

Dispositif

Annonce en page spéciale

Descriptif de l'offre

Développez votre clientèle en profitant de nos pages spéciales pour mettre en avant vos activités et vous faire connaître des lecteurs de Terre&Nature proches de chez vous.

Tarifs annonces

Type	Format	Prix
Module*	66 × 100 mm	CHF 250.-
Bandeau publicitaire	290 × 40 mm	CHF 1'890.-

*Offre réservée aux producteurs, artisans et restaurateurs

Dates de parution 2024

Thème	Date
Chocolat	14 mars
Œnologie	4 avril
Vente directe	18 avril
Vente directe	23 mai
Buvette	13 juin
Buvette	4 juillet
Buvette	25 juillet
Vente directe	26 septembre
Brasserie/Distillerie	24 octobre
Label Fait Maison	21 novembre



Éléments à remettre

- 1 photo haute définition en .jpg ou .png

- 1 texte

de 270 caractères dont :
titre, spécialités, horaires et coordonnées

16 |
Terre & Nature
14-juillet 2024

Titre de la page spéciale

Module 66 × 100 mm

TEMELEY
Lignin - VD
Spécialités: la fondue du Temelley, les plats du pays, nos gâteaux maison et nos fromages montagneux et d'origine locale.
Ouverture: de mai à octobre et de novembre à avril, selon météo. Réservation à voir et pour les groupes.
Contact: Famille Chappuis, Lignin, tél. 024 494 23 76, info@temelley.ch
• 970000 www.temelley.ch

CHALET DES CERNYS

CHALET DES CERNYS
Bullygney - VD
Spécialités: fromage des Cernys, croûte au fromage, raclette de chât, fondue, produits du terroir hallagés.
Ouverture: tous les jours de 12 h à 23 h, jusqu'à 17 octobre.
Contact: Famille Rhy et Fridey, Cernys-Quintin, tél. 021 841 20 75.
• 970000 www.lescerneys.ch

BUVETTE DE CHÂTEL

BUVETTE DE CHÂTEL
Col de Mulhens - VD
Spécialités: fondue, croûte au fromage, croûte aux champignons, raclette, viande, charbonnade.
La Crêpe de Châtel: soufflée par un plat de viande sur le lac de Thiolle et le lac de Liozon.
Ouverture: tous les jours jusqu'à novembre.
Contact: Bertrand Faur, tél. 021 841 12 26.
• 970000 www.buvettechatel.ch

CHALET DE GRANGE-NEUVE

CHALET DE GRANGE-NEUVE
Bullygney - VD
Spécialités: croûtes au fromage, fondue, assiettes fondue, raclette.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Raymond Perrenat, tél. 024 499 11 81.
• 970000 www.chalet-grange-neuve.ch

BUVETTE DE JAMAN

BUVETTE DE JAMAN
Caux - VD
Spécialités: à 1742 m d'altitude, découvrez l'artisanat culinaire de la cheffe entre terre, mer et produits locaux.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre. Accès à pied ou en train à comblanchet.
Contact: Famille Jaman, Jaman, tél. 021 963 50 40.
• 970000 www.buvettejaman.ch

CHALET DE LA THIOILLE

CHALET DE LA THIOILLE
Lignin - VD
Spécialités: fondue aux champignons, fromages locaux, croûtes au fromage, Chou de fondue, soupe de légumes, Chou de fondue / Chou de fondue.
Ouverture: ouvert tous les jours jusqu'à octobre. Cuisine non stop.
Contact: Famille Lamberti, tél. 021 843 27 34.
• 970000 www.chalet-thiolle.ch

RESTAURANT DU LAC LIOSON

RESTAURANT DU LAC LIOSON
Les Besses - VD
Spécialités: d'après l'histoire de viande hautland, gratin de pommes de terre et fromage de chèvre chaud, salade, assiettes fondue, viande, viande de bœuf, fondue, raclette, gâteaux maison.
Ouverture: tous les jours de 12 h à 23 h, jusqu'à 17 octobre.
Contact: Famille Faur, tél. 021 841 12 26.
• 970000 www.restaurant-lioson.ch

16 |
Terre & Nature
4-juillet 2024

Titre de la page spéciale

Module 66 × 100 mm

LES GÉLINITTES
Mollat-Jallieu - VD
Spécialités: petit aux champignons, croûtes au fromage, Mollat-Jallieu, jambon à l'os. En saison croûtes aux champignons, saumon, saumon, saumon.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Gélinittes et Michel Gélinitte, tél. 024 494 44 38, michel.gelinitte@lesgelinittes.ch
• 970000 www.lesgelinittes.ch

TEMELEY

TEMELEY
Lignin - VD
Spécialités: la fondue du Temelley, les plats du pays, nos gâteaux maison et nos fromages montagneux et d'origine locale.
Ouverture: de mai à octobre et de novembre à avril, selon météo. Réservation à voir et pour les groupes.
Contact: Famille Chappuis, Lignin, tél. 024 494 23 76, info@temelley.ch
• 970000 www.temelley.ch

