

MENUS et programmes

LES bars et restaurants PARTICIPANTS

RÉSERVATIONS
SOUHAITÉES

Anico

Tél. 03 29 25 41 97
30 Grande Rue, 88250 La Bresse
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi

Les Chatelminés

Tél. 03 29 25 40 27
41 Rte de Cornimont, 88250 La Bresse
Fermé le jeudi soir

Restaurant Le Couchetat

Tél. 03 29 25 42 79
21 Rte de la Basse des Feignes, 88250 La Bresse
Fermé le mardi et mercredi

Hôtel Restaurant Chalet des Roches

Tél. 03 29 25 50 22
10 Rue des Noisettes, 88250 La Bresse
Fermé du dimanche soir au mercredi soir
inclus

Les Lilas

Tél. 03 29 23 69 47
12 Rue du G. de Gaulle, 88120 Vagney
Fermé le lundi soir, mardi et mercredi

Cave Au Géromé

Tél. 03 29 61 87 44
12-15 Route du Rain Brice, 88530 Le Tholy
Ouvert tous les jours

Restaurant L'Influences

Tél. 03 29 25 43 29
5 Rue de l'Église, 88250 La Bresse
Fermé le lundi, mardi et dimanche soir

Le Diamant

Tél. 03 29 25 41 39
31 Rue Paul Claudel, 88250 La Bresse
Ouvert tous les jours

Le Bram's

Tél. 03 89 74 12 02
2 Rte de Bramont, 68820 Wildenstein
Fermé le mardi et mercredi

Semaine du Goût

DU 14 AU 22 OCTOBRE

Les Terrasses du Lac de la Moselotte

Tél. 03 29 24 56 56
336 Route des Amias, 88290 Saulxures-sur-Mo-
selotte
Fermé les soirs du lundi au jeudi inclus

Le p'tit, p'tit Bar !

Tél. 03 29 28 98 41
2 Place de la Mairie, 88310 Ventron
Fermé lundi, mardi et dimanche 22/10

Auberge de La Rételère

Tél. 03 29 25 52 10
11 Rte de La Courbe, 88250 La Bresse
Fermé le lundi, mardi et mercredi

LES dégustations et animations ORGANISÉES

Chocolaterie Biscuiterie Chez Pierre

Tél. 03 54 39 57 19
1 Rue du Hohneck, 88250 La Bresse
Jeudi, de 14h30 à 16h, visite de la
chocolaterie avec dégustation - 30 min.

La Confiserie Bressaude

Tél. 03 29 25 47 89
3 Rte de Cornimont, 88250 La Bresse
Du 16/10 au 21/10 - Découverte de la fabrication de
bonbons aux arômes peu communs + dégustation.
Tout public, scolaires, groupes

Lecomte Blaise

Tél. 03 29 24 71 04
10 Rue de la Distillerie, 88120 Le Nol
Les 16,17,18,19 et 20/10 - visite guidée et commentée
à 15h30 + film sur la fabrication, visite de la cave à
whisky. Dégustation pour adultes de + de 18 ans.

Cinéma Grand Ecran

Tél. 03 29 25 60 38
4 Rue du Souvenir, 88250 La Bresse
Dimanche 22 octobre 2023 à 17h00.
« SALE SUCRE » en VO.
Film suivi d'une dégustation de boissons
Thaï organisée par Cook Event.
Payant.

Green Mojo

Tél. 06 68 01 02 68
5d Anc. Rte de La Vologne, 88250 La Bresse
2 balades proposées en trottinette électrique,
une avec un repas marcaire et une autre avec
une dégustation accords mets et bières du cru.
Payant et sur réservation.

Chocolaterie Daniel Stoffel

Tél. 03 89 71 20 20
Rte de Guémar, 68150 Ribeauvillé
Samedi 14/10, à 17h30 - ChocoVino - dégusta-
tion de chocolats et vins
Samedi 21/10, à 11h45 et 14h -
Le Fascinant Week-end
Samedi 21/10, à 17h - Oktoberfest
dégustation de chocolats et bières

Le p'tit, p'tit Bar !

