

# Le caveau de l'Ours Blanc

Lieu de partage et de découverte, que l'on arrive seul, à deux ou en groupe, chacun sera toujours accueilli avec le sourire par Jelena ou Véro dans le caveau fraîchement rénové ou sur sa terrasse.

C'est dans une ambiance chaleureuse et conviviale que tous les crus corçallins peuvent être dégustés. Notamment le dernier né « L'Emoustillant », un vin mousseux Brut élaboré en méthode traditionnelle, qui sera enfin de retour en décembre, après plusieurs mois de rupture de stock, victime de son succès.

Les produits des artisans locaux sont également mis à l'honneur avec les traditionnelles planchettes, bolognes ou tommes.

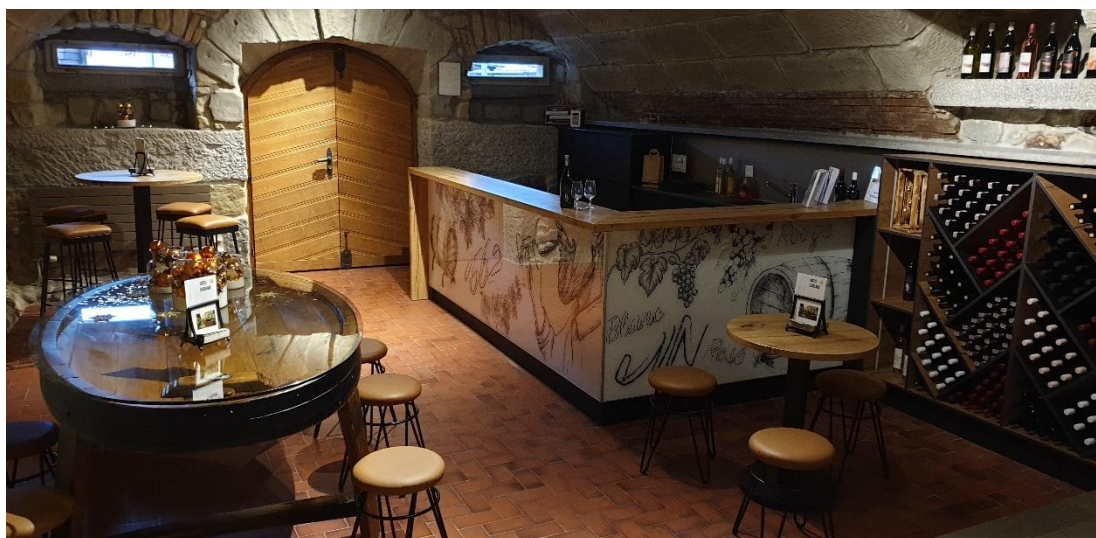


Afin de varier les plaisirs, chaque premier vendredi du mois une spécialité est proposée à la carte. Voici le programme pour 2022 :

<b>7 janvier</b>	<b>La soupe à l'oignon de Laway</b>
<b>4 février</b>	<b>La raclette du Maréchal</b>
<b>4 mars</b>	<b>Croque Monsieur</b>
<b>1er avril</b>	<b>Les pizzas de l'Auberge</b>
<b>6 mai</b>	<b>Saveurs d'ailleurs de Jelena</b>
<b>3 juin</b>	<b>Les gâteaux du Vully de P.-A. Roche</b>
<b>1er juillet</b>	<b>Tapas et sangria corçalline</b>
<b>5 août</b>	<b>Trâtes</b>
<b>2 septembre</b>	<b>La Bénichon à Véro</b>
<b>7 octobre</b>	<b>Brisolée</b>
<b>4 novembre</b>	<b>Pataclettes</b>
<b>2 décembre</b>	<b>Surprise de Noël !</b>



*Le caveau est ouvert tous les vendredis de 17h à 20h.*



*Plus d'infos sur la cave de Corcelles et son vignoble sur [www.cavedecorcelles.ch](http://www.cavedecorcelles.ch) ou sur sa page facebook.*