

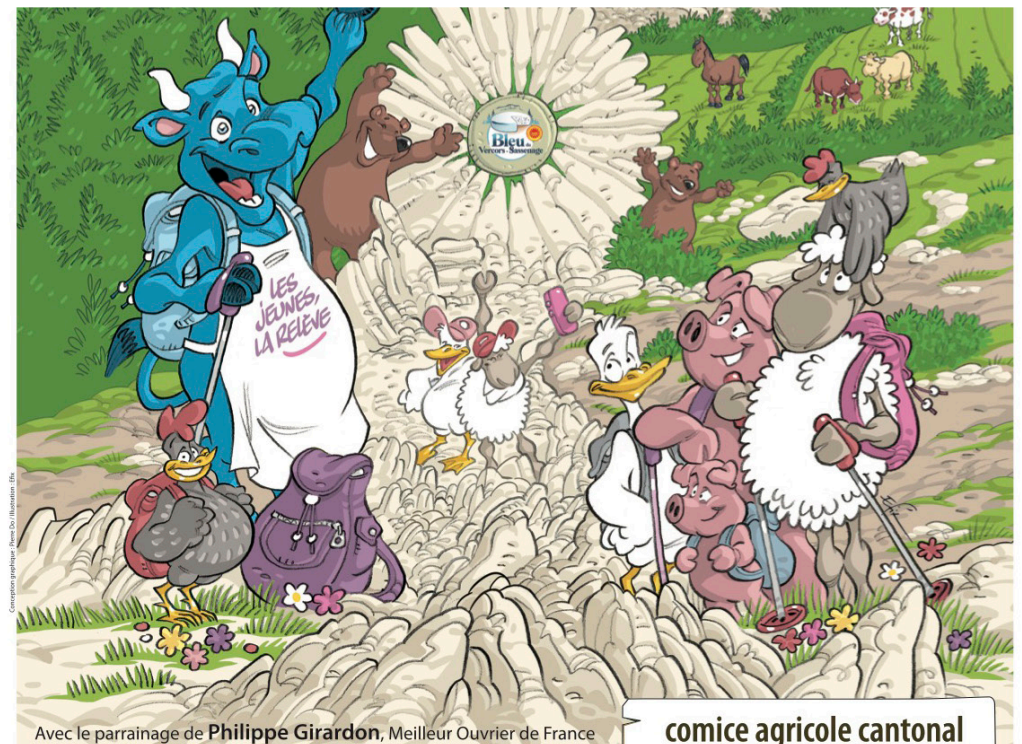
**Où manger et se désaltérer ?**

1. Auberge de la Glisse
2. Cuisine et Passion
3. Buvette du Collectif Associations
4. Champ des Gamelles (midi)/ Vercouline (soir)
5. Restauration du Collectif Associations
6. Buvette/restauration Jeunes agriculteurs/amis des Coulmes-Station d'Elevage
7. Gargote des Fermes du Vercors



**OFFRE REPAS « coeur de fête »**

*Offre de restauration à base de produits fermiers et artisanaux du Vercors*



Avec le parrainage de Philippe Girardon, Meilleur Ouvrier de France

**comice agricole cantonal**

Organisée par :



Avec le soutien de :





## GRAINES D'ÉLEVEURS

*A emporter (midi et après midi)  
de 2 à 3€*  
Crêpes salées et sucrées.

## COLLECTIF DES ASSOCIATIONS

*A emporter (midi) de 3 à 5 €*  
Gaufres salées au fromage et champignons (création 2023)  
Gaufres sucrées avec filet de confiture ou chocolat, ornée de chantilly  
Saucisses grillées de Jodi façon « hot dog vertaco » moutarde ou ketchup.

## TRAITEUR CHAMP DES GAMELLES

*Sur place menu burger (midi) 15 €*  
Burger végétal accompagné de Nachos : crudités, galettes grillées aux céréales, graines et légumes lactofermentés, fromage au Bleu du Vercors Sassenage, sauce burger secrète.  
*Menu « burger sur place » avec dessert (hors glace) et boisson (midi) 19 €*

*Sur place menu effiloché de porc (midi) 18 €*  
Effiloché de Porc Fermier Nachos Porc plein air du Vercors, rôti au four à bois puis effiloché servi dans son chimichurri (marinade argentine) accompagné de Nachos et crudités, sauce fromage.  
*Menu « effiloché de porc sur place » avec dessert (hors glace) et boisson (midi) 22 €*

*Dessert 3 € :*  
Gâteaux aux amandes ou brownies  
*Dessert avec glace 6 €*  
Gâteaux aux amandes ou brownies avec glace Tchai maison  
*Samossa 3 € pièce - 5 € les 2 :*  
Beignet indien fourré aux légumes du moment et massala maison.

