



Vente de Noël 2020

Message du club





Madame, Monsieur,

Au vu de l'évolution de la pandémie nous sommes dans l'obligation d'annuler notre traditionnel repas de soutien. Cette décision nous déçoit profondément puisque ce dernier est un point culminant de l'année CAViste. Il permet non seulement à nos jeunes compétiteurs de mettre la main aux fourneaux le temps d'une soirée et de montrer toute leur polyvalence et bonne humeur au service de ses invités mais aussi de renforcer les liens à l'intérieur de ce même groupe. De plus, ce repas est fondamental pour assurer le financement du camp d'entraînement de l'année suivante.

Afin de pouvoir tout de même proposer une activité du club à nos jeunes, de combler le trou financier causé par l'annulation de cet évènement et de soutenir les commerces locaux, nous avons décidé d'organiser une vente de Noël. Que vous ayez envie d'une fondue de la fromagerie de Marsens, d'un jus de pomme de la Famille Bühlmann ou d'une bouteille de Sendey des vignerons Montet, les produits que nous vous proposons sont tous d'une qualité supérieure et surtout produits dans la région. Vous découvrirez ces produits dans les pages suivantes.

Nous vous remercions d'avance pour votre soutien à notre association et aux commerçants de la région et espérons vous retrouver aussitôt que possible pour une sortie sur le lac, un repas de soutien ou toute autre activité Caviste régulière.

Votre Comité

Notre Selection



Fondue

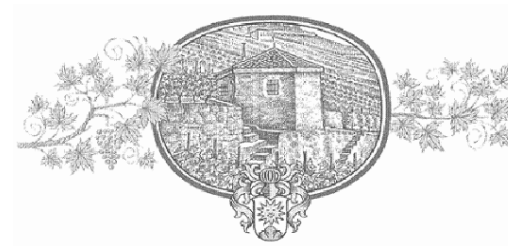


Au cœur de la verte Gruyère se niche la petite fromagerie de Marsens. Reprise dans les années '90 par Marc Henri Horner, cette fromagerie familiale a la particularité de s'être écartée des procédés industriels de production du fromage pour reprendre une production à l'ancienne. On peut y goûter l'authentique Vacherin fribourgeois et ce n'est pas pour rien que les fribourgeois la désignent comme la meilleure fromagerie du canton. Laissez-vous tenter par sa fondue au goût authentique.

Pour les grands connaisseurs de fondue, nous proposons également le mélange « Affiné » contenant du Gruyère et du Vacherin fribourgeois corsé (plus de 2 ans). Ce puissant mélange légèrement plus relevé offre une palette plus riche d'arômes qui vous donnera la force de braver toutes les tempêtes de l'hiver.

	460g	690g	1kg
Moitié - Moitié	14.-	21.-	30.-
Tout Vacherin	14.-	21.-	30.-
Affinée	16.-	24.-	34.-

Vin



Corniolley (Chasselas)

Bouteille : 17CHF

Carton : 95CHF

Le chasselas authentique & local, celui qui ne coupe pas la soif, celui que les CAVistes peuvent boire modérément tous les jours. Léger et gouleyant, idéal pour l'apéro, les fondues et les fins de soirées.

Sendey (Pinot Noir)

Bouteille : 19CHF

Carton : 108CHF

Un pinot noir qui n'a pas à rougir de ses ascendants bourguignons. Fruité & structuré, parfait pour accompagner vos terrines et autres viandes locales.

Vin

**Sébastien & Esther
Butticaz
Cully (VD)**

La Dézaleyre (Chasselas)

Bouteille : 22.-

Carton : 126.-

Le chasselas at it's best, comme on dit dans les winebars. Il provient des vignes en terrasses que les CAVistes admirent chaque fois qu'ils voguent du côté du Dézaley.

Les Amoureux (Assemblage)

Bouteille : 29.-

Carton : 170.-

Avec cet assemblage d'une sélection de trois cépages qui s'épanouissent en Dézaley (Mara/Cabernet-Sauvignon/Divico), vous ressentirez dans votre palais la quintessence de son climat, de son exposition, de son soleil et de notre Léman dans votre verre.

Vin (Bio)



Preverenges (Chasselas)

Bouteille : 19.-

Carton : 105.-

Un chasselas qui pousse à 10 mètres du lac, sans voir une once de pesticide de sa vie. Une performance réalisée grâce aux talents de Raoul & Michel Cruchon, les papes du bio à la Côte.

Le Cruchon (Pinot Noir)

Bouteille : 21.-

Carton : 117.-

Le Pinot Noir dans sa version fruitée, griottes, cerises. Un vin bio, tendre, sensuel et spontané.

Jus de fruits

*Fruits*bühlmann   

Pour ceux qui aiment les produits du terroir il vous sera difficile de trouver un produit plus local. Agriculteur à la Tour de Peilz depuis de nombreuses années, Willy Bühlmann est avec son fils Xavier L'arboriculteur de la région.

Ses délicieux jus pressés 100% naturels de fruits mûris au soleil de la riviéra, vous rendront complètement accros. N'hésitez pas à goûter les combinaisons de fruits qui se marient à merveille. Pour les grosses soifs après l'entraînement ainsi que pour ceux qui veulent économiser des emballages, nous proposons également les «cubis» de 5 litres.

	1L	5L
Jus de Pommes	6.-	25.-
Jus Pommes – Abricots	6.-	
Jus de Poires	6.-	
Nectar d'Abricots	8.50	



FAQ

Comment et quand serai-je livré ?

Une fois le délai passé, les produits seront commandés chez leurs fournisseurs et préparés par les jeunes du CAV. Ensuite, ils vous seront livrés, par nos soins, avant Noël.

Quel est le but de cette action ?

Le but de cette action est de récolter des fonds pour le camp d'entraînement de la compétition version 2021. Elle remplace le repas de soutien qui a dû être annulé à cause de la pandémie de coronavirus. Elle vise également à soutenir les commerçants locaux

Comment puis-je commander et payer ma commande ?

La commande se fait par le [lien](#) google forms disponible sur le site du club (www.aviron-vevey.ch). Une fois la commande passée, vous pourrez soit payer par TWINT sur le compte du club soit demander de recevoir une facture. **Le délai est fixé au 06.12.2020.**



MERCI !!!



Pour toute question :

ludovic-cornu@aviron-vevey.ch