Jeudi 21 août 2025 Course annuelle



En face, mais derrière le Grammont

Cette année nous vous emmenons en France dans le Val d'Abondance. Par Monthey nous gagnerons le Pas de Morgin et Châtel pour y visiter le musée de la Vieille Douane. Il renferme tous les secrets des contrebandiers. Visite en deux groupes et café/croissants au restaurant Le Monchu à côté du musée.

A midi nous sommes attendus au restaurant de l'Abbaye à Abondance, puis visite de l'Abbaye et de son cloître aux peintures murales du XVème siècle. Avant de reprendre le chemin du retour, nous nous arrêterons à la Maison du Fromage* pour y déguster (et y acheter, prenez des Euros) les fromages de la région. Retour par le plateau du Gavot, où naissent les eaux d'Evian, pour redescendre sur Evian et nous retrouver... en face!

Départ:	07:30	Lutry	Arrêt du bus du Voisinand
	07:40	Cully	Place de la Gare
	07:50	Rivaz	Vers l'Auberge de Rivaz
	00:80	Chexbres	Place de la Gare* *
Retour:	19:00 env	Arrête à Chaybras Rivaz Lutry et Cully	

L'excursion est ouverte à vos amis, mais limitée à 40 personnes. Son prix, tout compris, est de Frs. 110.- par personne pour les membres, Frs. 125.- pour les non-membres. Menu au verso. Bulletin d'inscription à renvoyer à Catherine Panchaud, ch. de la Chapelle 13, 1070 Puidoux, jusqu'au 11 août 2025 ou par e-mail : catherine.panchaud@bluewin.ch. Merci de ne pas laisser de message téléphonique.

IBAN CH85 0900 0000 1000 1842 0. Sur demande, nous vous enverrons un BV pour vous acquitter de la somme demandée. Votre payement confirmera votre participation. En cas de désistement, une participation de Frs. 40.- vous sera demandée.

Tel. le jour de la course : 079 717 37 62

Menu végétarien : oui

**Carte journalière de parking à acheter à la	commune de Chexbres				
Course du jeudi 21 août 2025 J'inscris le(s) participant(e)s suivant(e)s :					
Nom:	Prénom:				
Nom:	Prénom:				
Lieu de départ :					
Adresse:	N° de téléphone				
e-mail:					

non

^{*}Souliers confortables et petite laine

Menu

Panna-cotta d'asperge Copeaux de charcuterie « Maison »

Paleron de bœuf braisé à « La Mondeuse »

Pomme de terre boulangère

Légumes

Tartelette Citron meringué Coulis de fruits rouges

Vin et café