CHALET DES CERNYS

CHALET DES CERNYS
Bullygney - VD
Spécialités: fromage des Cernys, croûte au fromage, raclette de chât, fondue, produits du terroir hallagés.
Ouverture: tous les jours de 12 h à 23 h, jusqu'à 17 octobre.
Contact: Famille Rhy et Fridey, Cernys-Quintin, tél. 021 841 20 75.
• 970000 www.lescerneys.ch

BUVETTE DE CHÂTEL

BUVETTE DE CHÂTEL
Col de Mulhens - VD
Spécialités: fondue, croûte au fromage, croûte aux champignons, raclette, viande, charbonnade.
La Crêpe de Châtel: soufflée par un plat de viande sur le lac de Thiolle et le lac de Liozon.
Ouverture: tous les jours jusqu'à novembre.
Contact: Bertrand Faur, tél. 021 841 12 26.
• 970000 www.buvettechatel.ch

CHALET DE GRANGE-NEUVE

CHALET DE GRANGE-NEUVE
Bullygney - VD
Spécialités: croûtes au fromage, fondue, assiettes fondue, raclette.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Raymond Perrenat, tél. 024 499 11 81.
• 970000 www.chalet-grange-neuve.ch

BUVETTE DE JAMAN

BUVETTE DE JAMAN
Caux - VD
Spécialités: à 1742 m d'altitude, découvrez l'artisanat culinaire de la cheffe entre terre, mer et produits locaux.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre. Accès à pied ou en train à comblanchet.
Contact: Famille Jaman, Jaman, tél. 021 963 50 40.
• 970000 www.buvettejaman.ch

CHALET DE LA THIOILLE

CHALET DE LA THIOILLE
Lignin - VD
Spécialités: fondue aux champignons, fromages locaux, croûtes au fromage, Chou de fondue, soupe de légumes, Chou de fondue / Chou de fondue.
Ouverture: ouvert tous les jours jusqu'à octobre. Cuisine non stop.
Contact: Famille Lamberti, tél. 021 843 27 34.
• 970000 www.chalet-thiolle.ch

RESTAURANT DU LAC LIOSON

RESTAURANT DU LAC LIOSON
Les Besses - VD
Spécialités: d'après l'histoire de viande hautland, gratin de pommes de terre et fromage de chèvre chaud, salade, assiettes fondue, viande, viande de bœuf, fondue, raclette, gâteaux maison.
Ouverture: tous les jours de 12 h à 23 h, jusqu'à 17 octobre.
Contact: Famille Faur, tél. 021 841 12 26.
• 970000 www.restaurant-lioson.ch

RESTAURANT DES CABOULIS

RESTAURANT DES CABOULIS
Lignin - VD
Spécialités: fondue au fromage de chèvre, croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Caboulis, tél. 024 494 85 97.
• 970000 www.restaurant-caboulis.ch

BUVETTE DU MONT-CHESAU

BUVETTE DU MONT-CHESAU
Pullygney - VD
Spécialités: croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Chappuis, tél. 021 963 50 40.
• 970000 www.buvette-mont-chesau.ch

AUBERGE DE SONCHAUX

AUBERGE DE SONCHAUX
Lignin - VD
Spécialités: croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage, croûtes au fromage.
Ouverture: tous les jours de mai à octobre.
Contact: Famille Sonchaux, tél. 021 843 27 34.
• 970000 www.auberge-sonchaux.ch

BUVETTE DES CROISSETTES

BUVETTE DES CROISSETTES
Val de Joux - VD
Spécialités: d'après l'histoire de viande hautland, gratin de pommes de terre et fromage de chèvre chaud, salade, assiettes fondue, viande, viande de bœuf, fondue, raclette, gâteaux maison.
Ouverture: tous les jours de 12 h à 23 h, jusqu'à 17 octobre.
Contact: Famille Faur, tél. 021 841 12 26.
• 970000 www.buvette-croisettes.ch

Module 66 × 100 mm

Bandeau 290 × 40 mm

CONDITIONS Le partenaire s'engage à faire parvenir le matériel nécessaire au minimum 10 jours avant la date de parution. Terre&Nature se réserve le droit d'annuler ou de repousser une prestation, si le matériel nécessaire à la création de celle-ci ne lui est pas fourni dans les délais impartis. Le partenaire s'engage à fournir l'ensemble des éléments photos et textes aux bons formats et en qualité suffisante. Terre&Nature se réserve le droit de revoir les textes et la photo fournis dans l'intérêt du lecteur. Adresse électronique pour l'envoi des fichiers: publicite@terrenature.ch. Relecture et bon à tirer de la page envoyé au partenaire avant parution.

Tarifs hors TVA (8,1%)

Retrouvez les spécifications techniques et les informations générales sur terrenature.ch/publicite