

APÉRITIF

Crémant de Loire Blanc de Blanc 100% Chardonnay
Pol Robert THOMAS
4 mises en bouche

MENU DE DÉGUSTATION

CHEVERNY 2016 Cépages Sauvignon et Chardonnay
Domaine Philippe SAUGER Vigneron

Déclinaison de Filets de Poissons sauce Champagne (saumon, lotte, sandre)

BOURGUEIL Domaine des Chesnaies 2016
LAME DELISLE BOUCARD Propriétaire Récoltant
Liger d'Or 2017 au concours des vins du Val de Loire

Gigot d'Agneau Français rôti

CHINON "Caractère" 2013 Cépage Cabernet Franc
Domaine de NOIRÉ Propriétaire Récoltant

Salade et Plateau de 5 fromages

VIN BLANC MOELLEUX de Touraine La Grive 2016
Guy ALLION Vigneron

Assiette Gourmande du Pâtissier (4 desserts)

Café, Thé, Infusion

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Bulletin à retourner

M. Mme. Mlle.....

Adresse

Tél : Email.....

Participera à la soirée de Dégustation et Découverte des vins de Loire **le vendredi 25 mai 2018**

Restaurant l'Hermitage la Maison Brûlée 76500 La Londe

Par personne à jour de Cotisation **62,00 € X**=.....€ Autres **67,00 € X**=.....€

Ci-joint Chèque de € libellé à l'ordre de la Confrérie Goustevin

Seules les réservations accompagnées du règlement seront prises en compte.

Chèque à rédiger au nom de la Confrérie Goustevin à adresser à :

Madame Sonia Leroy 2 rue des Ifs 76300 SOTTEVILLE LES ROUEN (Tel : 06 60 76 00 34)

DATE LIMITE DE REPONSE 22 MAI 2018