

Brass Band Elite Cressier FR

VENTE

de vin et de fromage



Domaine Stone Castel, Rahovec, Kosovo

Le domaine Stone Castle, situé au cœur de la vallée viticole de Rahovec, au Kosovo, est l'un des plus grands et des plus réputés producteurs de la région. Fondé dans les années 1950 et développé après sa privatisation au début des années 2000, il s'étend aujourd'hui sur plus de 2 200 hectares de vignes.

Grâce à un climat continental tempéré et à des sols riches en minéraux, Stone Castle élabore une large gamme de vins, alliant des cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot ou le Chardonnay, à des variétés locales telles que le Vranac ou le Prokupac. L'alliance de la tradition, d'un savoir-faire moderne et d'investissements constants permet au domaine de produire des vins

de caractère, exportés dans de nombreux pays et témoignant du potentiel viticole du Kosovo.

Au domaine Stone Castle, la qualité est une priorité dès le travail de la vigne, avec des vendanges effectuées à la main. Cette méthode traditionnelle permet de sélectionner soigneusement les grappes et de préserver l'intégrité des raisins jusqu'à leur arrivée à la cave. En évitant les chocs et l'écrasement prématuré, la récolte manuelle garantit une matière première saine, indispensable à l'élaboration de vins expressifs et équilibrés. Elle témoigne également de l'attachement du domaine à des pratiques respectueuses, où le savoir-faire humain occupe une place centrale dans la recherche de l'excellence.



Chardonnay



Vif, fruité et séduisant. Equilibre harmonieux



Robe jaune pâle



Arômes frais de fruits tropicaux



Service : 10°C – 12°C // Garde : 2 – 3 ans



Apéritif, poissons grillés, volaille rôtie ou en sauce, fromages à pâte molle à mi-dure



Cave aux Hirondelles, Praz, Vully

La Cave aux Hirondelles située au cœur du village de Praz a été fondée par Michel et Carole Pellet dans les années 1990. Auparavant exploité par le père de Michel, le domaine regroupait du bétail, des terres agricoles et des vignes dont le raisin était vendu aux encaveurs du village. Lors de la transmission, Michel a décidé de cesser l'élevage pour se consacrer à la vinification de leurs raisins en transformant l'écurie en cave. Aujourd'hui la Cave aux Hirondelles a été reprise par Romain Gouffon, viticulteur diplômé de l'école de Marcelin et Fiona Stucki, diplômée de la Haute école de viticulture et d'œnologie de Changins. Le domaine se compose de 3 hectares de vignes, soit environ 28 000 bouteilles, et 25 hectares d'agriculture.

Situées au cœur du magnifique vignoble du Vully fribourgeois, les vignes bénéficient d'une exposition idéale sur de superbes coteaux en pente. Enracinées sur des terrains atteignant jusqu'à 60% d'inclinaison, certaines parcelles sont âgées de plus de 40 ans.

Chaque année, divers essais et observations sont menés afin d'améliorer continuellement l'approche durable du domaine. De la vigne à la cave, rien n'est laissé au hasard, sans aucun compromis sur la qualité. Élaborés en cuves inox, en barriques, en œufs de béton ou encore en amphores de grès, les vins révèlent toute la richesse et le caractère de chaque vendange. Chaque cuvée est unique et promet un moment de dégustation authentique et mémorable.



