

Secrétariat
Antonio Vendeiro
Rue Peillonex 18
1225 Chêne-Bourg
Tél. : +41 76 374 64 23
E-mail : ccbf.ch@gmail.com



 Délégation suisse
www.cordonsbleus.ch

195^{ème} réunion gastronomique de saison et d'étude

CHAPITRE D'AUTOMNE



Le samedi 15 novembre 2025
La Fleur de Sel
Rue du Temple 10 – 1304 Cossonay-Ville
Lafleurdesel.ch



PROGRAMME

- 10H15** Accueil au Bistro et visite guidée du Moulin de Sévery (1h)
12H00 Apéritif au restaurant « La Fleur de Sel »
12H30 Repas gastronomique autour de la chasse

Prix du chapitre 175.- CHF (Ce montant sera encaissé par le restaurateur)



Bulletin d'inscription pour le chapitre du 15/11/2025, à retourner avant le 7 novembre au :
Secrétariat de la Commanderie par courriel ccbf.ch@gmail.com ou par courrier postal.

Je réserve : _____ convives / Commandeur CCBF :



Je vous prie d'excuser mon absence (merci de nous renvoyer l'information)

Je désirerais être placé à la table de : _____ (si disponible)

Je participerai à la visite : OUI NON

Nom des invité(e)s :

.....

Allergies / Intolérances alimentaires :

Date et signature :

TENUE DE VILLE SOUHAITEE ET INSIGNE OBLIGATOIRE
[ON VOUS ATTEND NOMBREUX ☺](#)

10H15 Accueil au Bistro et visite guidée du Moulin de Sévery (1h)

Parking à disposition au Moulin de Sévery – Route du Moulin 10 -CH-1141 Sévery
MoulindeSevery.ch

Au Moulin de Sévery, près de Morges, on fabrique de l'huile de noix depuis 1598 !

Aujourd'hui, cette spécialité vaudoise continue d'être produite selon la même méthode artisanale et reste la dernière huilerie de Suisse à travailler toute l'année.

12H00 Apéritif et repas gastronomique au restaurant « La Fleur de Sel »

Parking à disposition au centre commercial Migros (5 m à pied)
Lafleurdesel.ch

Depuis 2020, Romain DERGILE aux fourneaux et François GAUTIER directeur de salle se sont associés aux commandes du restaurant La Fleur de Sel, au cœur de Cossonay.

Ensemble, ils proposent une expérience culinaire fréquemment renouvelée au gré des saisons, réalisant des plats originaux et gourmands avec des produits de la région.

Nous vous proposons une adresse idéale pour savourer un menu de chasse gastronomique et créatif



Apéritif :

Mises en bouche

[Le Morget "Fleur de Sel" 2023, chasselas Domaine H. Cruchon Echichens](#)

Oreiller de marcassin et foie gras, variation de salades et vinaigrette aux noix de Sévery

[Savagnin blanc Amphore 2023, Domaine Bovy Chexbres](#)

*

Lièvre à la royale en velours de truffe noire

[Merlot & Divico Entre-Deux 2023, Gautier & Mattern Chamoson](#)

*

Selle de chevreuil grillé, jus infusé à la fleur de sureau

[Gamaret 2020, C. Dugon Bofflens](#)

*

Variation de coing, crémeux méliot et persil

[Jurançon La Magendia 2019, Domaine Lapeyre](#)

*

Café & Mignardises