

Menus des Samedis ou dimanches de la saison 2026.

27/06 **Ouverture** Apéro raclette de la Fromagerie d'Annivières.

12/07 **Poulet rôti** avec ses accompagnements

19/07 **La mer à la montagne** Paella party.

26/07 **Tartiflette** à la tomme de l'alpage du Marais.

01/08 **Brunch du 1^{er} août**

09/08 **Torée** coaché par notre préposé torée.

15/08 **Fete de la mi-été** Cochon à la broche

23/08 **Brochette Party** diverses sortes de viandes et de légumes
à griller de façon Convivial et
sympathique

30/08 **Bouilli d'Hérens de la ferme**

Menu enfant jusqu'à 12 ans 1.- par année
Menu Ado jusqu'à 18 ans 2.- par année
Menu Adulte: 45.- entrée, plat et dessert



La brisolée fera son apparition les weekends de fin septembre et d'octobre. Les dates viendront ultérieurement.

Tous les menus et jours de fêtes sont **sur réservation**

Caroline 078/953.75.73

par mail :

Olivier 078/752.06.68

alpagedumaraïs@gmail.com

N'oubliez pas :

Dès maintenant vous pouvez réserver votre **cochon** d'alpage, soignés avec soins par nos charmants bergers.

Vente sur place de viande de **veau** de la ferme disponibles par sachets variés d'environ 5kg

A partir du 27.06 vous trouverez des **tommes** et des **séracs** d'alpage du Marais en vente sur place.

Dès la fin août vente de **fromage d'alpage**. Toute réservation de fromage, tomme, sérac peut être fait par téléphone ou e-mail.