## JEUNES AGRICULTEURS-AMIS DES COULMES

*A emporter (midi) 10 €*  
Dans une « boîte carton », steak haché et frites  
ou saucisse diots au fromage Bleu du Vercors Sassenage et frites

*A emporter (midi) 5€*  
Saucisse du traiteur boucher Odemard

*Sur place (midi) 16 €*  
Salade verte avec du fromage Bleu du Vercors Sassenage et cerneaux de noix  
Ravioles avec une sauce au fromage Bleu du Vercors Sassenage  
Viande de Villarde avec au choix steak haché ou filet grillé  
Fromage (45g)  
Tarte aux pommes.

## CUISINE ET PASSION

*Sur place (midi) de 2€50 à 12 €*  
Menu élaboré sur la base d'un plat du jour à 12 € :  
- le samedi : ballotine de poule grise du Vercors, ravioles et sauce suprême  
- le dimanche : sauté de veau aux olives et polenta crémeuse.

*En vitrine réfrigérée :*  
Salade de bœuf ravigote 4 €  
Clafoutis aux légumes du soleil (végé) 3 €  
Bleuiade et crudités (végé) 4 €  
Tartine de truite façon Gravelax 5 €  
Panacotta fromage blanc et fruits rouges 3 €  
Moelleux aux myrtilles 3 €  
Crème Caramel 3 €  
Galette à l'andouille de Guéméné 3,50 €  
Crêpes sucrées 2,50 €.

## FERMES DU VERCORS

*A emporter (midi)*  
*Formule sandwich et dessert 8 €*

Sandwichs fermiers au choix :  
- fromage Bleu du Vercors Sassenage, noix, pommes  
- truite fumée, fromage de chèvre, crudités  
- viande Villarde

Desserts au choix :  
- compote  
- glaces fermières : vanille ou framboise ou caramel.

*A emporter (midi et début de soirée) 16 €*

*Planche apéro pour 2 personnes composée de :*  
- charcuterie (saucisson chèvre, lonzo, coppa, bœuf séché)  
- fromage (demi affiné/enrobé/séchon de chèvre, tome de brebis, Bleu du Vercors Sassenage)  
- terrine de veau Villarde  
- rillettes de truite et ranche de truite fumée mais aussi noix salées, pain, pain d'épices et compote.

## SIVER

*Sur place (SOIR uniquement) Vercouline à la bougie proposée par les producteurs de Bleu du Vercors-Sassenage*  
*Adulte 20 € / enfant de -10 ans 12 €*

Salade verte  
Pommes de terre  
Assiette de charcuterie  
Fromage au Bleu du Vercors Sassenage  
FONDU  
Glaces fermières.

## AUBERGE DE LA GLISSE

*A emporter avec comptoir sur la terrasse (midi et SOIR) 14 €*  
Gratin de crozets/courgettes/crème/fromage Bleu du Vercors Sassenage  
Fromage blanc avec compote de pommes et égréné de myrtilles

*En salle et terrasse (midi) 20 €*  
Grande assiette composée de salade vertes, patatoes maison, aiguellettes de poulet, crème au Bleu du Vercors Sassenage  
Gâteau au chocolat avec coulis de fruits rouges et myrtilles  
Verre de vin ou verre de bière

## AUBERGE DE MALATERRE

À 5mn en voiture, sur réservation

<http://www.malaterre.fr/>  
Consultation des spécialités sur leur site internet.

## AUBERGE DE MONTAUD

*Sur place*  
La truite fraîche du Vercors « la Vernaison » entière au fromage au Bleu du Vercors Sassenage, gratin dauphinois 19,90 €

La tricorne au fromage du Bleu du Vercors Sassenage, noix et huile de noix avec salade verte 15,50 €

La gratinée de ravioles artisanales St Rambert au fromage du Bleu du Vercors Sassenage, salade verte 16,50 €

