



fête du goût SION 2024



14 SEPTEMBRE
10.30 - 22.00

**THÈME: LA SUISSE
DANS VOTRE ASSIETTE**












PLACE & AVENUE DU MIDI



SION CAPITALE
SUISSE
DES ALPES



sionfetedugout.ch

1	L'Élite	Restaurant	 <p>Escargots pochés au beurre d'Emilie en feuilleté 6.- Rôti de porc, sauce au cidre, à la mode thurgovienne et sa pomme caramélisée 6.- Mousse légère au caramel, beurre salé des Alpes et éclats de marrons 4.-</p>	L'Orpailleur	<ul style="list-style-type: none"> ● Païen ● Syrah ● Or jaune
2	Gastromer	Spécialiste en produits de la mer	 <p>Huître 4.- Tartare de daurade à la jurassienne 5.- Tartare de saumon 6.-</p>	Maison Gilliard	<ul style="list-style-type: none"> ● Porte de Novembre Ice ● Porte de Novembre Johannisberg ● Porte de Novembre Rosé
3	Pizzeria de Valère	Restaurant	 <p>Pizza au jambon 4.- Hot-dog à la saucisse de veau 6.- Tartare de boeuf à la valaisanne sur Focaccia 6.-</p>	Cave Bonvin 1858	<ul style="list-style-type: none"> ● Plan Loggier Trois ● Sortilège Ciel-de-Perdrix ● Clos du Château Pinot Merlot
4	Casernes 25	Restaurant	 <p>Rouleaux de parmigiana 4.- Tartelette de Bâle revisitée et son tartare de bœuf 6.- Mini tacos "Monsieur pulled pork" 6.-</p>	Maison Rouge	<ul style="list-style-type: none"> ● Petite Arvine ● Lo Chaï 18 ● Syrah 20
5	Alex Deprez	Traiteur	 <p>Financier à la fleur de sel et ganache montée au chocolat blanc 4.- Papet vaudois croustillant 6.- Yakitori de dinde mariné à la sauce teriyaki gingembre, chou-fleur rôti, sésame torréfié et mayonnaise citron vert 6.-</p>	Cave Jacquod	<ul style="list-style-type: none"> ● Rosine ● Corbandise ● Pinot Blanc
6	Manora	Restaurant	 <p>Tarte au citron meringuée 4.- Longeole, potée de pommes de terre et lentilles 6.- Buffet de crêpes sucrées 6.-</p>	Domaine du Mont d'Or	<ul style="list-style-type: none"> ● Johannisberg Mont d'Or ● Diolinoir Romance ● Rosé Pigalle
7	Entre 2	Buvette	 <p>Rolls Lahmacun 4.- Petit pain à la fondue 5.- Tapas: Borek, Falafels, Kotlety (boulette de poulet dans un mini-pain pita à l'ail) et samoussa 6.-</p>	Dubuis & Rudaz	<ul style="list-style-type: none"> ● Majorie Assemblage rosé ● Heida ● Passion Assemblage rouge
8	Café des Châteaux	Restaurant	 <p>Tourte aux noix des Grisons 4.- Burger des Châteaux (burger à la viande de bœuf et de porc, fromage à raclette, bacon, pousses de salade) 6.- Tartare végétarien sur toasts 6.-</p>	Pap Vins	<ul style="list-style-type: none"> ● Petite Arvine ● Dioscore Assemblage ● Muscat
9	Alex Restaurant	Restaurant	 <p>Cordon bleu au fromage de Bagnes 6.- Salade de cervelas à la zurichoise 4.- Ceviche de daurade de yuzu 6.-</p>	Chai du Baron	<ul style="list-style-type: none"> ● Merlot ● Pinot Noir Vieille Vigne ● Heida Chai du Baron

