Groupes - Gruppen - Groups

2023

LA MAISON DU GRUYÈRE

FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION
SCHAUKÄSEREI
DEMONSTRATION CHEESE-DAIRY

Forfaits	Pauschalen	All inclusive packages
Menus	Menüs	Menus
Séminaires	Seminare	Seminars
Informations pratiques	Praktische Informationen	Practical informations

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

AOP

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch

Forfaits tout compris
Pauschalen alles inbegriffen
All inclusive packages

L'apéritif - Der Aperitif - Appetizer

17.50 CHF p. pers

- Planchette de Gruyère AOP (6, 8, 10 mois et Alpage) et Vacherin Fribourgeois AOP, pain
- une boisson (3 dl de minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin fribourgeois ou 1 café ou 1 thé)

+ Visite de la fromagerie (sans dégustation)

- Holzplättli mit Gruyère AOP (6, 8, 10 Monate und Alpage) und Vacherin Fribourgeois AOP, Brot
- ein Getränk (3dl alkoholfreie Getränke oder 1 Bier oder 1 Glas freiburger Wein oder 1 Tee oder 1 Kaffee)

+ Eintritt in die Schaukäserei (ohne Käseprobe)

- Wooden plate with Gruyère AOP cheese (6, 8, 10 months and Alpage) and Vacherin Fribourgeois AOP cheese, bread.
- 1 drink (3dl soda or 1 beer or 1 glass of local wine or 1 tea or 1 coffee)

+ Visit of the demonstration cheese-dairy (takeaway cheese sample not included)

Menu «3 plats» - 3 Gang Menü - 3 course Meal

32.50 CHF p. pers

- Entrée *** Plat principal *** Dessert
- Une boisson (3dl de minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin fribourgeois)
- 1 café ou 1 thé

+ Visite de la fromagerie (avec barquette de dégustation)

- Vorspeise *** Hauptgericht *** Nachspeise,
- ein Getränk (3dl alkoholfreie Getränke oder 1 Bier oder 1 Glas freiburger Wein
- 1 Kaffee oder Tee

+ Eintritt in die Schaukäserei (mit Käseprobe)

- Starter *** Main course *** Dessert
- 1 drink (3dl soda or 1 beer or 1 glass of local wine)
- 1 coffee or tea

+ Visit of the demonstration cheese-dairy (with takeaway cheese sample included)

Les mets au fromage

Chaque plat est accompagné de:
- une boisson (3 dl de minérale ou 1 bière ou 1 verre de vin fribourgeois)
- un café

+ visite de la fromagerie de démonstration (avec barquette de dégustation)

La fondue moitié-moitié servie avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons — **36.50 CHF p.pers**

La planchette gruérienne (Jambon à l'os, saucisson, lard fumé, Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP) — **34.50 CHF p.pers**

Le menu d'Alpage Salade au Gruyère AOP, Macaronis de chalet (macaronis, crème, oignons, Gruyère AOP), Meringue et crème double de la Gruyère — **35.50 CHF p.pers**

Käsegerichte

Zu jedem Teller inbegriffen:
- ein Getränk (3 dl alkoholfreie Getränke oder 1 Bier oder 1 Glas freiburger Wein)
- einen Kaffee

+ Eintritt in die Schaukäserei (mit Käseprobe)

Fondue moitié-moitié mit Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken — **36.50 CHF pro Person**

Holzplättli «Gruyérienne» (gekochter Beinschinken, heimische Rauchwurst, Geräuchter Speck, Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP) — **34.50 CHF pro Person**

Menü «Alpage» Salatteller mit Gruyère AOP, Alpen Makkaroni (Makkaroni, Rahm, Zwiebeln, Gruyère AOP), Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland — **35.50 CHF pro Person**

Cheese dishes

Each dish includes:
- One beverage (3 dl soda or 1 beer or 1 glass of local wine)
- One coffee

+ Visit of the demonstration cheese-dairy (with a takeaway cheese sample)

Cheese fondue with bread, potatoes, onions and gherkins — **36.50 CHF per person**

Wooden plate of «Gruyère» (Ham, sausage, bacon, Gruyère AOP and Vacherin Fribourgeois AOP) — **34.50 CHF per person**

Alpine menu Salad with Gruyère AOP, Macaronis of the Chalet (Macaronis, cream, onions and Gruyère AOP), Meringue with double cream of Gruyère — **35.50 CHF per person**

