet Tandoori
Riz basmati aux légumes
Lentilles au cumin
Pain indien „Naan“
Légumes épicés
„Raita“

FORFAIT 19 - CHF 55.-

Mini verrine de volaille et sérac du Valais,
chutney de pommes et Croustilles de Sion

Risotto à la valaisanne aux abricots secs,
tomates séchées et viande séchée

Filet de cheval, beurre maison à
l'Humagne, croquettes de röstis,
mélange de légumes de saison

Panna cotta au miel et
son coulis de framboises

FORFAIT 20 - CHF 56.-

restaurant en périphérie

Salade de magret de canard fumé &
copeaux de fromage

Lasagne de veau d'Hérens

Tarte fine aux pommes Canada
de Sion, glace vanille



FORFAIT 21 - CHF 59.-

Mise en bouche

Tartare de saumon et sandre, salade de légumes vinaigrette

Filet mignon de porc aux chanterelles, pommes dauphiné et garniture de saison

Gâteau St-Honoré

FORFAIT 22 - CHF 59.-

Tartare de dorade et salade de roquette

Steak de thon mi-cuit aux 7 épices et coulis de wasabi, riz parfumé au soja et légumes du marché

Crème brûlée

FORFAIT 23 - CHF 63.-

Saumon fumé et blinis, crème acidulée aux fines herbes et petit mesclun de saison

Fondue vigneronne (boeuf mariné, bouillon à la Dôle), 5 sauces, fruits, frites

Sorbet à la Vieille Prune

FORFAIT 24 - CHF 64.-

Mise en bouche

Gambas flambées au Cognac, riz aux petits légumes

Emincé de veau à la crème de romarin et griottes, tranche de polenta sautée et tomate farcie provençale

Palette de sorbets et ses 2 coulis, garniture de fruits de saison



FORFAIT 25 - CHF 64.-

restaurant en périphérie

Carpaccio de saumon à l'aneth, saladine
à l'huile de noisettes

Escalopines de veau panées au pain de
seigle valaisan, purée de pommes de terre
et légumes de saison

Tarte fine aux pommes Canada de Sion,
glace vanille

FORFAIT 26 - CHF 65.-

Tartare aux deux saumons, pommes
et aneth

Emincé de veau du Mazot, gratin de
choux-raves, linguines aux graines
de sésame

Crème brûlée à la noix de coco

FORFAIT 27 - CHF 66.-

restaurant en périphérie

Mise en bouche du moment

Gambas façon Thaï

Médallions de saumon pochés au
court-bouillon, sauce au vin blanc et
agrumes, brunoise de légumes et riz

Fromage ou assortiment de desserts
du Chef

Moelleux au chocolat

FORFAIT 28 - CHF 67.-

Mise en bouche

Salade de pintade tiède au vieux
balsamique et mangue

Longe de veau et son petit jus,
pommes croquette et farandole
de légumes

Moelleux au chocolat



FORFAIT 29 - CHF 69.-

restaurant en périphérie

Mise en bouche du moment

Ravioli à la truffe noire

Filet de boeuf, sauce caramel de balsamique, dressage de légumes de saison, frites

Fromage ou assortiment de desserts du Chef

FORFAIT 30 - CHF 70.-

Soupe au vin de Sion

Palette de boeuf braisé au beurre des Châteaux, mousseline aux zestes de citron et légumes de saison

Trio de desserts



FORFAIT 31 - Fr. 71.-

Rouleau d'agneau, Samosa aux légumes, boulette de thon

Assiette découverte (Gambas au tamarin, confit d'agneau, poulet Tandoori, riz basmati aux légumes, lentilles au cumin, pain indien „Naan“, légumes épicés, „Raita“)

Dessert maison aux saveurs exotiques

FORFAIT 32 - Fr. 71.-

restaurant en périphérie

Tartare de poissons aux fines herbes et son carpaccio saveurs méditerranéennes

Caille désossée rôtie, sauce à la moutarde de Meaux, garniture de légumes

Tarte fine aux pommes
Canada de Sion, glace vanille

FORFAIT 33 - CHF 75.-

Pâté valaisan (savant mélange de boeuf d'Hérens, Abricotine, seigle du Valais et sa remoulade de céleri)

Pièce de boeuf du pays au Génépi
petite garniture selon inspiration

Raclette 2.0
Réinterprétation sur le thème
de la raclette

Tarte aux fruits du Valais, selon
la saison, sa crème glacée au safran
de Lens



FORFAIT 34 - CHF 94.-

restaurant en périphérie

Mise en bouche du moment

Ravioli à la truffe noire

Gambas façon Thaï

File de boeuf façon „Rossini du Pont“,
sauce à la figue, vinaigre de framboises
et son foie gras mi-cuit, dressage de
légumes et frites

Assortiment de fromages - sélection du Pont

Assortiment de desserts du Chef

FORFAIT 35 - CHF 95.-

Le filet d'omble du lac au Pinot Noir,
échalote confite

Le risotto aux légumes de saison,
petits copeaux de jambon Pata Negra

La poitrine de volaille fermière,
petite déclinaison de légumes du marché

Le chocolat suisse travaillé selon
l'inspiration de la pâtissière

Le fois gras de canard du Béarn cuit en terrine, les tuiles au sésame yuzu et wasabi, le chutney de fruits du moment

La déclinaison de cabillaud, le dos poêlé à l'unilatéral sur une brandade nappée de réduction océane

Le pavé de veau aux morilles, gratin à la mode dauphinoise revisitée, les légumes du marché

L'assortiment de fromages

Le dessert de saison

sous réserve de modifications

- . Forfait dès 10 personnes, prix par personne
- . Le menu choisi doit être identique pour tous les participants
- . Boissons et extras non compris dans le prix: à régler au restaurateur
- . Selon horaires, disponibilité et capacité d'accueil des restaurants
- . Menus proposés par différents restaurateurs; coordonnées transmises par l'Office du Tourisme de Sion
T. +41 (0)27 327 77 27 - info@siontourisme.ch





RealFly

CHUTE-LIBRE INDOOR

Sensa'
SION



**Une expérience
unique et inoubliable**

WWW.SIONTOURISME.CH - WWW.REALFLY.CH