



GOÛTEZ NOS BONS PETITS PRODUITS

*Pour un séjour
savoureux*

De Pérouges au Bugey



Laiterie artisanale la Côtière



© Jérôme Rouchy

Depuis plus de 10 ans yaourts et fromages blancs artisanaux sont fabriqués sur place : délicieux avec du coulis de fruits! A la vente, fromages français, italiens ou d'ailleurs mais aussi charcuterie et plateaux gourmands prêts à déguster vous attendent.

Entrée libre. Tarifs à la coupe à consulter sur place.

Ouvert toute l'année

Le lundi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Mardi, mercredi et jeudi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Vendredi et samedi de 8h à 19h

Fermé le dimanche

186 rue de la Tréfilerie

01800 Meximieux

☎ 04 74 61 27 04

contact.net@laiterielacotiere.fr

www.laiterielacotiere.fr/

BONS PLANS

Commandez en ligne sur le site de la Laiterie La Côtière, retirez votre panier au magasin de Meximieux, sans frais et sans attente en caisse !

Fromagerie de Saint-Rambert-en-Bugey



© Jérôme Rouchy

La fromagerie offre aux amoureux du Bugey de tous horizons sa sélection de fromages secs, de produits frais "faits maison", sans oublier le Ramequin : petit fromage de vache qui se consomme fondu allongé avec de l'eau chaude parfumée d'ail et de poivre.

Tarifs à la coupe et selon choix de produits. A consulter sur place.

Du 4 janvier au 31 décembre

Ouverture le jeudi, samedi et dimanche de 8h15 à 12h15

Le vendredi de 8h15 à 12h15 et de 15h à 19h

113 rue du Docteur Temporal

01230 Saint-Rambert-en-Bugey

☎ 04 37 86 03 43

contact.net@laiterielacotiere.fr

www.fromageriedesaintrambertenbugey.fr/

BONS PLANS

Dégustez le Ramequin, vivez une expérience ! Patrimoine gastronomique de Saint-Rambert-en-Bugey, le Ramequin est un fromage typique du Bugey, avec un fort caractère. Différents points de vente vous permettront de vous le procurer ou il est à déguster dans l'un des restaurants du secteur : "le Refuge de l'Ermite, à Saint-Rambert-en-Bugey, et l'Auberge "A la Vieille Cure" à Arandas vous le proposent. Prière de le réserver à l'avance.

Maison Bonnard



© Maison Bonnard

1988 deux frères s'installent sur 1ha du domaine de leurs parents. 30 ans plus tard, ce sont 16ha exploités par la nouvelle génération en agriculture bio et biodynamie. Une belle histoire de famille pour ce vignoble au paysage à couper le souffle.

Groupe adultes : 2 euros.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Vente et dégustation au domaine.

Bouteilles entre 6 et 11 euros

Dégustation gratuite jusqu'à 6 personnes.

Pour les groupes devis sur demande.

Du 01/01 au 31/12

Ouverture du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Fermé le dimanche.

78 rue de la chapelle Hameau de Crept

01470 Seillonnaz

☎ 04 74 36 14 50 / 06 82 22 56 38 /

06 85 11 60 75

bonnardfils@orange.fr

www.maisonbonnard.fr

BONS PLANS

La Table Vigneronne pour déguster, sur la terrasse ou au bien au chaud selon la saison, de bons petits plats à l'ancienne accompagnés des vins de la Maison !

Brasserie Malt Emoi



©Malt Emoi

La brasserie artisanale Malt Emoi est née entre Dombes et Bugey de la passion pour les bières et leurs différents saveurs, mais aussi de la volonté de créer un produit festif et convivial, attaché à son territoire.

>33cl

A l'unité : 3 euros20

Dès 12 bouteilles : 3 euros l'unité

>75cl

A l'unité : 5 euros50

Dès 12 bouteilles : 5 euros l'unité

>Fût 30L

Blonde, ambrée ou blanche : 85 euros.

Du 01/01 au 31/12 de 8h30 à 19h30.