Plateau de Gruyère

Planchette

Soupe de chalet

Fondue

Propositions de menus plus de 10 personnes
Menü Vorschläge ab 10 Personen
Menu Suggestions more than 10 peoples

Menu à 22.50 CHF
Salade verte
Escalope de volaille
Sauce à la graine de moutarde
Risotto au Gruyère AOP, Légumes
Meringue et crème double de la Gruyère

Menu à 32.00 CHF
Toast au Gruyère AOP sur lit de salade
Sauté de bœuf «Bourguignon»
Nouilles au beurre
Légumes de saison
Mousse aux framboises

Menu à 35.00 CHF
Salade panachée
Steak de porc à la gruérienne
Rösti maison
Légumes de saison
Tarte aux fruits

Menu à 38.00 CHF
Quiche au Gruyère AOP et sa salade
Jambon de la borne et saucisson
Haricots braisés
Pommes nature
Fruits de saison, meringue et crème double de la Gruyère

Chaque dessert peut être remplacé par le plateau de fromages (Gruyère AOP 6, 8, 10 mois et Vacherin Fribourgeois AOP). Supplément pour l'assiette de fromages (deux sortes de Gruyère AOP et une sorte de Vacherin Fribourgeois AOP) en plus du dessert: 4.00 CHF par pers.
N'hésitez pas à demander toutes les propositions de menus pour groupes à nos restaurateurs M. et Mme Christian et Eva Chassot!

Menü 22.50 CHF
Grüner Salat
Geflügelschnitzel mit Senfkornsauce
Risotto mit Gruyère AOP, Gemüse
Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland

Menü 32.00 CHF
Gruyère AOP Käsetoast auf Salatbett
Rindsfleisch nach Burgunder Art
Butternudeln
Saisongemüse
Himbeermousse

Menü 35.00 CHF
Gemischter Salatteller
Schweinsteak nach Greyerzerart
Hausgemachte Rösti
Saisongemüse
Obst-Torte

Menü 38.00 CHF
Käse-Quiche (Gruyère AOP) mit Salatgarnitur
Bauernschinken und Wurst
Geschmorte Bohnen
Salzkartoffeln
Saisonobst mit Meringue und Doppelrahm aus dem Greyerzerland

Jede Portion Dessert kann durch die Käseplatte ersetzt werden (Gruyère AOP 6, 8, 10 Monaten und Vacherin Fribourgeois AOP). Zuschlag 4.00 CHF pro Person für die Käseplatte zusätzlich zum Dessert (zwei Sorten Gruyère AOP und eine Sorte Vacherin Fribourgeois AOP).
Zögern Sie nicht, alle Menüvorschläge für Gruppen bei unseren Gastwirten, Herr und Frau Christian und Eva Chassot zu verlangen!

Menu 22.50 CHF
Green Salad
Chicken cutlet
Mustard seed sauce
Risotto with Gruyère AOP, vegetable
Meringue with double cream of Gruyère

Menu 32.00 CHF
Toast with Gruyère AOP and salad
Beef «Bourguignon»
Buttered noodles
Seasonal vegetable
Rasberry mousse

Menu 35.00 CHF
Mixed Salad
Pork steak «à la gruérienne»
Rösti
Seasonal vegetable
Fruit Pie

Menu 38.00 CHF
Cheese quiche of Gruyère AOP and salad
Smoked ham and sausage
Braised beans
Boiled potatoes
Seasonal fruits, meringue and double cream of Gruyère

Each dessert can be replaced by the cheese plate (Gruyère AOP 6, 8, 10 months and Vacherin Fribourgeois AOP). Supplement of 4.00 CHF per person for the cheese plate in addition with the dessert (two sorts of Gruyère AOP and one sort of Vacherin Fribourgeois AOP).
Please don't hesitate to ask all our suggestions to our restaurant owners, Mr. and Mrs. Christian and Eva Chassot!