Tél. 03 29 28 98 41
2 Pl. de la Mairie, 88310 Ventron
Mercredi, à partir de 19h30, dégustation à
l'aveugle de liqueurs. Dégustation + de 18 ans.
Sur réservation.

Super U

Tél. 03 29 25 40 68
21 Rue Paul Claudel, 88250 La Bresse
Dégustation de produits divers et variés
pendant les horaires d'ouvertures.

Cook-Event Services

Tél. 06 58 52 93 22
88250 La Bresse
Mercredi de 14h00-17h30 à la Halle
des Congrès - dégustation et jeux autour du
goût.

Moulin de Storckensohn

Tél. 03 89 38 77 28
20 Rue de La Mairie, 68470 Storckensohn
Dimanche 15/10, de 14h00 à 17h30 - décou-
verte de la fabrication d'huile de noix et de
noisette et de jus de pomme.
Dégustation : huiles de noix et de noisette,
mais aussi notre potion magique !
Payant.

Complicités Animales

Tél. 06 63 68 44 89
21 chemin des Petits Prés, 88310 Ventron
Dimanche 22/10 à 14h30 : suivez le guide et partez
à la découverte des petits élevages et participez
à des activités ludiques en immersion avec les
animaux. Dégustation de produits de la ferme.
Payant (sauf pour les - de 2 ans)
Sur réservation.

Réveillez vos
papilles
gustatives !



LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2023

LABRESSE
Hautes Vosges

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

LES menus

ANICO

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 41 97

Menu Adulte

Apéritif

Notre pâté en croûte, mousse de foie gras et praliné noisette vinaigré

Entrée

Terrine de poireaux grillés et de poule fermière en minosa, œufs de truite au safran de payoux

Plat

Ombre de Breuchin en croûte de pain, andouille du Val d'Ajol, ragoût de haricots et tomates préservées, pomme de terre « bouchon » citron confit à la cistre.

Dessert

Crème brûlée à la « Butternut », glace au miso de graine de courge Granola

48€

Boissons en sus

Menu Enfant

Apéritif

Cola vosgien

Entrée

Truite en gravlax

Plat

Suprême de volaille, pommes frites et légumes du moment

Dessert

Moelleux au chocolat et glace du moment

20€

Boissons en sus

RESTAURANT LE COUCHETAT

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 42 79

Menu Adulte

Apéritif

Pisco Punch

Entrée

Ceviche de dorade et brimbelles

Plat

Porcelet confit, toffaille et émulsion maïs

Dessert

Lucuma - Bois

Inclus dans le menu :

1 verre de vin du Chili

Café ou thé

35€

Boissons en sus

Menu Adulte

Entrée

Autour de l'aubergine : cromesquis, crémeux et émulsion d'aubergine

Plat

Filet de bar, mousseline de choux fleurs et ses petits légumes

Dessert

Café gourmand de saison

29€

Menu Enfant

Identique mais avec portions adaptées

Dessert

Assortiment de petits desserts de saison

15€

Boissons en sus

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

AUBERGE DE LA RÉTELÈRE

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 52 10

Menu Adulte

Apéritif
Bière de la microbrasserie

Plat
Choix de plats cuisinés à la bière
Jarret braisé, toffaille, salade verte
Travers de porc mariné à la bière

Choix de spécialités concoctées à base de fromages locaux
Fondue 3 fromages
Raclette 3 fromages (raclette nature, ail des ours, tomme fenugrec)
Tartiflette au Munster
Chique

Dessert
Choix de desserts gourmands à base de produits locaux
Crème brûlée à la bière ambrée
Brownie chocolat à la bière noire

à partir de
14,50€

Boissons en sus

LE BRAM'S

Réservation souhaitée - Tél. 03 89 74 12 02

Menu Adulte

Entrée
Filets de truite façon tataki

Plat
Poitrine de porc confite, lasagne de chou frisée

Dessert
Entremet vanille et myrtille

35€

Boissons en sus

Menu Enfant

Plat
Choix de spécialités locales
Toffaille
Tartiflette
Fondue Munster

Dessert
Choix de desserts gourmands à base de produits locaux
Mousse au chocolat
Crème brûlée à la bière ambrée
Brownie chocolat à la bière noire