Fermé le dimanche.

Sur rendez-vous.

925 Grande rue MOLLON

01800 Villieu-Loyes-Mollon

☎ 06 52 80 89 99

contact@malt-emoi.fr

www.malt-emoi.fr

Les escargots de Fabio



©Pixabay

A l'escargotière de Fabio retrouvez une vente directe d'escargots élevés sur place. Fabio propose régulièrement de délicieuses recettes déclinant l'escargot sous des formes insoupçonnées et gourmandes.

Tarifs : à consulter sur place.

Du 02/01 au 31/12/2019

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.

Fermé lundi, mardi et dimanche.

341 rue de la Charrière D12A Le Vorgey

01500 Ambronay

☎ 06 07 45 06 73

lesescargotsdefabio@hotmail.fr

EARL Jesus



©Pixabay

producteur de viande de boeuf, génisses, veau de lait. Steak haché surgelé

Accès libre.

Prendre contact avec le producteur

prendre contact avec le producteur

La Combe

01230 Arandas

☎ 06 28 37 55 29

jesuspascal69@gmail.com

Gaec de la Pinsonne



©Suchet

Chez les Suchet c'est le paradis des locavores amateurs de bons produits! Le lait des chèvres de l'élevage sert à la fabrication de fromages du terroir BIO, vendus à la ferme par volonté éco-responsable. Découvrez leur savoir-faire lors de la visite!

Entrée libre. Les visites sont gratuites.

La vente des fromages se fait à la ferme.

Groupes sur demande.

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 11h et de 16h30 à 18h30. Le dimanche de 8h30 à 11h.

243 chemin des combes

01230 Arandas

☎ 04 74 40 97 92 / 06 73 87 69 67

gaecpinsonne@orange.fr

GAEC "Les Perce-Neige"



©J.Chabanne

L'exploitation, située dans les montages du Bugey, compte un élevage de 80 vaches laitières de race Montbéliarde. Emily y fabrique du fromage au lait cru, dont le fameux Ramequin, dans la pure tradition bugiste. Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

Adulte : 5 euros

Enfant : 3 euros.

Dégustation fromages (dont ramequin) : 3 euros/personne.

Forfait groupe adultes : 4 euros (par personne)

Forfait groupe enfants : 2 euros (par personne)

Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Minimum 2 personnes pour la visite.

Du 01/01 au 31/12

Ouverture du magasin de la ferme : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h ou sur rdv.

Visites et dégustations à la ferme sur rendez-vous uniquement, selon disponibilités.

Indrieux

01230 Arandas

☎ 04 74 40 96 55 / 06 23 38 70 81

gaec.lesperceneige@orange.fr

www.ramequin-bugiste.com

BONS PLANS

Emily Manos a remporté, en 2018 au "Farm cheese awards" la médaille d'or des fromages à pâte persillée grâce à son Bleu d'Indrieux.

Le Safran de la Dombes



©Pixabay

L'or rouge ne pousse pas qu'en Orient! Ces producteurs implantés entre Dombes et Bugey en sont la preuve. Les champs de crocus peuvent être visités sur rendez-vous, et les safraniers vous feront bon accueil sur l'un des marchés du terroir des environs.

Entrée libre. Tarifs des produits à demander aux producteurs

Miel (500g) : 7 euros

Miel (1kg) : 13 euros.

Du 02/01 au 31/12/2020, tous les jours.

Sur RDV.

70 chemin des Vignes

01800 Faramans

☎ 06 03 90 61 18 / 09 52 30 80 17

sb.piccioli@free.fr

Caveau d'Oncin



©KTranchina

Exploité selon les techniques d'autrefois et taillé à la main, le vignoble du caveau d'Oncin conserve le savoir-faire familial institué en 1925 par l'arrière grand-père de Benoît Dumont. Une tradition qui se perpétue sur les 4ha de cépages du Bugey.

Entrée libre. Dégustation gratuite.

Bouteilles en vente entre 5 et 11 euros.

Du 01/01 au 31/12 de 8h à 18h.

