



ENVIE de déguster une spécialité d'autrefois ?

Soucieux de préserver le passé des lieux, les mets proposés au Relais de Colombire sont basés sur la **cuisine d'autrefois à l'époque du remuage et de la vie dans les mayens**.

La carte respecte volontairement un choix limité de restauration traditionnelle du terroir, comme les macaronis du Hameau, la cassolette d'orge perlé aux chanterelles, la polenta au beurre de sarriette gratinée au fromage de Colombire ou la tarte aux myrtilles et sa crème glacée au pain d'épices ! Les produits servis sont principalement valaisans ou de culture bio...**nous vous assurons la santé dans toutes les assiettes !**

Pour **que les enfants se sentent comme chez eux**, une petite carte a été spécialement prévue et des jeux-animations les enchanteront...

Le concept de Colombire **privégrant la convivialité, les plaisirs de la table** et leur suite, chacun peut déguster des bons petits plats sur la terrasse en cas de beau temps ou sinon à l'intérieur du Relais de Colombire (50 places intérieures et 60 places extérieures).

Le grand feu de cheminée face à l'espace détente, ainsi que les nombreuses chaises longues sur la terrasse, permettent à tous les hôtes de se relaxer et de jouir du panorama époustouflant.

Grâce à une salle modulable et équipée, inviter, réunir et réussir des rencontres professionnelles ou privées, tout est possible au Relais de Colombire...même associer le travail et les plaisirs de la vie ! Pour les repas en famille, sorties d'entreprises, assemblées, séminaires, incentives et autres, voilà un cadre chaleureux et unique...

Le Relais de Colombire est ouvert tous les jours en saison et sur réservation le soir également.

Le personnel se réjouit de partager avec vous ce coup de cœur pour cette destination « sur le chemin du bonheur » et mettra tout en oeuvre pour que vous repartiez la tête pleine de souvenirs inoubliables !