

## Liste des stands – Parcours gourmand

## 1 — Café / thé avec Taillaule Neuchâteloise



Pour bien commencer la balade, rien de tel qu'une pause-café accompagnée d'une spécialité locale.

La **taillaule neuchâteloise**, brioche traditionnelle de la région, est confectionnée par la

boulangerie **Au Cœur de France**, récemment reprise par **Bella Silvestri**.

Côté boisson, l'équipe de **Red Rock Cafés** vous fera découvrir un excellent **café colombien issu de leur propre production**. Une belle manière de démarrer la journée avec des saveurs authentiques.



## 2 — Bière + Rissolle à la viande



Place aux saveurs locales avec une **bière artisanale de Coffrane**, au caractère bien affirmé.

Pour accompagner cette dégustation, vous pourrez savourer une **rissolle à la viande**, spécialité gourmande et conviviale qui se marie parfaitement avec une bonne bière.



## 3 — Vin blanc + flûtes salées

L'heure de l'apéritif approche. La **Cave du Prieuré de Cormondèche**, l'une des belles références viticoles du canton de Neuchâtel, vous proposera un **vin blanc frais et élégant**.



Pour accompagner ce moment, des **flûtes salées croustillantes**, préparées par la boulangerie **Au Cœur de France**, viendront compléter cette dégustation.

## 4 — Repas

Un **repas chaud et convivial** vous sera proposé au cœur du parcours.

Le menu est : brochettes de volaille, sauce au curry, riz aux légumes réalisé par un **traiteur professionnel de la région**, garantissant des produits de qualité et une cuisine généreuse.

## 5 — Fromage



Place aux spécialités du terroir avec un **plateau de dégustation de fromages des Sagnettes**. Une sélection de fromages régionaux qui ravira les amateurs de saveurs authentiques.

## 6 — Glace + liqueur



Pour terminer la balade sur une note fraîche et gourmande, profitez d'une **glace artisanale**, accompagnée d'une **liqueur raffinée**.

La liqueur est proposée par **Cuore du Limone**, une **production locale** qui met à l'honneur des saveurs authentiques et un savoir-faire artisanal.

Une conclusion parfaite pour ce parcours gastronomique.