9,50€

Boissons en sus

LE DIAMANT

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 41 39

Menu Adulte

Apéritif
Kir mirabelle

Entrée
Le sandre en 3 textures : en gravelax, en rillettes et en mousseline, lard vosgien et condiments choucroute

Plat
Dos de porcelet laqué au miel, crémeux de courges, pommes rattes au foin et fruits secs

Dessert
Tentation chocolatée, cœur mirabelle et pain de Gênes aux myrtilles

26€

Menu Enfant

Identique mais avec portions adaptées

Apéritif
Jus de mirabelle

13€

Boissons en sus

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

HÔTEL RESTAURANT CHALET DES ROCHES

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 50 22

Menu Adulte

Amuse bouche
Cannelé au Munster

Entrée
Saumon en gelée d'ail des ours sauce crème
yusu

Plat
Cuisse de pintades farcies aux écrevisses
Sauce bisque

Dessert
Poire au cassis, financier aux éclats de pistaches

Accord mets et vins : + 12€

32€

Boissons en sus

RESTAURANT INFLUENCES

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 25 43 29

Menu Adulte

Apéritif
Cocktail « Aigue - Marine » à base de Cuvées
Vosgiennes Piste Bleue

10€

Plat
Brochettes au fromage coeur de Massif sauce
Yakitori

19€

Boissons en sus

CAVE AU GÉROMÉ

Pas besoin de réserver - Tél. 03 29 61 87 44

Menu Adulte

Apéritif
Kir pétillant myrtille

Entrée
Feuilleté maison au Munster géromé

Plat
Echine fumée, pomme terre et chique maison

Dessert
Tarte au fromage blanc aux myrtilles

22€

Boissons en sus

Menu Enfant

Apéritif
Sirop myrtille ou mirabelle

Plat
Echine fumée et purée maison

Dessert
Yaourt ou crème dessert fermier

8€

Boissons en sus

LES LILAS

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 23 69 47

Menu Adulte

Entrée

Fine rilette de Poulet fermier,
Royale au doux parfum de champignons, sphère de
pain craquant.

Plat

Croustillant de Saumon « des Fjords de Norvège »,
Moules de Bouchot à la livèche de notre vallée,
effeuillé de Choux vert à la crème d'Isigny.

Fromage

Chariot de fromages de nos régions,
avec une sélection de La Ferme du Xatis Amet & de
la ferme du Lejol.

Dessert

Carte des desserts de notre pâtissier à choisir en
début de repas.

38,5€

Boissons en sus

LES TERRASSES DU LAC DE LA MOSELOTTE

Réservation souhaitée - Tél. 03 29 24 56 56

Du mercredi 18 au dimanche midi 22 octobre
un menu (entrée plat dessert) différent tous les jours
avec 3 ingrédients mystères à retourner dans notre
formule du jour. Trouvez la bonne réponse et faites
vous offrir le café.

Menu Adulte

Formules Midi

Du mardi au vendredi midi inclus

Entrée + plat +
fromage ou dessert

Entrée + plat ou
plat + dessert

19€

17€

Menu Saveur

Du vendredi soir au dimanche midi inclus

Entrée + plat +
fromage + dessert

Entrée + plat +
fromage ou dessert

36€

30€

Entrée + plat ou
plat + dessert ou fromage

30€

Menu Enfant

Identique mais avec portions adaptées

-50%

Boissons en sus

LE P'TIT, P'TIT BAR

Tél. 03 29 28 98 41

Carte de cocktails La Semaine du Goût ®

Élaborée spécialement pour la
Semaine du Goût, la carte exclusive
de cocktails vous fera découvrir de
délicieux cocktails à base de sirops
et alcools locaux, savoureux et
surprenants.

10€

Dégustation pour adultes
de + de 18 ans.

RÉSERVEZ
DÈS AUJOURD'HUI ET
SAVOUREZ UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE *unique.*

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

LES animations et dégustations

LE P'TIT, P'TIT BAR

Tél. 03 29 28 98 41
2 Place de la Mairie, 88310 Ventron

JEU DE DÉGUSTATION

Participez à notre jeu de dégustation de spiritueux à l'aveugle dans le style d'une Master Class.