10	Ferme-Asile	Restaurant	 Pulled Pork Pita (effiloché de porc cuit 24h, sauce barbecue, coleslaw & pain pita) 6.- Croustade à la Lucernoise (feuilleté au beurre, farce aux deux viandes, veau et porc, champignons) 6.- Douceur de la Ferme (mousse mascarpone, sauce chocolat, poire confite et spéculoos) 4.-	Dubuis & Rudaz	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuvée de la Ferme Assemblage rouge ● Merlot ● Majorie Assemblage rosé
11	Kiwi Box	Traiteur	 Pâté glaronais 4.- Tartines brocolis, fêta, grenade 6.- Tartelettes aux légumes, pickles oignons 5.-	Bétrisey & Albrecht Vins	<ul style="list-style-type: none"> ● Amigne Les Effeulleuses ● Heida Pressoir Enchanté ● Monté Nero Assemblage rouge
12	Sapureat	Boulangerie Tea Room	 Medaglione de pâte fraîche farci au jambon et fromage 6.- Tourte aux oignons et lardons (Schaffhauser Böledüne) 4.- Sfogliatella Napoletana 5.-	Celliers de Sion	<ul style="list-style-type: none"> ● Dahu Noir ● Dahu Blanc ● Dahu Must
13	Radici au Café du Marché	Restaurant	 Tiramisu, chou 4.- Risotto au merlot, luganiga 6.- Tartare de boeuf Fassina 6.-	Les Fils de Charles Favre	<ul style="list-style-type: none"> ● Favi sweet ● Merlot Collection F ● Pinot Noir Coll. F
14	Le Gaulois	Traiteur	 Jambon à la broche, pommes de terre rôties 4.- Sanglier à la broche, röstis et sauce à l'oignon 5.- Agneau à la broche, pommes de terre rôties 6.-	Maison Gilliard	<ul style="list-style-type: none"> ● Merlot Blanc Tonneliers ● Humagne Rouge Trésors de Famille ● Cornalin Trésors de Famille
15	Brasserie valaisanne	Restaurant	 Sucette de légumes farcie à la mozzarella, sauce ricotta aux herbes 4.- Saucisson brioché de la Brasserie 5.-  Choux farcis à la Neuchâteloise 6.-	Domaine du Mont d'or	<ul style="list-style-type: none"> ● Rosé Pigalle ● La Perle Noire Assemblage rouge ● Johannisberg Siccus
16	Zenhäusern	Restaurant	 Baba tropical 4.-  Wrap appenzellois au Mostbröckli et fromage d'Appenzell 6.- Risotto au chorizo et crevettes 5.-	Provins	<ul style="list-style-type: none"> ● Malvoisie Brin d'amour Charte d'excellence ● Heida Grand Métral ● Merlot Grand Métral
17	Coucou Sushi	Restaurant	 Roll Cheese avocat à l'aneth 4.- Nigiri de saumon 6.- Roll Uchitomi au four 6.-	Château Constellation	<ul style="list-style-type: none"> ● Petite Arvine ● Cornalin ● Brut Rosé
18	Coop City	Restaurant	 Pataclette de coeur 4.-  Birnenweggen et Mudthaler 4.- Cuisse de boeuf, jus au Merlot, polenta et herbes des Alpes 6.-	Chai du Baron	<ul style="list-style-type: none"> ● Johannisberg Léon ● Edition limitée N 23 ● Léon Assemblage rouge

Espace Terroir

A Pinte Contheysanne

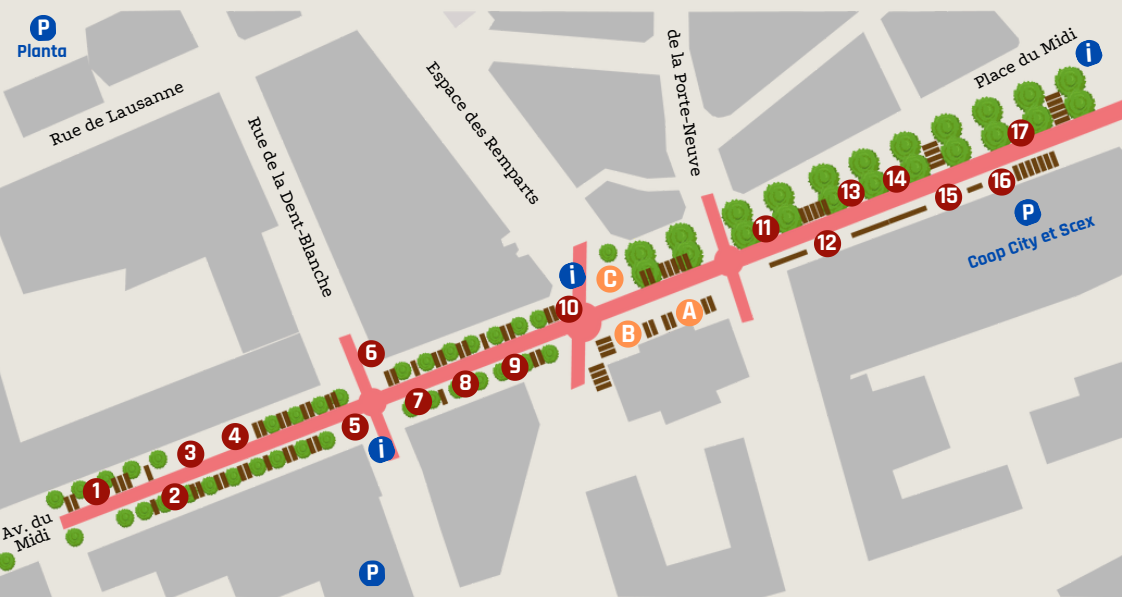
Raclette au lait de vache Wallis 65 -
Turtmann 5,-
Raclette au lait de vache Bagnes 4 -
Liddes 5,-
Raclette au lait de chèvre 6.-

