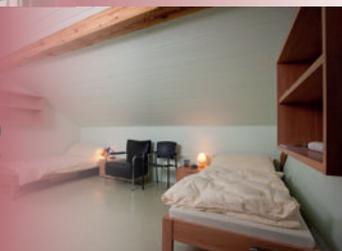


Vivre, travailler et se soigner à la Fondation Domus

La réhabilitation psychosociale et l'autodétermination sont au cœur de la démarche de Domus. Objectif: accompagner chaque bénéficiaire sur le chemin de vie qu'il aura choisi, et lui permettre de trouver «une force pour demain», soit de vivre mieux en apprivoisant et en gérant la maladie. Au cœur de nos prestations: hébergement, prise en charge médico-soignante et éducative, divers ateliers et des activités en Centre de jour thérapeutique.



ACCUEILLIR



HÉBERGER



ACCOMPAGNER



SOIGNER

FONDATION DOMUS

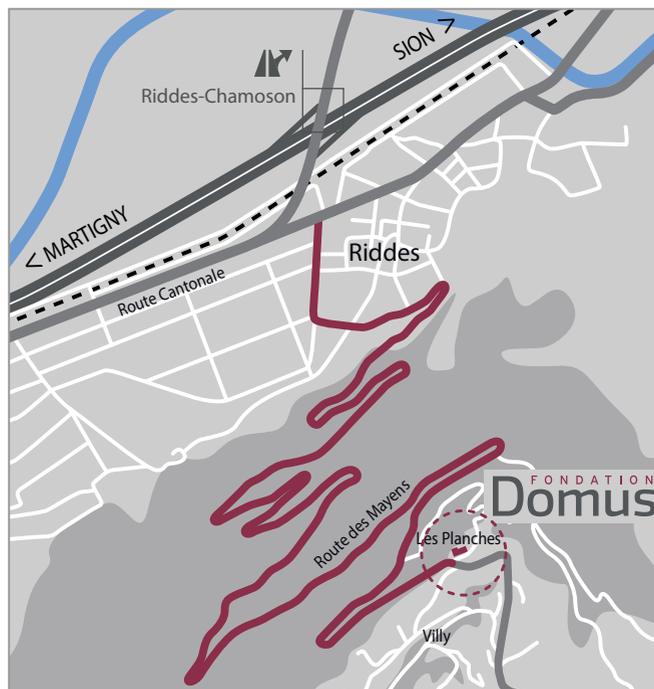
1957 Ardon
Tél. 027 205 75 00

Site de La Tzoumaz
Rue des Combes
1918 La Tzoumaz/Riddes

www.fondation-domus.ch



Plan d'accès du
site de la Tzoumaz



FONDATION
Domus

Institution valaisanne de
réhabilitation psychosociale

Une force pour demain



INVITATION

**KERMESSE
LA TZOUMAZ**

DIMANCHE
4 SEPTEMBRE 2022

CONÇU PAR
l'Atelier Arts
graphiques



Philippe Besse
Directeur de la Fondation
Domus

UNE JOURNÉE DE PARTAGE

Cette année, la **kermesse Domus**, moment phare de l'année, aura une saveur particulière après deux ans de pause. Bénéficiaires, collaborateurs, partenaires, nous vous concoctons un **programme festif et chaleureux**.

Au menu cette année, il y aura de quoi satisfaire les gourmets, parce que vous accueillir dans notre écrin de verdure, à la montagne, nous tient particulièrement à cœur. Vous mijoter cette journée, c'est un peu comme une bonne recette. A l'image de ce qui se mitonne dans nos cuisines: une alimentation **100% bio et locale**.

Une force pour demain, notre slogan, est en effet plus que jamais d'actualité. Nous vous proposons donc d'endosser la toque de cuisinier, de devenir le maître queux de votre journée 100% détente.

Vous aurez le choix des ingrédients pour composer votre plus belle recette, **100% pétillante**: inspirer un grand bol d'air frais, savourer les merveilles de nos ateliers, écumer le stress à la messe, vous régaler de musiques entraînantes, épicer le tout de jeux, ciseler quelques éclats de rire aux facéties de nos compagnons à quatre pattes et pourquoi pas, pimenter le tout d'une bonne dose de suspens au tirage de la tombola! Et pour couronner le tout, un élan de solidarité pour promouvoir une valeur qui nous est chère - **la déstigmatisation**.

En guise de dessert, **un grand merci** à toutes celles et ceux qui s'activent aux fourneaux depuis quelques mois déjà - résidents, collaborateurs, **Communes de Riddes et d'Ardon**, Office du tourisme de **La Tzoumaz** et vous, **nos invités** avec qui nous nous réjouissons de vivre une journée que nous souhaitons savoureuse. Bienvenue à la kermesse 2022!

PROGRAMME

- Dès 9h30** Accueil
- 10h** Messe célébrée par M. le curé Bruno Sartoretti et chantée par le Chœur mixte St-Laurent (Riddes)
- 11h15** Partie officielle, apéritif
- Dès 12h** Boissons et restauration jusqu'au soir
- De 13h à 17h30** Concert et animations musicales
Jeux et animations pour les enfants
Balades à cheval ou âne
Présentation du travail de l'atelier Artisanat du bois
Ventes des productions des participants à nos différents ateliers
Représentation de la Thérapie avec le cheval (au manège)
Représentation des ateliers Théâtre et Musicothérapie
- 16h** Résultats de la tombola



RESTAURATION & BOISSONS

Notre carte est entièrement bio !

Assiettes

Tranche de porc marinée, gratin dauphinois, ratatouille	CHF	14.-
Saucisse de veau grillée, gratin dauphinois, ratatouille	CHF	10.-

Assiettes végétariennes

Portion de raclette	CHF	4.-
Assiette de salade mixte	CHF	8.-
Penne tomate, fromage et basilic	CHF	10.-

Assiette enfants

Assiette menu à choix, demi-portion, dessert	CHF	7.-
---	-----	-----

Desserts

Crêpes diverses à choix	CHF	4.-
Tates et gâteaux maison	CHF	3.-

Minérales, café, thé

Minérales et bières	CHF	3.-
Café / thé	CHF	2,50

Vins

		75cl	1dl
Fendant Cave Daniel Magliocco et Fils	CHF	26.-	4.-
Rosé Nez Noir Domaines Rouvinez	CHF	28.-	4.-
Gamay Cave Daniel Magliocco et Fils	CHF	26.-	4.-
Assemblage Rouge Nez Noir Domaines Rouvinez	CHF	28.-	4.-