Séminaires
Seminare
Seminars

Nos forfaits pour votre séminaire

Option A: 42.00 CHF p. pers.
- Accueil avec café et croissant
- 2 pauses-café (matinée et après-midi)
- Café, thé, jus de pommes, corbeille de fruits, biscuits de notre région
- Litres de minérales sur les tables de séminaire
- Repas de midi composé d'une assiette du jour, élaborée avec des produits régionaux de saison (Hors boissons)

Option B: 49.00 CHF p. pers.
- Option A avec le repas de midi composé d'une entrée, plat principal et dessert, élaboré avec des produits régionaux de saison (Hors boissons)

Option C: 44.00 CHF p. pers.
- Option A avec l'entrée à la fromagerie de démonstration et son exposition y compris une barquette de dégustation

Nous pouvons également vous proposer d'autres forfaits sur mesure selon votre budget et vos envies. Nous pouvons inclure par exemple des apéritifs avec plateaux de fromages régionaux, des propositions d'activités de loisirs ou de team-building, des prestations musicales telles que cors des alpes, accordéonistes…

Salle équipée: beamer, accès internet par câble, écran fixe et écran mobile, chevalet de conférence, rétroprojecteur, sonorisation, pupitre de table

Prix de location: gratuite combinée avec un repas, un apéritif ou une visite – 50.00 CHF avec commande de consommations

Organisation de soirées privées, au restaurant comme dans la salle, sur demande.

Accès aisés: grande place de parking aussi pour les autobus – accès par les transports publics soit à 2 min. à pied de la gare de Gruyères – accès facilité par A12 et H189, à 5 min. sortie autoroute

Unsere Pauschalen für Ihre Konferenz

Wahl A: 42.00 CHF pro Person
- Willkommenskaffee mit Gipfeli
- 2 Kaffeepausen (Vormittag und Nachmittag)
- Kaffee, Tee, Apfelsaft, Obstkorb, regionale Biskuits
- Mineralwasser auf den Tischen
- Mittagessen bestehend aus einem Tagesteller, hergestellt aus lokalen Saisonprodukten (ohne Getränke)

Wahl B: 49.00 CHF pro Person
- Wahl A mit Mittagessen bestehend aus einem Tagesmenü (Vorspeise – Hauptgericht – Nachspeise), hergestellt aus lokalen Saisonprodukten (ohne Getränke)

Wahl C: 44.00 CHF pro Person
- Wahl A mit dem Eintritt in die Schaukäserei und die Ausstellung inkl. einer Käseprobe.

Wir können Ihnen auch andere Pauschale nach Ihrem Budget oder Ihren Wünschen vorschlagen. Wir organisieren für Sie zum Beispiel einen Aperitif mit Käseplatten, Aktivitäten für Freizeit oder Team-Building, Musiker….

Ausstattung des Saals: Internetzugang via Kabel, Beamer, Overheadprojektor, Fix- und bewegliche Projektionswände, Flipchartständer, Rednerpult, Tonanlage

Saalmiete: kostenlos wenn kombiniert mit einem Essen, Aperitif, oder Besuch der Ausstellung – 50.00 CHF bei Bestellung von Getränken

Veranstaltung privater Feste, im Restaurant sowie im Saal, auf Anfrage.

Zugang sehr bequem: grosser Parkplatz – Öffentliche Verkehrsmittel: 2 Min. zu Fuss ab dem Greyerzer Bahnhof – Zugang durch A12 und H189, 5 Min. ab Autobahnausfahrt

Our packages for your seminary

Option A: 42.00 CHF per person
- Welcome with coffee and croissant
- 2 coffee breaks (morning and afternoon)
- Coffee, tea, apple juice, fruits basket, biscuits from our region
- Mineral water on the tables
- Lunch composed of a plate of the day, prepared with local products of the season (drinks not included)

Option B: 49.00 CHF per person
- Option A with lunch composed of a menu of the day (starter - main course - dessert) prepared with local products of the season (drinks not included)

Option C: 44.00 CHF per person
- Option A with the entry in the cheese-dairy and in the exhibition incl. a cheese sample.

Other packages to answer your budget or your desires can be arranged for you. We propose for exemple cheese-platters for your appetizer, team-building activities, music groups…

Equipment provided: cable access to Internet, beamer, overhead projector, fixed and movable screens, flip chart stand, desktop lectern, sound system

Rental fee: free of charge if combined with a meal, or an aperitif, or a visit of the exhibition – 50.00 CHF if light refreshments are ordered

Organization private parties, at the restaurant as well as in the banqueting hall, upon request.

Access really easy: large car park – public transport: 2 mins. on foot from Gruyere railway station – Easy acces A12 / H189, 5 min. from the highway

Salle Dent de Broc
248m2
- 110 places
- 120 places
- 180 places
- 150 places
- 220 à 230 pers.