Chasselas



Vivacité et rondeur, bel équilibre entre volume et structure



Robe jaune clair aux reflets argentés



Minéral aux notes de fleur de tilleul et de fruits à chair blanche



Service : 10°C – 12°C // Garde : 1 – 3 ans // Élevage en cuve



Pour l'apéritif, poisson, asperges



Gamaret et Pinot Noir



Attaque souple et fruitée, caractère affirmé



Robe rouge foncée aux reflets rubis



Arômes de fruits rouges et noirs, notes épicées et poivrées



Service : 16°C – 18°C // Garde : 3 - 5 ans



Viande rouge, grillades, plats de pâtes et fromages

Fromagerie Friseneit, Schmitten

Friseneit
FROMAGERIE KÄSEREI

Louis-Alexandre Yerly Maître Fromager 3185 Schmitten

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

ZUTATEN

49% Vacherin Fribourgeois AOP
(Halbhartkäse vollfett aus thermisierte oder RohMILCH hergestellt)

49% Gruyère AOP
(Hartkäse vollfett mit RohMILCH hergestellt)

2% Kartoffelstärke

INGREDIENTS

49% Vacherin Fribourgeois AOP
(Fromage gras à pâte mi-dure au LAIT thermisé ou cru)

49% Gruyère AOP
(Fromage gras à pâte dure au LAIT cru)

2% féculé de pomme de terre

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Vacherin®
Fribourgeois

Raclette Üechtland, Cressier

épice
aromatique



Raclette

Üechtland®



Philipp Huber, Matthieu Schafer, Jonas Schafer, technologues du lait

Production à la fromagerie de Cressier



Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé

Halbhartkäse aus thermisierter Milch

INGREDIENTS : lait, sel, ferments lactiques, présure

ZUTATEN : Milch, Salz, Kulturen, Lab



Brass Band l'Elite de Cressier FR

Vente de vin et de fromage

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA/Localité _____

Téléphone _____

Domaine Stone Castel (par carton de 6 bouteilles)

Nbre/carton	Dénomination	Prix/Carton	Total
_____	Blanc – Chardonnay 2024	75 cl Fr. 78.00	_____

Cave aux Hirondelles (par carton de 6 bouteilles)

Nbre/carton	Dénomination	Prix/Carton	Total
_____	Blanc – Chasselas Tradition 2025	50 cl Fr. 69.00	_____
_____	Rouge – Gamaret/Pinot Noir 2025	75 cl Fr. 120.00	_____

Fondue moitié-moitié, fromagerie de Friseneit, Schmitzen

_____	Fondue moitié-moitié	400 g	Fr. 12.00	_____
_____	Fondue moitié-moitié	600 g	Fr. 18.00	_____

Raclette Üechtland, fromagerie de Cressier

_____	Paquet de 400 g	env. 400 g	Fr. 13.00	_____
_____	Paquet de 800 g	env. 800 g	Fr. 26.00	_____

1^{re} livraison: Noël 2026 // 2^e livraison: Pâques 2027 // Paiement à la livraison **TOTAL** _____

Vendeur _____ Date _____

Signature du vendeur _____ Signature de l'acheteur _____



Brass Band l'Elite de Cressier FR

Vente de vin et de fromage

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA/Localité _____

Téléphone _____

Domaine Stone Castel (par carton de 6 bouteilles)

Nbre/carton	Dénomination	Prix/Carton	Total
_____	Blanc – Chardonnay 2024	75 cl Fr. 78.00	_____

Cave aux Hirondelles (par carton de 6 bouteilles)

Nbre/carton	Dénomination	Prix/Carton	Total
_____	Blanc – Chasselas Tradition 2025	50 cl Fr. 69.00	_____
_____	Rouge – Gamaret/Pinot Noir 2025	75 cl Fr. 120.00	_____

Fondue moitié-moitié, fromagerie de Friseneit, Schmitzen

_____	Fondue moitié-moitié	400 g	Fr. 12.00	_____
_____	Fondue moitié-moitié	600 g	Fr. 18.00	_____

Raclette Üechtland, fromagerie de Cressier

_____	Paquet de 400 g	env. 400 g	Fr. 13.00	_____
_____	Paquet de 800 g	env. 800 g	Fr. 26.00	_____

1^{re} livraison: Noël 2026 // 2^e livraison: Pâques 2027 // Paiement à la livraison **TOTAL** _____

Vendeur _____ Date _____

Signature du vendeur _____ Signature de l'acheteur _____