Philippe
Varone

- Johannisberg
- Goutte d'Or
- Viognier
- Humagne Rouge

B Sicafé

Cafés-digestifs



— Avenue du Goût

● Stands de dégustation

● Stands terroir

— Tables

P Parkings

i Stands information



**Bonne
dégustation !**

Programme de la journée

Samedi 14 septembre 2024

Avenue et Place du Midi

10h30 Début de la manifestation

Plus de 18 stands de restauration tenus par des établissements sédunois et des caves membres de l'Association des Encaveurs de Sion proposent près de 60 mets et 60 crus au verre en dégustation !

11h Partie officielle

suivie d'un apéritif offert à la population

22h Clôture de la fête



SION

CAPITALE SUISSE
DES ALPES



PRODEGA



coop city

Sicafe
MAÎTRE TORREFACTEUR

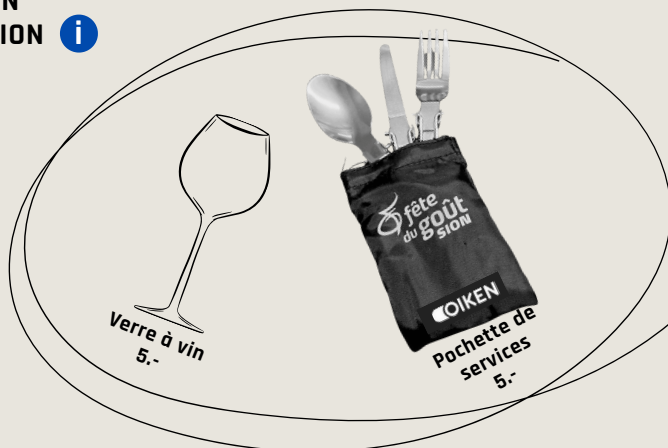


**BOURGEOISIE
DE  SION**

Mode d'emploi vaisselle

Selon une directive de la Municipalité de Sion, la Fête du Goût utilise exclusivement de la vaisselle réutilisable.

MATÉRIEL À DISPOSITION AUX STANDS INFORMATION



MARCHE À SUIVRE

1

À L'ARRIVÉE

Aux stands
information



ACHAT

Pochette de
services Fr. 5.-
Verre à vin
Fr. 5.-

2

AUX
STANDS

De 10h30 à 22h

DÉGUSTATION

Dégustation
des bouchées
gourmandes et
des vins auprès
des stands
participants.

Consigne
assiette
Fr. 2.-

3

AUX
STANDS

**ÉCHANGE |
REMBOURSE-
MENTS**

Échangez votre
assiette sale
contre une propre
à n'importe quel
stand de dégus-
tation ou faites-
vous rembourser
les Fr. 2.- de
consigne.

4

EN FIN DE
DÉGUSTATION

Aux stands
information



avant 22h15

RETOUR
uniquement
du verre
Fr. 2.-/pce

Les pochettes et les services ne sont pas repris.

Marché du vendredi 13 septembre 2024

Le marché du vendredi qui a lieu habituellement de 8h à 14h est exceptionnellement prolongé jusqu'à 16h.



Guanzini Photographie



A ne pas manquer Le maire aux fourneaux

Le vendredi 13 septembre 2024, dès 11h30 au Marché de la Vieille Ville (Rue du Grand Pont), le Président de Sion, M. Philippe Varone, partagera avec vous une recette surprise inspirée du patrimoine culinaire sédunois.

Cet événement est organisé en collaboration avec le restaurant la Taverne sédunoise et Flash-sion.ch, la plateforme web de mise en valeur du patrimoine de la ville.



SION
CAPITALE DU VALAIS

TOUR GUIDÉ SION WINE TOUR

© photo-genic.ch

Dès 2 personnes,
toute l'année



Office du Tourisme | 027 327 77 27 | siontourisme.ch

  #visitsion