Fermé le dimanche.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Il est préférable d'appeler avant la visite pour confirmer la disponibilité du viticulteur.

Route d'Oncin

01470 Montagnieu

☎ 04 74 36 72 23 / 06 81 86 79 29

caveau-ocin@wanadoo.fr

www.caveau-ocin.com

Maison Froquet



©BVivier

Une femme à la tête de cette exploitation de cépages du Bugey, c'est suffisamment rare pour le mentionner! Avec son fils elle s'occupe avec amour de ses 5.5 ha de vignes sur les coteaux de Montagnieu qui donnent des vins qui se tiennent parfaitement bien

Vente à la propriété.

Bouteilles entre 5.50 euros et 7.30 euros à l'unité

Tarifs dégressifs à partir de 3 bouteilles

Toute l'année, tous les jours.

Sur rendez-vous

ou à partir de 17h au caveau.

45 rue de la Côte du Riau

01470 Seillonaz

☎ 04 74 36 78 42 / 06 30 32 05 20

nadia.maisonfroquet@sfr.fr

Caveau Tissot Thierry



Notre cave est située au cœur d'un charmant village d'origine médiévale, lové entre des coteaux pentus et ensoleillés et parcouru par un ruisseau, le Buizin, invitant à la promenade qui vous mènera jusqu'à notre caveau de dégustation.

Entrée libre.

Tarif groupe à partir de 2 personnes.

Du 01/01 au 31/12.

Fermé le dimanche.

Vente à l'entreprise : du lundi au samedi sur rendez-vous.

42 quai du Buizin

01150 Vaux-en-Bugey

☎ 04 74 35 80 55 / 06 70 65 96 52 /

06 81 14 02 17

tissot.bugey@gmail.com

Auberge de la Vieille Cure "Chez Ysa"



©Isabelle Dumont

Un cadre au calme, une maison en pierre, des recettes d'inspiration locale avec des produits frais. Chez Ysa, nouvelle version de l'Auberge de la Vieille Cure propose une cuisine simple et savoureuse en travaillant uniquement avec les producteurs locaux.

Du 02/01 au 30/06/2020

A la carte : de 5 à 23 euros

Menu adulte : de 17 à 21 euros

Menu enfant : 9 euros

Plat du jour : 9,50 euros

Menu du jour : de 12 à 14 euros.

Du 01/07 au 31/08/2020

A la carte : de 5 à 23 euros

Menu adulte : de 17 à 21 euros

Menu enfant : 9 euros

Plat du jour : 9,50 euros

Menu du jour : de 12 à 14 euros.

Du 01/09 au 31/12/2020

A la carte : de 5 à 23 euros

Menu adulte : de 17 à 21 euros

Menu enfant : 9 euros

Plat du jour : 9,50 euros

Menu du jour : de 12 à 14 euros.

- Formule Ramequin sur réservation : Ramequin + Diot, pomme de terre, salade + dessert.

- Le menu du mois, en fonction des saisons :

Entrée + plat OU plat + dessert à 15 euros

Entrée + plat + dessert à 19 euros

- Un plat au choix dans le menu du jour, le midi en semaine.

- Menu enfant : Plat + glace + sirop.

Toute l'année, ouvert du mardi au dimanche

Fermé le lundi.

37 rue de la Cure

01230 Arandas

☎ 07 81 47 14 38

alavieillecure@orange.fr

Hostellerie du vieux Péruges



©C.Despallès

En plein cœur de la cité médiévale, l'hostellerie vous accueille dans un cadre exceptionnel. Parquets et plafonds de bois, fenêtres à meneaux, cheminées et serveuses en costumes bressans traditionnels. Tout est là pour un repas gourmand hors du temps!

A la carte : de 16 à 35 euros
 Menu adulte : de 39 à 67 euros
 Menu enfant : 18 euros
 Menu groupe : de 40 à 132 euros.
 Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Du 03/06 au 31/12, tous les jours.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre. (fermeture pendant les vacances de février).

