

PIQUE-NIQUE DU PARC

DAS PARK-PICKNICK

PARK PICNIC BOX



Des pique-niques composés de produits labellisés Parc peuvent être commandés en tout temps.
Picknick-Pakete mit Produkten mit dem Parklabel können jederzeit bestellt werden.
Our picnic boxes can be ordered at any time and can be enjoyed while out and about in the Park or elsewhere.

La variante avec viande au prix de 16.-

Die Variante mit Fleisch kostet 16.-

Meat and cheese costs 16.-

- 80g de Gruyère AOP* ou L'Etivaz AOP*
- 80g d'un deuxième fromage* *80g einer weiteren Käsesorte* 80g of a second cheese variety**
- 100g de charcuterie* *100g Aufschnitt* 100g of cold cuts**
- deux ballons de pain *zwei Brötchen two bread rolls*
- un fruit *eine Frucht one piece of fruit*

La variante végétarienne au prix de 13.-

Die vegetarische Variante kostet 13.-

Vegetarian costs 13.-

- 80g de Gruyère AOP* ou L'Etivaz AOP*
- 80g d'un deuxième fromage* *80g einer weiteren Käsesorte* 80g of a second cheese variety**
- un yogourt d'un producteur partenaire *ein Joghurt von einem Partnerproduzenten*
one pot of yogurt made by a partner producer
- deux ballons de pain *zwei Brötchen two bread rolls*
- un fruit *eine Frucht one piece of fruit*



Les produits sont payés à un prix équitable chez chaque partenaire ; en les achetant vous contribuez à soutenir une agriculture de montagne et un commerce de proximité.
Die Produkte werden bei unseren Partnern zu fairen Preisen eingekauft. Mit dem Kauf unterstützen Sie die Berglandwirtschaft und die lokalen Geschäfte.
Our partners receive a fair price for their products. By purchasing a Park hamper, picnic box or platter, you are helping to support Alpine farming and the local economy.

Pour commander un pique-nique, un paquet ou une planchette du Parc:

Das Picknick, das Probierpaket und die Degustationsplatte können bestellt werden unter:
To order a Park hamper, picnic box or platter:

+41 (0)848 110 888, inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch

PAQUET ET PLANCHETTE DU PARC

PROBIERPAKET UND DEGUSTATIONSPLATTE AUS DEM PARK

PARK HAMPERS, PICNIC BOXES AND PLATTERS

Pour faire découvrir les saveurs de nos régions à des amis ou simplement pour se faire plaisir, le Parc propose un paquet de spécialités à recevoir chez soi et une planchette de dégustation à venir chercher dans un commerce du terroir (sur commande uniquement).

Sie möchten Freunden die Delikatessen unserer Region schmackhaft machen oder sich einfach selber eine Freude bereiten? Dazu bietet der Park ein Paket mit Spezialitäten an, das nach Hause geliefert wird, sowie eine Degustationsplatte, die man in Geschäften der Region abholen kann (nur auf Bestellung).
Why not treat yourself or friends to some of our delicious regional products? You can order a taster box, which the Park will deliver directly to your door, or treat your tastebuds to a platter of local meat and/or cheese platters, which you can collect from one of the local shops (pre-order only).

Le paquet du Parc au prix de 65.- (frais de port inclus)

Das Probierpaket des Parks kostet 65.- (inklusive Versandkosten)

The Park hamper costs 65.- (incl. postage)

- une tisane* *einen Kräutertee* herbal tea**
- une saucisse sèche* *eine Trockenwurst* dry-cured sausage**
- une huile essentielle* *ein ätherisches Öl* essential oil**
- flûtes au L'Etivaz AOP *Käse-Butterstangen L'Etivaz AOP L'Etivaz AOP breadsticks*
- une bière artisanale *ein lokales Bier local craft beer*

La planchette du Parc au prix de 45.-

Die Degustationsplatte des Parks kostet 45.-

The Park platter costs 45.-

- 3 différents fromages* (200 gr/pièce) *3 verschiedene Käsesorten* selection of 3 cheeses**
- un produit carné* *ein Fleischprodukt* one meat product**
- une tisane* *einen Kräutertee* herbal tea**

*Produits certifiés Parc

*Produkte mit dem Label des Parks

*Products with the 'Park' label

LA MARQUE PARCS SUISSES

DIE MARKE SCHWEIZER PÄRKE

THE SWISS PARKS PRODUCT LABEL



Constituant une part importante de l'économie régionale, l'agriculture et l'artisanat des métiers de bouche s'appuient sur un label national. La marque Parcs suisses garantit aux consommateurs à la fois la provenance des produits et l'engagement des producteurs autour des valeurs des parcs suisses.

L'authenticité des produits du Parc Gruyère Pays-d'Enhaut provient d'agriculteurs respectant la terre, d'artisans locaux sachant interpréter les recettes traditionnelles. En s'impliquant dans la démarche de certification, ces artisans marquent leur engagement basé sur les valeurs de durabilité et de coopération.

