Sweet Home Grenoble

Coopérative fromagère de Beaufort

Vendredi 17 Octobre 2014 de 8h30 à 16h30

Le beaufort, fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite, est une appellation d'origine protégée concernant un fromage français produit en Savoie dans une aire de production comprenant la région du Beaufortain d'où il tire son nom.
Le matin, nous découvrirons tous les secrets du Beaufort et de son terroir via une approche sensorielle et des outils originaux.

Ensuite, nous déjeunerons et visiterons la cité médiévale de Conflans.

Lieu de rendez-vous : *A 8h30 – devant le café LE COQ HARDI, 15 rue Belgrade – Grenoble*
Retour à Grenoble vers 16h30 au plus tôt selon la circulation.
Si nous sommes plus de 7 personnes, nous aurons besoin d'une autre voiture… Merci !!

Participation : *Membre : 20 €* *Non-membre : 25 €*
Comprend le transport, les visites. Ajouter le prix du repas.
Minimum 4 personnes
Frais d'annulation après le 13 Octobre : 10 €

Inscription : *Au plus tard Lundi 6 Octobre lors des échanges linguistiques ou en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous avec un chèque à l'ordre de "Sweet Home Grenoble" à*
Corinne CRESPI, 119 rue de Criel, 38500 VOIRON.
Pour tout renseignement complémentaire :
Corinne CRESPI : 06 28 94 33 19
E-mail : sweet.home.grenoble@hotmail.fr

Bulletin d'inscription

Coopérative laitière de Beaufort

Vendredi 17 Octobre 2014 de 8h30 à 16h30

Nom : Numéro portable :

Membre : 20 € x ……pers = ……..€
Non membre : 25 € x …….pers = …….€
Frais d'annulation après le 13 Octobre 2014: 10 €