Mercredi, à partir de 19h30

**ANIMATION GRATUITE
SUR RÉSERVATION**

Dégustation + de 18 ans.

LA CONFISERIE BRESSAUDE

Tél. 03 29 25 47 89
3 Rte de Cornimont, 88250 La Bresse

LA DECOUVERTE DES SENS

A la découverte des sens (bonbons de couleurs, différents arômes).
Fabrication de bonbons aux arômes peu communs suivie d'une dégustation.

Du 16 au 21 octobre

**ANIMATION GRATUITE
RÉSERVATION NON NÉCESSAIRE**

CINÉMA GRAND ÉCRAN

Tél. 03 29 25 60 38
4 Rue du Souvenir, 88250 La Bresse

LES SAVEURS À L'ÉCRAN

Venez visionner le film « SALE SUCRE » en Version Originale (Romance, comédie dramatique de 2h04) et poursuivez votre expérience avec une dégustation de boissons Thai organisée par Cook Event.

Dimanche 22 octobre à 17h00

TARIF (FILM + ANIMATION) : 5€

CHOCOLATERIE BISCUITERIE CHEZ PIERRE

Tél. 03 54 39 57 19
1 Rue du Hohneck, 88250 La Bresse

VISITE ET DÉGUSTATION

Visitez la chocolaterie et découvrez l'envers du décor de la fabrication des douceurs faites maison que nous proposons ! La visite dure à peu près 30 minutes et sera suivie d'une dégustation spéciale Semaine du Goût 2023 ©.

Jeudi, de 14h30 à 16h

**ANIMATION GRATUITE
RÉSERVATION NON NÉCESSAIRE**

LECOMTE BLAISE

Tél. 03 29 24 71 04
10 Rue de la Distillerie, 88120 Le Nol

VISITE ET DÉGUSTATION

Visite guidée et commentée à 15h30 + film sur la fabrication, visite de la cave à whisky.

Les 16, 17, 18, 19 et 20 octobre

**ANIMATION GRATUITE
RÉSERVATION SOUHAITÉE**

Dégustation + de 18 ans.

SUPER U

Tél. 03 29 25 40 68
21 Rue Paul Claudel, 88250 La Bresse

DÉGUSTATION SPÉCIALE

Dégustation de produits divers et variés et de saison, spécialement pour La Semaine du Goût 2023 ©.

Tous les jours

**ANIMATION GRATUITE
RÉSERVATION NON NÉCESSAIRE**

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

GREEN MOJO

Tél. 06 68 01 02 68

5d Anc. Rte de La Vologne, 88250 La Bresse

BALADE À TROTTINETTE ET REPAS OU DÉGUSTATIONS

2 balades proposées en trottinette électrique, une avec un repas marcaire et une autre avec une dégustation accords mets et bières du cru.

Pour cette activité, il faut avoir 14 ans ou +, maximum 100kg, être à l'aise à vélo, prévoir des chaussures fermées et une tenue adaptée à la météo.

OPTION 1 : BALADE TROTTINETTE & DÉGUSTATION

Balade nature en trottinette électrique de montagne, visite de la mini ferme du GAEC d'Entre les Gouttes avec Lucie, et dégustation accords bières et fromages (brebis et vache, Entre les Gouttes et Saichy, bières de la microbrasserie du Chajoux) et jus de fruits, avec Florian le brasseur.

**Mercredi et vendredi
à 9h30 ou 14h00 - Durée : 3h**

**30€ POUR LA BALADE EN TROTTINETTE
+ 20€ POUR LES DÉGUSTATIONS
SUR RÉSERVATION**

OPTION 2 : BALADE TROTTINETTE & REPAS

Balade nature en trottinette électrique de montagne, et repas (traditionnel ou autour de la bière) à l'Auberge de la Rételère (plus d'infos auprès de l'Auberge).

**Mercredi, jeudi et vendredi
à 10h00 - Durée : 4h**

**35€ POUR LA BALADE EN TROTTINETTE
+ PRIX DU REPAS À LA RÉTELÈRE
SUR RÉSERVATION**

Dégustation + de 18 ans.