Die Landwirtschaft und die traditionelle Produktion von Lebensmitteln sind bedeutende Bestandteile der regionalen Wirtschaft. Davon zeugt ein nationales Label: Das Produktlabel der Schweizer Pärke garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten die Herkunft der Produkte und den Einsatz der Produzenten für die Werte der Schweizer Pärke.

Die Authentizität der Produkte des Parks basiert auf einer respektvollen Landwirtschaft und auf lokalen Produzenten, die auf der Grundlage von traditionellen Rezepten arbeiten. Mit ihrer Teilnahme am Zertifizierungsprozess beweisen die Produzenten ihr Engagement im Zeichen von Nachhaltigkeit und Zusammenarbeit.

Farming and artisanal food production are an important part of the regional economy. Only food products that are made in an official Swiss Park and in accordance with its values can bear the Swiss Parks label.

Park products derive their authenticity from the skill of local farmers and their respect for the land they work, as well as the craftsmanship of local producers and their respect for tradition. The decision to embark on the certification process is proof of the farmers' and producers' commitment to sustainability and cooperation.



Retrouvez le Parc sur les réseaux sociaux



Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut
 Place du village 6 | 1660 Château-d'Ex
 t. +41 (0)26 924 76 93 | info@gruyerepaysdenhaut.ch
www.gruyerepaysdenhaut.ch



Document imprimé sur papier FSC, 100% recyclé

Avec le soutien de
 l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)
 ainsi que des cantons de Berne, Fribourg et Vaud



FR | DE | EN



www.gruyerepaysdenhaut.ch

Producteurs et produits labellisés du Parc

Produzenten und Produkte mit dem Label des Parks

Producers and products with the Park label



LES MARQUES RÉGIONALES

DIE REGIONALMARKEN

REGIONAL LABELS

En collaboration étroite avec les partenaires de *regio.garantie Terroir Fribourg, Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* et *Vaud + certifié d'ici*, le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut propose plus d'une centaine de produits labellisés, dont la fameuse crème double et les fromages d'alpage, entourés d'une ribambelle de spécialités.

In enger Zusammenarbeit mit den Partnern von regio.garantie, Terroir Fribourg, Pays-d'Enhaut Produits Authentiques sowie Vaud+ certifié d'ici präsentiert der Park über hundert zertifizierte Produkte. Dazu zählen natürlich der berühmte Doppelrahm und der Alpkäse, aber auch eine breite Palette anderer Spezialitäten.

In partnership with regio.garantie Terroir Fribourg, Pays-d'Enhaut Produits Authentiques et Vaud + certifié d'ici, the Park offers consumers more than 100 certified products to choose from, including the famous Gruyère double cream, Alp cheeses and an array of other regional specialties.



regio.garantie



regio.garantie



PAYS-D'ENHAUT
PRODUITS AUTHENTIQUES

regio.garantie



LES PRODUCTEURS PARTENAIRES

DIE PARTNERPRODUZENTEN

OUR PARTNER PRODUCERS

Les producteurs partenaires ci-dessous ont choisi de certifier un ou plusieurs de leurs produits avec le Label Produit des parcs suisses. Cette certification est effectuée par un organisme indépendant. Ce partenariat marque l'engagement de l'artisan à contribuer aux valeurs et objectifs du Parc Gruyère Pays-d'Enhaut.

Die nachfolgend aufgeführten Partnerproduzenten haben sich entschieden, eines oder mehrere ihrer Produkte mit dem Produktelabel der Schweizer Pärke zertifizieren zu lassen. Diese Zertifizierung wird von einer unabhängigen Organisation durchgeführt. Die Partnerschaft steht für das Engagement der Produzenten zugunsten der Ziele der Park-Charta.

The producers which appear in the list below have chosen to embark on the stringent certification process: One or more of their products now bear the Swiss Parks product label. An independent body oversees the certification process. Through their partnership with the Park producers demonstrate their commitment to advancing the goal of the Park's charter.

Alpes en Fleurs Fanny et Sébastien Henchoz, La Comballaz

Tisanes, sucre et sels aromatisés bio
Bio-Kräutertees, aromatisierte Bio-Zucker und aromatisierte Bio-Salze
Organic herbal teas and organic flavoured sugars and salts
+41 (0)79 653 28 29 / www.yackabons.ch

Bergerie du Liderrey Mikaël Allaman, Charmey

Mouton : viande fraîche et produits carnés
Schafffleisch und Fleischprodukte
Organic sheep meat and meat products
+41 (0)79 938 69 16



Bergerie du Preareman Famille Bajrami, Enney

Mouton : viande fraîche et produits carnés
Schafffleisch und Fleischprodukte
Organic sheep meat and meat products
+41 (0)76 452 91 42

Coopérative des producteurs de fromage d'alpage L'Étivaz AOP, L'Étivaz

Fromages d'alpage, fondue
Alpkäse, Fondue
Alp cheeses, fondue
+41 (0)26 924 62 81 / www.etivaz-aop.ch

Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, Charmey

Fromages d'alpage, fondue
Alpkäse, Fondue
Alp cheeses, fondue
+41 (0)26 927 12 21
www.fromage-alpage.ch

Ferme des Châbles Estelle et Joël Mottier, Les Moulins

Viande de bœuf et produits carnés bio
Bio-Rindfleisch und Bio-Fleischprodukte
Organic beef and organic meat products
+41 (0)26 924 44 93 / www.leschables.ch



Ferme de la Chenaux Pascal Tercier, Charmey

Viande de bœuf et produits carnés bio
Bio-Rindfleisch und Bio-Fleischprodukte
Organic beef and organic meat products
dry-cured sausage
+41 (0)79 230 74 28
www.ferme-de-la-chenaux.com

Ferme du Plan de l'Ouge Stéphane et Nicolas Henchoz, L'Étivaz

Fromages fermiers bio
Bio-Bauernkäse
Organic farmhouse cheeses
+41 (0)79 682 35 07

Ferme de la Rosette Caroline et Steeve Daenzer Les Moulins

Viande de bœuf et d'agneau, produits carnés bio
Bio-Rindfleisch und Bio-Fleischprodukte
Organic beef and organic meat products
+41 (0)79 713 15 13

Ferme de La Sciaz Fabrice Isoz, La Lécherette

Fromages fermiers
Bauernkäse
Farmhouse cheeses
+41 (0)79 502 06 08 / www.mavachamoi.ch

Ferme biologique *Votre Cercle de Vie*, Esther et Nicolas Mottier, Château-d'œx

Viande de bœuf et de cabri et produits carnés Demeter
Rindfleisch, Gitzfleisch und Fleischprodukte in Demeter-Qualität
Beef and goat meat, and meat products (Demeter label)
+41 26 924 09 88
www.votre-cercledevie.ch

Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard, Rougemont

Fromages, fondue et produits laitiers
Käse, Fondue und Milchprodukte
Cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 925 82 10 / www.tommefleurette.ch

Fromagerie bio Les Moulins Marie-Noëlle et Pierre Buchillier

Fromages, fondue et produits laitiers bio
Bio-Käse, Bio-Fondue und Bio-Milchprodukte
Organic cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 924 34 05

Fromagerie de Montbovon Marc Delacombaz

Fromages, fondue et produits laitiers
Käse, Fondue und Milchprodukte
Cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 928 11 43
www.laiterie-montbovon.ch

Fromagerie de montagne de Jaun, Famille Clément, Jaun/Bellegarde

Fromages, fondue et produits laitiers
Käse, Fondue und Milchprodukte
Cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 929 80 26
www.fromagerie-jaun.ch

Herbolanne, Famille Dutoit, Rossinière

Huiles essentielles et hydrolats bio
Bio-Hydrolate und ätherische Bio-Öle
Organic essential oils and essential waters
+41 (0)78 809 57 29 / www.herbolanne.ch

L'Abeille des Préalpes Julien Rouget, Charmey

Miel *Honig* *Honey*
+41 (0)76 805 05 35



Laiterie-Fromagerie de Charmey, Stéphanie et Sébastien Piller

Fromages, fondue et produits laitiers
Käse, Fondue und Milchprodukte
Cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 927 11 31
www.fromagerie-charmey.ch

Laiterie de Grandvillard, Laurent Python

Fromages, fondue et produits laitiers
Käse, Fondue und Milchprodukte
Cheeses, fondue and dairy products
+41 (0)26 928 11 40
www.laiterie-de-grandvillard.ch

Le Chalet, restaurant et fromagerie de démonstration, Château-d'Œx

Fromage Le Chalet bio
Bio-Käse Le Chalet
Organic Le Chalet cheese
+41 (0)26 924 66 77
www.lechalet-fromagerie.ch

Le Potag'Œx Yaëlle et Bastien Rossier, Les Moulins

Fruits et légumes bio, tisanes et herbes aromatiques bio, sel aromatisé bio et miel bio
Biofrüchte und -gemüse, Bio-Kräutertees, Bio-Küchenkräuter, aromatisierte Bio-Salze und bio Honig
Organic fruits and vegetables, organic herbal teas and aromatic herbs, organic flavoured salt and organic honey
+41 (0)79 816 38 21 / www.lepotagoex.ch

Le Sapalet Famille Henchoz, Rossinière

Fromages, fondue et produits laitiers bio
Schafffleisch und Fleischprodukte
Bio-Bauernkäse, Bio-Fondue und Bio-Milchprodukte
Organic cheeses, fondue and dairy products
Organic sheep meat and meat products
+41 (0)26 924 54 60 / www.sapalet.com

Le Serpolait Esther et Jean-Claude Ginier

La Comballaz
Fromage fermier
Bauernkäse aus Alpmilch
Farmhouse cheese (made from alp milk)
+41 (0)24 491 12 86 / www.serpolait.ch



LISTE DES PRODUITS CERTIFIÉS SUR
WWW.PRODUITSDUPARC.CH

