

Restauration

Le salon vous invite à passer à table

Habitat-Jardin, c'est aussi le rendez-vous des gourmands. Avec un nouvel espace dans lequel vins suisses et produits du terroir se conjuguent harmonieusement, le salon met plus que jamais en avant le savoir-faire local.

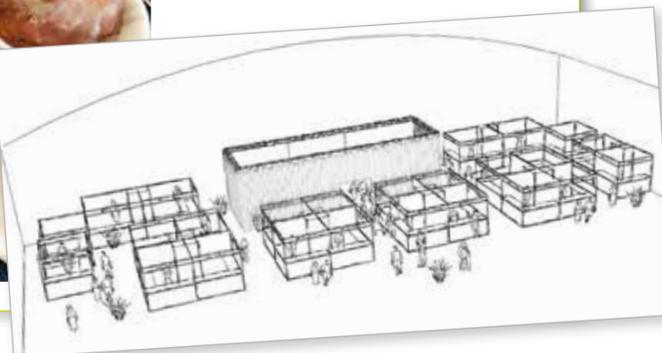


Les vins suisses à Habitat-Jardin

Convivialité, production suisse de qualité et plaisirs du palais seront au rendez-vous dans la Halle 7, réservée au secteur de la cuisine. Plus de vingt domaines viticoles provenant exclusivement de cantons suisses, majoritairement romands, prendront leurs quartiers dans cette halle. C'est à HomeGourmet, premier traiteur à avoir obtenu le label Fait Maison, que le salon a confié la mission de régaler les amateurs de bons vins. Ce service traiteur créé en 2013 privilégie les circuits courts et bannit les produits industriels. «Nous élaborons tout nous-mêmes, même la mayonnaise!» précise Vincent de Boccard, le jeune directeur et fondateur de HomeGroup. C'est donc tout naturellement vers lui que se sont tournés les organisateurs d'Habitat-Jardin.

Ce nouvel espace convivial accueille les visiteurs tous les jours, de l'ouverture à la fermeture du salon. L'équipe traiteur de HomeGourmet vous fera déguster planchettes du terroir et tapas revisités pour accompagner les crus des vigneronns présents.

→ Halle 7



Photos: ©lilajar / stock.adobe.com, ©HomeGourmet, ©Julia Sedawe / stock.adobe.com, Maxim Klymchuk / andriukuzmik@gmail.com, ©Exclusive-Design / stock.adobe.com, ©Mina709 / stock.adobe.com et ©Tirarov... / stock.adobe.com • Photos non contractuelles



LA VERRIÈRE

Avec ses 200 places et sa belle transparence, La Verrière, prolongée par sa magnifique terrasse, constitue un parfait espace lounge et restauration. On y déguste des tapas variées ou un plat du jour et on y boit un verre selon l'humeur du moment. Ouverte jusqu'à deux heures après la fermeture des halles, La Verrière se prête à merveille aux débuts de soirées et aux afterworks.

Eldora Traiteur (→ Dans les jardins)



L'ALPAGE

L'Alpage rime avec terroir. On y déguste des spécialités au fromage et de savoureux mets de nos régions dans un cadre traditionnel et chaleureux.

Eldora Traiteur (→ Halle 11)



SUR LE POUCE

Différents points de vente à l'emporter vous proposent une restauration rapide à déguster dans les halles ou sur une pelouse dans les jardins de Beaulieu. Hamburger, saucisse, frites, cuisine au wok, sandwich ou crêpes... De quoi satisfaire toutes vos petites faims.

Eldora Traiteur (→ Dans les jardins, Halles 10, 19 et 35)



CAFÉ DE PARIS

Des plats de brasserie parisienne typique sont servis dans ce restaurant animé à l'ambiance populaire. Spécialités de viande et plats du jour comblent toutes les envies.

Eldora Traiteur (→ Halle 15)



TEA ROOM

Manuel accueille les gourmands dans le salon de thé éphémère attendant à son espace de vente. Chocolats, confiseries, viennoiseries, petits sandwiches et salades sont à déguster sur place ou à l'emporter. Servis à table, les hôtes peuvent également y déguster une boisson chaude ou froide.

Manuel (→ Halle 1)



LA PISCINE

Situé au cœur de l'espace d'exposition des piscines, ce restaurant sert des tapas inspirées de la cuisine du monde. Un lieu de rendez-vous stratégique pour une petite pause bienvenue.

Eldora Traiteur (→ Halle 36)



Portes de garage et motorisations



Portes d'entrée en aluminium



Portes en acier

La plus vaste gamme de portes et portails en Europe

- Portes de garage et motorisations de porte de garage et de portail avec système radio BiSecur
- Porte d'entrée ThermoCarbon, la championne mondiale de l'isolation thermique* dotée de la sécurité CR3 de série
- Portes en acier à rupture de pont thermique pour une isolation thermique optimale

* Coefficient U_t jusqu'à 0,47 W/(m²·K) pour la porte d'entrée en aluminium ThermoCarbon

Halle 9 Stand K413

www.hoermann.ch
0848 463 762

PARTENAIRE CATERING



PARTENAIRE VINS



BIÈRES ARTISANALES



HÖRMANN
Portes pour l'habitat et l'industrie