

Des spécialités du terroir grandeur nature !

Fondue & Raclette Sauvages



Du 18.06 au 01.10.2022 - Votre kit fondue ou raclette prêt à l'emporter dès CHF 22.- / pers.
Réservation possible de 2 à 4 personnes jusqu'à midi la veille

La recette d'un moment gourmand



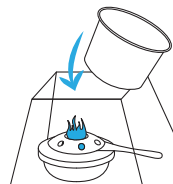
1

Retirer l'opercule
du gel combustible



2

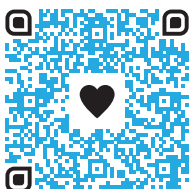
Mettre le gel
dans le brûleur et allumer



3

Assembler le support, glisser le brûleur
sur l'étage inférieur et poser
le caquelon/poêlon sur le support

Bon appétit!



Avis aux puristes: on dit que la *raclette* est meilleure
sur du pain que sur des pommes de terre froides...

Astuce pour les novices: il faut suivre la *recette* à la lettre et remuer
"en 8" avec la spatule en bois pour une *fondue* onctueuse !

Avant de quitter les lieux, assure-toi de laisser la place propre et sans déchet !