Place du tilleul cité médiévale
 01800 Péruges

☎ 04 74 61 00 88

thibaut@ostellerie.com

www.hostelleriedeperouges.com

Auberge de l'Abbaye



©Ivan Lavaux

Authentique auberge étoilée datant de 1776 proposant une cuisine de haute qualité au goût du jour. Le Chef Ivan Lavaux vous propose une cuisine du marché évoluant au rythme des saisons, dans le cadre d'un menu unique, proposé sous différentes formes.

Menu "Origine" : 62 euros

En 4 services

Entrée, plat, fromages, dessert, gourmandises
 Menu "Avec les vins d'ici et d'ailleurs en accord" : 98 euros

Un verre de vin accompagne chaque service, soit quatre verres de vins sur l'ensemble du menu

Menu "Racine" : 92 euros

En 6 services

2 entrées, 1 œuf, 1 plat, fromages, dessert, gourmandises

Menu "Avec les vins d'ici et d'ailleurs en accord" : 140 euros

Cinq verres de vins accompagnent ce menu

Formule "Déjeuner à l'Auberge": 42 euros

1 plat, fromages ou dessert, 1 verre de vin, 1 café, eau Cryo

du mardi au vendredi, uniquement au déjeuner, hors jours fériés.

Du 03/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 21h15. Le dimanche de 12h15 à 14h30.

Fermé dimanche soir.

Fermé lundi midi, lundi soir, mercredi soir et dimanche soir.

47 place des Anciens Combattants

01500 Ambronay

☎ 04 74 46 42 54

lavaux.ivan@wanadoo.fr

www.aubergedelabbaye-ambronay.com

Restaurant La Bicyclette Bleue



©Bicyclette Bleue

La Bicyclette Bleue vous propose différents menus adaptés à toutes les faims et pour tous les palais! Une cuisine française du terroir savoureuse. Grenouilles, carpe de la Dombes, poulet fermier... Le chef met à l'honneur et sublime des produits frais!

A la carte : de 12,50 à 24,50 euros

Menu adulte : de 24,50 à 42,50 euros

Menu enfant (12 ans) : 14 euros

Menu groupe : de 25 à 43 euros

Menu du jour : 14 euros.

Gratuit pour les chauffeurs.

Tarif groupe à partir de 25 personnes.

Du 01/03 au 30/06

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Fermé lundi et mardi.

Du 01/07 au 31/08

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Fermé le lundi.

Du 01/09 au 30/10

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Fermé lundi et mardi.

93 route du Montellier Le Pont

01800 Joyeux

☎ 04 74 98 21 48

labbbleue@gmail.com

www.labicyclettebleue.fr

BONS PLANS

Locations de vélos sur place pour découvrir la Dombes (30aine de bicyclettes à louer)

Parcours de 12 km à 59 km.

4.50 euros/ heure, dégressive à la 3ème heure -10% au dessus de 10 bicyclettes.

Restaurant le Lion d'Or



©K.Tranchina

Son chef vous propose une cuisine traditionnelle avec une bonne pointe d'inventivité et de modernisme, et surtout à base exclusivement de produits frais et le plus possible du terroir. Ne tardez pas à venir goûter cette délicieuse cuisine!

A la carte : de 13 à 36 euros

Menu adulte : de 26 à 73 euros

Menu enfant : 13 euros

Plat du jour : 14 euros

Menu du jour : 25 euros

Petit déjeuner : 8 euros

Bouteille d'eau : 5 euros (un litre)

Café : de 1,20 à 3,80 euros

Vins : de 26 à 180 euros.

Ouverture du lundi au jeudi de 8h30 à 14h30 et de 17h à 21h.

Le samedi de 17h à 21h.

Le dimanche de 8h30 à 14h30.

Congés annuels du 31 Juillet 2020 au 22 Août 2020 inclus.

Fermé samedi midi et dimanche soir.

16 place de la liberté

01150 Lagnieu

☎ 04 74 35 72 99

bruno.bossi@orange.fr

www.restaurant-leliondor.fr