Seminaire

Banquet

Restaurant soirée privée

LA MAISON DU GRUYÈRE

FROMAGERIE DE DÉMONSTRATION

c'est…

…la fabrication du Gruyère AOP sous vos yeux…
3 à 4 fois par jour suivant la saison, entre 9h et 12h30. De plus, un film tourné à la Maison du Gruyère relate toutes les phases de la fabrication du Gruyère AOP.

…une exposition permanente …
«Le Gruyère AOP, voyage au cœur des sens»
Le Gruyère AOP est un fromage de tradition dont la recette ancestrale est maintenue et transmise, de génération en génération, que ce soit dans les alpages ou dans les fromageries de plaine. Une visite d'un concept moderne vous attend. L'exposition interactive et ludique vous emmène au cœur des sens. Vous découvrez tous les secrets de fabrication du Gruyère AOP et vous recevrez une dégustation de Gruyère AOP.

…un Marché gruérien
ouvert tous les jours où vous trouverez du fromage, des mélanges fondue, des produits régionaux ainsi que des articles de souvenirs.

…un restaurant
de 200 places ouvert tous les jours vous offre des menus typiques de la région ainsi qu'un menu du jour et des menus pour groupes. M. et Mme. Christian et Eva Chassot, www.lamaisondugruyere.ch

---

LA MAISON DU GRUYÈRE

SCHAUKÄSEREI

das ist…

...die Produktion von Gruyère AOP vor Ihren Augen…
3 bis 4 Mal täglich je nach Jahreszeit, zwischen 09.00 und 12.30 Uhr. Außerdem wird ein Film vorgeführt, welcher im La Maison du Gruyère gedreht wurde, der alle Phasen der Gruyère AOP Käseherstellung zeigt.

…eine Dauerausstellung …
«Gruyère AOP, als Erlebnis der Sinne»
Der Gruyère AOP ist ein Käse mit Tradition, dessen althergebrachtes Rezept weitergeführt und von Generation zu Generation weiter gegeben wird, sei es in den Alp-käsereien oder in den Käsereien des Talgebietes. Es erwartet Sie der Besuch eines modernen Konzeptes. Die interaktive Ausstellung führt Sie ins Herz der Sinne. Alle Geheimnisse der Produktion des Gruyère AOP werden Ihnen offenbart und Sie werden den Käse degustieren dürfen.

…ein Greyerzer Markt
geöffnet jeden Tag, wo Sie Käse, regionale Erzeugnisse sowie Kioskartikel finden werden.

…ein Restaurant
mit 200 Plätzen, geöffnet jeden Tag, wo Ihnen typische regionale Menüs angeboten werden sowie ein Tagesmenü und Menüs für Gruppen. Herr und Frau Christian und Eva Chassot, www.lamaisondugruyere.ch

---

LA MAISON DU GRUYÈRE

DEMONSTRATION CHEESE-DAIRY

it is…

…Gruyère AOP cheese making in front of you…
3 to 4 times per day depending on the season; between 09:00 and 12:30. In addition, a film, made in La Maison du Gruyère, shows the stages of the manufacture of the Gruyère AOP cheese.

…the permanent exhibition…
«Gruyère AOP, a journey to the heart of the senses»
The Gruyère AOP is a traditional cheese. Its ancient recipe has been passed on from generation to generation whether in the high pastures or in the dairies in the plains. A visit using modern concepts is awaiting you, including an exhibition which will make use of your five senses. You will be able to discover all the secrets of Gruyère AOP cheese making and you will be given a sample to taste.

…the Gruyère market
which is open everyday, where you will find cheese, regional products as well as a useful selection of day to day items.

…the restaurant
has a capacity of 200 seats and is open every day. Our menu offers regional dishes as well as daily specials and group menus. Mr. and Mrs. Christian and Eva Chassot, www.lamaisondugruyere.ch

Informations pratiques
Nützliche Informationen
Useful Information

Horaires - Öffnungszeiten - Opening Hours 7/7*

01.06 - 30.09 **9:00 – 18:30**
01.10 - 31.05 **9:00 – 18:00** (17:00) ⚠ sous réserve de modification / Änderungen vorbehalten / subject to change

Dernière entrée 30 min. avant la fermeture / Letzter Eintritt 30 Min. vor Schliessung / Last entrance 30 min. before closing
* sous réserve de modifications, voir sur le site internet / * Änderungen vorbehalten / * subject to change