CHOCOLATERIE DANIEL STOFFEL

Tél. 03 89 71 20 20

Rte de Guémar, 68150 Ribeauvillé

VISITE ET DÉGUSTATION

Pour l'occasion, la chocolaterie vous propose 3 animations spéciales.

**AUCUNE RÉSERVATION NÉCESSAIRE
POUR LES FESTIVITÉS**

CHOCO'VINO

En partenariat avec les vignerons alsaciens BOTT frères & le domaine Sylvie FAHRER & FILS, nos partenaires 100% terroir, découvrez l'Alsace autrement en réunissant vin & différents chocolats.

**Samedi 14 octobre
à 14h30 TARIF : 15€**

OKTOBERFEST

Tentez la dégustation de puissants chocolats liés à la fraîcheur de bières, le tout accompagné de nos fameux bretzels en chocolat.

Cet instant découverte se poursuit avec la possibilité de personnaliser un moulage en forme de bière ! Une multitude de toppings vous attendent sur les thèmes de la bière et de l'Oktoberfest.

**Samedi 21 octobre
à 17h TARIF : 20€**

LE FASCINANT WEEK-END

Pour sa 10ème édition, (re)découvrez l'atelier Choco'vino, de manière atypique avec des accords vin et chocolat aussi surprenants que délicieux. Des spectacles de la troupe d'improvisation alsacienne Spezi de 10 minutes ponctueront chaque dégustation. Visitez ensuite la chocolaterie et découvrez l'envers du décor de la fabrication des douceurs que nous fabriquons ! La visite dure à peu près 30 minutes et sera suivie d'une dégustation spéciale Semaine du Goût 2023 ®.

**Samedi 21 octobre
à 11h45 et 14h00 TARIF : 20€**

Dégustation + de 18 ans.

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net

COOK-EVENT SERVICES

Tél. 06 58 52 93 22
88250 La Bresse

DÉGUSTATIONS ET JEUX

Venez profiter d'activités et d'ateliers divers, variés et de saison, spécialement conçus et concoctés pour faire danser vos papilles gustatives et vous embarquer dans un beau voyage autour des saveurs.

Jeux et dégustation spécialement pour La Semaine du Goût 2023 ®.

**Mercredi de 14h00 à 17h30
à La Halle des Congrès**

**ANIMATION GRATUITE
RÉSERVATION NON
NÉCESSAIRE**

COMPLICITÉS ANIMALES

Tél. 06 63 68 44 89
21 chemin des Petits Prés, 88310 Ventron

MOULIN DE STORCKENSOHN

Tél. 03 89 38 77 28
20 Rue de La Mairie, 68470 Storkensohn

LA DECOUVERTE DES SENS

Suivez le guide et partez à la découverte des petits élevages et leurs méthodes traditionnelles en partageant un moment avec les animaux à travers des activités ludiques.

Laissez-vous guider par une expérience immersive et éducative. Vous aurez également la possibilité de nourrir certains animaux et de créer des liens avec eux d'une manière unique.

La visite se termine par un moment de convivialité autour d'un goûter sucré salé de la ferme. Vous repartirez avec des connaissances nouvelles et précieuses, ainsi qu'avec de merveilleux souvenirs de ce moment à la ferme.

**dimanche 22 octobre
à 14h30**

**TARIFS : 15€ / ADULTE ET 10€ / ENFANT
GRATUIT POUR LES - DE 2 ANS
SUR RÉSERVATION**

DÉCOUVERTE DU MOULIN ET DÉGUSTATION

Nous proposerons la découverte de la fabrication d'huile de noix et de noisette, ainsi que du jus de pomme
Nous proposerons à la dégustation : huiles de noix et de noisette, mais aussi notre potion magique !

**dimanche 15 octobre
de 14 h à 17 h 30**

**TARIFS : 4€ / ADULTE ET 2€ / ENFANT
RÉSERVATION NON NÉCESSAIRE**

*Bonne
dégustation !*

POUR + D'INFORMATIONS :
www.labresse.net