



Signés et Serrés - Antoine
vous invitent aux portes ouvertes
les 9 et 10 décembre 2017

VINS DE LOIRE

Château de la Viaudière

Château de la Viaudière



Château de la Viaudière - 49380 Champ-sur-Layon - Bellevigne-en-Layon - France
agnes@chateauviaudiere.com ou au 06.76.17.68.53
pierre_antoine@chateauviaudiere.com ou au 06 20 56 63 29
www.chateau-viaudiere.com

Photos non contractuelles. ©Photos : Château de la Viaudière. Sous réserve d'erreurs typographiques.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTEES.

BIENVENUE

Cher clients et amis,

Que le temps passe vite, bientôt le mois de décembre, l'occasion pour nous de vous accueillir comme chaque année lors de nos Portes Ouvertes pour déguster le nouveau Millésime.

En plus cette année, si vous le souhaitez nous vous proposons une petite randonnée dans les vignes avec une initiation à la taille avec un déjeuner tartine goûteux et sympathique à midi !

À 15h, c'est le chef qui est en vous que nous allons réveiller avec notre atelier cuisine.

Et le lendemain, c'est le jour J, repas festif à la cave pour le déjeuner.

À vos agendas, c'est samedi 9 et dimanche 10 décembre !

DÉGUSTATION DES VINS NOUVEAUX + PROMOTIONS DE NOËL + JEU-CONCOURS DE NOËL :

à gagner un repas pour 2 personnes
au restaurant La Table de la Bergerie (1 ★ au guide Michelin)

SAMEDI 9 ET DIMANCHE 10 DÉCEMBRE

SAMEDI 9 :

10h30: Randonnée dans les vignes sur le thème de la taille,
puis tartines vers midi

15h: Agnès réveillera le chef qui est en vous avec un Atelier cuisine :
Préparation d'un foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon et préparation d'un bar
en croûte de sel sauce Chenin et Camomille d'Anjou

DIMANCHE 10 :

Repas gastronomique du Chef Antoine Bouyer avec les vins du Domaine

A l'apéritif

Foie gras au naturel (tartinette)
Oignon rouge et chorizo (cuillère)

Entrée

Saumon mariné à l'aneth, salade de pommes et avocats au curry

Plat

Epaule de Veau de Pays braisée aux échalotes et champignons des bois

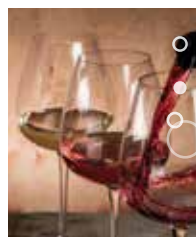
Fromage

Chèvre rôti au miel et thym

Dessert

3 chocolats (mousse chocolat blanc, lait, noir, feuilletine)

> Pour les enfants nous consulter



BULLETIN D'INSCRIPTION

NOM :

PRÉNOM :

TÉLÉPHONE : | | | | | | | | | | | | | | | | | |

E-MAIL :@.....

	Nbre d'adultes	Nbre d'enfants	TOTAL
<input type="checkbox"/> Participation à la Randonnée 14€/Pers	x	x	€
<input type="checkbox"/> Participation à l'Atelier Cuisine 12€/Pers	x	x	€
<input type="checkbox"/> Participation au Déjeuner 32€/Pers	x	x	€
TOTAL			€

Veuillez renvoyer ce bulletin d'inscription ainsi que votre chèque par la poste ou par mail.