



Le Borvo

Parcours  
Découverte

## Au cœur de la Bourgogne gastronomique, dans l'Yonne (89)

*Le Borvo*, l'une des premières manufactures indépendantes de saumon fumé, s'ouvre en 2008 au tourisme de découverte gastronomique.

La société *Le Borvo*, créée et dirigée par un ancien chef cuisinier (étoilé *Michelin*), est depuis plus de trente ans la référence gastronomique européenne en matière de fumage du saumon.

Sur un site exceptionnel, qui est une réplique contemporaine de la saline royale d'Arc-et-Senans (18<sup>ème</sup> siècle), venez découvrir à travers un parcours de 400 m<sup>2</sup> :

- une saga familiale, qui conduit un restaurateur reconnu à devenir l'initiateur d'une recette gastronomique unique de fumage de saumon ;
- un aperçu de l'évolution des modes de conservation du poisson des origines à nos jours ;
- un savoir-faire original de transformation, dont l'art du tranchage manuel pratiqué devant le public.

### Renseignements (accueil et réservation)

Elisabeth GUIGNARD

LE BORVO

Route de Beaumont

89250 CHEMILLY-SUR-YONNE

Tél. : 03 86 47 82 44 - Fax : 03 86 47 88 82

Courriel : [elisabeth.guignard@leborvo.fr](mailto:elisabeth.guignard@leborvo.fr) - Site : [www.leborvo.fr](http://www.leborvo.fr)

### Localisation

À mi-chemin entre Paris et Dijon, à 15 km au nord d'Auxerre

Autoroute A6, sortie n° 19 (Auxerre Nord), puis N6 (direction Paris)

### Accueil groupes

Parcours de découverte pour groupe à partir de 20 personnes (40 maximum) : de janvier à novembre (décembre, marché de Noël : selon disponibilité), visite guidée uniquement, sur réservation, du lundi au samedi, à 9h00, 10h30, 14h30 ou 16h30

- parcours de découverte avec atelier dégustation de saumon fumé : 6 € par personne

En participant à l'atelier de dégustation vous apprendrez à reconnaître les meilleurs produits et comprendrez pourquoi l'espèce, l'origine géographique, le milieu de vie, la nourriture, les techniques d'élevage et le savoir-faire des producteurs conditionnent la qualité et les différences entre les saveurs des saumons fumés.



Le Borvo

Parcours  
Découverte

Découvrez l'origine d'une excellence

## Restauration groupes

Restauration sur place sur réservation du lundi au samedi (pas de restauration possible du 27 juillet 2009 au 23 août 2009 inclus)

<b>PETIT DEJEUNER AU CHOIX</b>	
<b>Continental à 8 €</b>	<b>Nordique à 10 €</b>
jus d'orange, café, chocolat, thé, pain, beurre, confiture et viennoiserie	assiette nordique, petit Chablis, café, chocolat, thé
<b>GOUTER AU CHOIX</b>	
<b>Pâtissier à 8 €</b>	<b>Nordique à 10 €</b>
jus d'orange, café, chocolat, thé, assiette de pâtisserie	assiette nordique, petit Chablis, café, chocolat, thé
<b>DEJEUNER AU CHOIX</b>	
<b>Assiette froide à 23 €</b>	<b>Assiette froide à 24 €</b>
kir Bourguignon, saumon fumé, terrine de saumon St Jacques, Tarama blinis, Magret fumé aux pruneaux, Roulade de saumon frais, Macédoine de légumes tomate et œuf, fromage, dessert et café. Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)	kir Bourguignon, saumon fumé, Terrine de saumon et écrevisses, Terrine de lapin au romarin, Cocktail de St Florentin au saumon fumé, Persillé de canard, salade de lentilles, fromage, dessert et café. Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)
<b>Menu à 25 €</b>	<b>Menu à 28 €</b>
kir Bourguignon, saumon fumé, Jambon à la Chablisienne, Gratin dauphinois, fromage, dessert et café. Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)	kir Bourguignon, Saumon fumé, Suprême de pintadeau au cidre, Gâteau de légumes, fromage, dessert et café. Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)

## Services

- Boutique (1 000 produits référencés) : ouverte toute l'année, du lundi au samedi, de 9 h 00 à 18 h 30
- Parking pour autocars
- Accès direct de la descente de l'autocar
- Conditionnement groupé (gratuit) pour le saumon fumé (boîte isotherme permettant une conservation au froid de 1,5 jour maximum)
- Toilettes dans chaque espace (parcours de découverte, boutique...)