

## Présentation du domaine et du chalet

Héritier d'une longue tradition vigneronne, Béat-Louis Bujard perpétue l'histoire familiale tout en insufflant une nouvelle dynamique au domaine. Convaincu que le vin se découvre autant par la rencontre que par la dégustation, il développe aujourd'hui l'œnotourisme à travers le concept **Bujard 1535**.

Au cœur du domaine, découvrez le **Chalet 1535**, un espace intimiste et chaleureux, idéal pour partager une **fondue vigneronne** dans une ambiance alpine et conviviale.



### Horaires d'ouverture du chalet

De novembre à mi-février

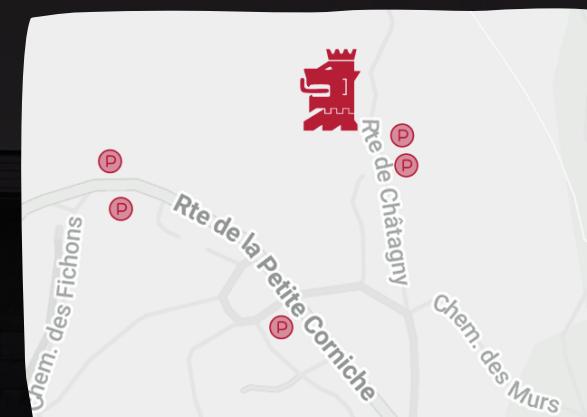
Mercredi, jeudi 11h30 à 16h00  
et vendredi 18h30 à 22h00  
Samedi 11h30 à 16h00

Réservation du chalet en  
scannant le QR code ou sur  
[bujard.ch/experiences-1535](http://bujard.ch/experiences-1535)



## Comment se rendre au domaine ?

Nous vous recommandons de parquer directement le long de la route de Châtagny (places blanches sur la gauche en montant et parking en épis) ; l'entrée du domaine se trouve quelques mètres plus haut sur votre gauche (passage sous une voûte en pierre).

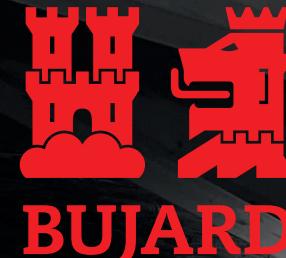


 **BUJARD VINS**

Béat-Louis Bujard  
Vigneron Encaveur

Route de Châtagny 5  
1091 Aran-Villette

[beat-louis@bujard.ch](mailto:beat-louis@bujard.ch)  
[bujard.ch](http://bujard.ch)



Béat-Louis Bujard  
Propriétaire Encaveur, Châtagny s/ Villette



**Découvrez  
le chalet 1535**

Une expérience œnotouristique  
à Aran-Villette



## La formule **du chalet 1535**

Groupes de 8 à 14 personnes

Location 11:30 à 16:30 ou 18:30 à 22:00

### Formule «Chalet 1535»

Fondue vigneronne

- ✓ Privatisation du chalet
- ✓ Accueil par une personne de service
- ✓ Verre de bienvenue
- ✓ Planchette apéro
- ✓ Entrée
- ✓ **Fondue vigneronne de bœuf** (250 g) avec riz, salade et 4 sauces maison
- ✓ Dessert, café et minérales

CHF 89.- par personne - (hors vins)



Réservez votre formule:  
[bujard.ch/experiences-1535](http://bujard.ch/experiences-1535)



## La carte des vins **Service à table**

### Les Blancs

**Les Farènes** 70cl **32.-**

Villette – AOC Lavaux

**La Combe** 70cl **38.-**

Villette Grand Cru  
AOC Lavaux

pot vaudois 140cl **76.-**

**Chemin de la Dame** 70cl **45.-**

Dézaley Grand Cru – AOC Lavaux

**Pinot Gris Bujard** 75cl **42.-**

AOC Vaud - 1 fermentation

### Les Rouges

**Gamay - Vieilles vignes** 75cl **45.-**

AOC Vaud - plantation 1973

**Réserve de la Cour** 75cl **42.-**

Pinot Noir – AOC Vaud

magnum 150cl **80.-**

**Gamaret Bujard** 75cl **42.-**

Gamaret – AOC Vaud

**Merlot Bujard** 75cl **45.-**

Merlot – AOC Vaud

magnum 150cl **89.-**

**Villa Novara** 75cl **50.-**

Cabernet/Syrah – AOC Vaud

magnum 150cl **95.-**

jéroboam 300cl **180.-**

### La carte des vins

### **Service à table**

### Le Rosé

**Oeil-de-Perdrix Bujard** 75cl **34.-**

AOC Vaud

### Les Mousseux

**Cuvée Louis** 75cl **45.-**

Vin mousseux – AOC Vaud

**Cuvée Louis Brut Rosé** 75cl **45.-**

Vin mousseux – AOC Vaud

### Sans alcool

**Tesslmouss**

75cl **18.-**

(jus de raisin blanc gazéifié)

**Raisibulle**

33cl **5.-**

(jus de raisin blanc gazéifié)