Prix d'entrée - Eintrittspreise - Rates

dès 10 pers. - ab 10 Personen - group of more than 10:		(Ind. < 9 Pers.)
Adultes, Erwachsene, Adult	6.00 CHF	(7.00 CHF)
Etudiants – AVS – AI – Militaires, Studenten – AHV – IV – Militär, Student – senior	5.00 CHF	(6.00 CHF)
Enfants (-12 ans), Kinder (-12 Jahre alt) Children (-12 year old)	3.00 CHF	

Prix par personne y compris audioguide et barquette de Gruyère AOP
Preis pro Person inkl. Kopfhörer und Käseprobe Gruyère AOP
Price per person incl. headset and cheese sample Gruyère AOP

Paiement comptant ou factures contre Voucher
Bezahlung Bar oder Rechnung mit Voucher
Payment cash or on invoice with Voucher

Un écouteur est mis à disposition. L'information audio est disponible en 13 langues : français, allemand, anglais, italien, espagnol, japonais ainsi que arabe, chinois, hongrois, polonais, portugais, russe et tchèque. Traductions écrites en albanais, coréen, finnois, hébreux, néerlandais, persan, roumain, turc et ukrainien.
Durée de la visite: 30 à 45 minutes.

Kopfhörer mit Informationen in deutscher, französischer, englischer, italienischer, spanischer und japanischer Sprache, sowie arabischer, chinesischer, polnischer, portugiesischer, russischer, tschechischer und ungarischer Sprache stehen zur Verfügung. Schriftliche Übersetzungen in Albanisch, Finnisch, Hebraïsch, Korenaisch, Niederländisch, Persisch, Rumänisch, Türkisch und Ukrainisch.
Dauer des Besuches: 30 bis 45 Minuten.

A headset is given to you. Audio information is available in thirteen languages : English, French, German, Italian, Spanish and Japanese as well as Arabic, Chinese, Czech, Hungarian, Polish, Portuguese and Russian. Written translations in Albanian, Korean, Dutch, Finnish, Hebrew, Persian, Romanian, Turkish and Ukrainian.
Duration of the visit: 30 to 45 minutes.

Réservations (dès 10 pers.) - Reservationen (ab 10 Personen) - Reservations (more than 10 persons)

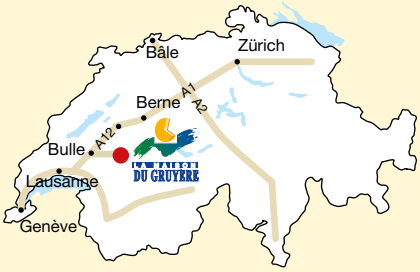
Il est recommandé de réserver l'heure et le jour de votre visite, 100 pers. max. par sortie de fromage. Il est important d'être sur place au moins ½ h. avant une sortie de fromage. Nous vous remercions d'annoncer tout changement ou annulation de votre réservation. Pour les repas, le nombre de participants doit être confirmé 48 heures avant l'arrivée du groupe. Pour les forfaits et menus pour groupes dès 10 personnes : un repas et une boisson sont offerts au guide ou au chauffeur.

Empfohlen wird, die Uhrzeit und den Tag des Besuches im Voraus zu reservieren. Wichtig ist, mindestens eine halbe Stunde vor dem Herausnehmen des Käses einzutreffen. Maximal 100 Personen pro Herausnehmen des Käses. Bitte melden Sie uns jede Aenderung oder Annullierung. Für das Restaurant, sollte die Anzahl der Teilnehmer 48 Stunden vorher bestätigt werden. Für Pauschalen und Menüs ab 10 Personen ist eine Mahlzeit sowie ein Getränk für den Fahrer oder den Reiseleiter inbegriffen.

Advanced bookings are recommended with time and day of the visit and the number of participants. The groups should arrive at least ½ hour before the scheduled cheese making demonstration. There is a maximum limit of 100 persons for each viewing of the cheese making. Please let us know all modifications or cancellation. For the restaurant, please confirm number of participants 48 hours before arrival. Packages and menus for more than 10 persons include the meal and the beverage for the driver or the guide.

Localisation - Lokalisierung - Location

Place de La Gare 3 CH-1663 Pringy-Gruyères
GPS : N 46° 34' 57 '' - E 7° 4' 20''



Informations/contact – Informationen/Kontakt – Information/contact

Tél. ++41(0)26 921 84 00 office@lamaisondugruyere.ch www.lamaisondugruyere.ch