

RESTAURANTS ET TABLES D'HÔTES

(tous sur réservation)

Les restaurateurs suivants serviront le repas traditionnel en respectant une charte ad hoc.

Albeuve, «L'Ange»

Laurent Fueg – 029 928 11 13
Dimanche 10 octobre, midi
Compl. 55.-, enf. 35.- / 4 min. à 25 p.

Attalens, «Hôtel de Ville»

Marcel Dewarrat – 021 947 41 07
Dimanche 10 oct., midi. Animation
Compl. 55.-, 1 plat + dessert Fr. 42.-

Bulle, «Le Buro»

Rue de la Sionge 29
Maroussia Rusca – 079 342 72 80
Sa. 11 septembre, de 10h00 à 14h00
Fr. 25.- (Plat + dessert), Fr. 19.- (Plat)

Bulle, «La Cabriolle»

Rue de Gruyères 5
S. et E. Sottas – 079 606 29 62
Du 10 au 12 septembre - midi + soir
Compl. Fr. 72.-, 1 plat Fr. 54.-, enf. Fr. 12.-
Animation / 100 à 120 pers.

Bulle, «La Fleur de Lys»

Rue de Gruyères 49
Pascal Yerly – 026 912 73 00
Sa. 11 + di. 12 sept. – midi+soir
Fr. 52.-, prix spéc. enf. Musique

Bulle, «L'Indus»

Grand-rue 64
Vincent Clément – 078 738 39 89
Du lu. 4 au ve. 8 octobre, à midi
Fr. 16.- (plat) - Fr. 18.- (entrée, plat)
Fr. 22.- (entrée, plat, dessert)

Bulle, «Restaurant de l'Ecu»

Rue St-Denis 5
André et A.-M. Thürler - 026 912 93 18
Di. 12 septembre - midi + soir
Compl. 68.- ou carte, prix spéc. enf.
Toute l'année: mets bémichon dès 20 p.

Bulle, « Bémichon à la ferme»

Cuquerens 100
Nicole Romanens – 026 912 78 41
Sa. 11 sept., dès 19h30 / 20 pers. max.

Châtel-s-Montsalvens, «La Tour»

Mme et M. Poidevin – 026 921 08 85
Sa.-di. 25+26 septembre
Sa.-di. 2+3 et 9+10 oct. - midi
Compl. 130.- / 1 à 30 pers. / Animation

Châtel-St-Denis, «La Crémèrie»

Place d'Armes 21
Edith Schumacher – 021 948 71 87
Di. 17 octobre à midi (sans agneau)
Fr. 37.- / 10 à 80 pers. / Animations

Corpataux, « Paille-Foin »

Table d'hôtes - Perrausa 28
Sylvia Scheurer – 026 411 25 65
7 jours sur 7 – Midi et soir dès 1^{er} sept.
Fr. 75.- y.c. boiss. sans alc., spéc. enf.,
gratuit jusqu'à 5 ans / 4 (min.) à 10 pers.

Dompierre, «Aventure sur la paille»

Table d'hôtes - Le Bastillon 1
Fouzia Ducry – 026 675 45 10
Je. à di. du 1^{er} sept. au 30 oct. / min. 21 p.
Carte bémichon sans agneau Fr. 50.-

Echarlens, «La Croix-Verte»

Christian Bussard – 026 915 15 15
Di. 10 octobre à midi, 2 à 30 pers.
Compl. 56.- / menu 1 viande Fr. 42.-,
enfants 1/2 prix jusqu'à 8 ans

Estavannens, «Les Montagnards»

Hélène Mossu – 026 921 19 19
Di. 10 octobre, à midi
Compl. 68.- / 10 (min.) à 30 pers.

Hauteville, «Au Lion d'Or»

Gilbert Ducrest – 026 915 15 51
Di. 12 et 26 sept. + 10 et 17 oct.
de 11h30 à 20h / 12 à 90 pers.
Compl. 50.-, enfants 25.-

La Chia, « Buvette des Amis de la Chia »

Robert Bochud – 026 912 73 75
Sa. 11 + di. 19 sept., à midi
Compl. Fr. 45.-, spéc. enf. / 15 à 50 pers.
Mets de St-Martin 11 - 14 nov. (Part-Dieu)

Le Pâquier, «Le Castel»

Route de la Gare 14
Christophe Laurent – 026 912 48 13
De ma. à di. midi, de sept. à novembre
Compl. Fr. 70.- / 2 (min.) à 40 pers.

Les Paccots, «Le Tsalé»

Rte des Dailles 15
Marielle Colliard – 021 948 07 00
Di. 17 et 24 octobre, à midi
Compl. Fr. 50.-, enfants Fr. 20.-
Mets bémichon carte / tous di. jambon

Matran, « Chez Blanc »

Daniel Blanc – 026 402 30 30
De sept. à oct., midi et soir
Fr. 68.-, enf. Fr. 32.- / 10 (min.) à 60 pers.

Molésou-Village, « Fromagerie d'alpage »

Catherine Schneiter – 079 206 60 65
Sa. 9 + di. 10 oct. - midi + soir. Animation.
Compl. Fr. 58.-, 1/2 menu Fr. 35.- / 10 à 50 p.

Onnens, table d'hôtes «Planchettes»

Marie-Jeanne Brönnimann – 079 298 36 76
7 jours sur 7 – midi + soir
Compl. Fr. 39.-, prix spécial enfants
2 (min.) à 30 p. / Juke box

Pringy, « Restaurant de la fromagerie »

Jean-François Perret – 026 921 84 22
Toute l'année – midi + soir / 6 à 200 pers.
Fr. 45.-, enfants – 14 ans 50%

Semsaies, «Hôtel de Ville»

Romano Pagani – 026 918 51 06
Di. 10 octobre, à midi / Animation.
Compl. 48.-, enf. 28.- / 20 à 40 pers.
Mets bémichon carte du 5 au 30 oct.

Vaulruz, «Révélation»

Table d'hôtes - Château 26
Christian Demierre – 079 373 47 76
Ve. + sa. soirs du 1^{er} au 15 octobre
Menu de bémichon moléculaire
Fr. 133.33 boissons compr. / 4 à 12p.

Vuadens, «La Croix-Blanche»

Claude Dupasquier – 026 912 74 65
Sa. 9 + di. 10 octobre - midi + soir
Compl. Fr. 46.-, assiette Fr. 26.-
dessert Fr. 8.50 / 2 à 20 pers. / Animations

Vuippens, « A la ferme »

Table d'hôtes - Place St-Sulpice 6
Denise Philipona – 026 915 23 69
Ve. soir et sa. midi, 1^{er} sept. au 30 nov.
Compl. Fr. 60.- / 6 (min.) à 18 pers.

Les restaurateurs ont été contactés au sein de GastroFribourg (section Gruyère). Cette liste rassemble les établissements qui se sont inscrits. D'autres établissements proposent également le menu de Bémichon, par exemple à Grandvillard ou à Pont-La-Ville ou dans d'autres localités.

Bémichon
tradition
2010 vivante
automne
www.amegros.ch



Une erreur de numéro s'est glissée dans le flyer (026) !!!