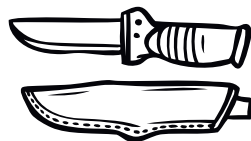


CHECK-LIST DE L'AVENTURIER

- Sac à dos
Pour glisser le kit-fondue qui contient : pain, fromage, vin (ou jus de pomme), saucisse pour l'apéro, réchaud, fourchettes, caquelon, verres souvenir, guide de randonnées et recette pour réussir une fondue à tous les coups !
- Des habits chauds pour votre pause
- Gants
- Bonnet
- Doudoune
- Des chaussures imperméables
- Lunettes de soleil et crème solaire **#CHANCEAVECLETEMPS**
- Thermos de thé chaud **#HEYMAISLASOIF**
- Un poivrier **#MMH**
- Des assiettes (uniquement pour l'aventurier novice)
- Une couverture isolante



HEY!

BESOIN DE MATERIEL ?

Les magasins de sports ont ton bonheur :

- 📍 **Do sport** : 027 475 17 88 | info@do-sports.ch
- 📍 **Epiney sport** : 027 565 80 85 | epineysports@gmail.com
- 📍 **Grimentz zinal.ski** : 027 475 24 34 | info@grimentz-zinal.ski
- 📍 **Valsport** : 027 475 27 76 | valsport@netplus.ch

OFFICE DU TOURISME DE GRIMENTZ

grimentz@anniviers.ch | +41 27 476 17 00

val d'anniviers
VALAIS WALLIS SWITZERLAND

RANDO-FONDUE

+ VALDANNIVIERS.CH



Ha!

RANDO-FONDUE
L'AVENTURE AVEC UN GRAND A



GRAVÉ DANS MON CŒUR

HIVER

GRIMENTZ - LES BOUESSES - ST-JEAN 9



7.4 km



104 D+, 288D-



2h30



Banc de L'Irettaz



PARCOURS D'ORZIVAL 7



8.7 km



754 D+, 935 D-



4h30



Alpage d'Orzival



MAIS ENCORE :

Parcours à pied : valdanniviers.ch/randonnee-hiver

Parcours à raquettes : valdanniviers.ch/randonnee-raquette

Parcours à peau de phoque : valdanniviers.ch/randoparc

TUTORIEL DE L'AVENTURIER C'EST L'HEURE DE L'APÉRO...

➤ PRENDS LE TEMPS DE DÉGUSTER LE VIN ET LA SUCCULENTE SAUCISSE PENDANT QUE LA FONDUE CHAUFFE.

Hé!
GARDES-EN
POUR
LA FONDUE.

MISE EN PLACE DE LA CUISINE 5*

- Trouve un emplacement stable
- Emboîte les 4 pièces du support
- Positionne le récipient au centre
- Positionne le brûleur sous le caquelon
- Retire la pellicule de protection du gel



TUTO COMMENT MONTER SON KIT FONDUE?

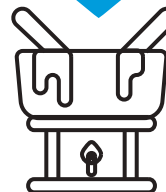
www.valdanniviers.ch/rando-fondue



MMH!
BON
APPÉTIT.

IL FAIT FAIM !

- Mesure le vin : $\frac{3}{4}$ d'un verre = 1 personne (7,5 cl)
- Allume le gel
- Fais chauffer le vin dans le récipient
- Insère rapidement le fromage et fais-le fondre
- Continue de remuer
- Une fois la fondue prête
- Savoure la fondue
- Ne griffe pas le fond du caquelon



"LAISSE TA PLACE COMME TU L'AS TROUVÉE, SANS DÉCHETS "