

Effervescence au Château de la Viaudière




Château de la Viaudière
VINS DE LOIRE

SAMEDI 8 DÉCEMBRE

10^h30

Cours de cuisine avec Agnès Giovannoni et Julien Gasté

15^h00

Promenade sur le thème de la biodiversité et goûter dans les vignes

DIMANCHE 9 DÉCEMBRE

12^h00

Repas gastronomique par le Chef Antoine Bouyer

Votre déjeuner au château sera accompagné des vins du domaine et mis en musique par le Mess Trio Jazz.


Château de la Viaudière
VINS DE LOIRE



Merci !

Merci de votre fidélité.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de Noël.

Agnès et Pierre-Antoine



Agnès Giovannoni : Port. +33 (0)6 76 17 68 53 - agnes@chateauviaudiere.com
Pierre-Antoine Giovannoni : Port. +33 (0)6 20 56 63 29 - pierre_antoine@chateauviaudiere.com
Château de la Viaudière - 49380 Champ-sur-Layon - Bellevigne-en-Layon - France
www.chateau-viaudiere.com



Bienvenue,

Cette année est l'aboutissement de notre volonté de convertir notre vignoble en Agriculture Biologique «AB», c'est une opération qui a pris presque 8 ans, beaucoup d'énergie et une bonne dose de volonté !

Notre objectif est de renforcer l'expression de la vie à La Viaudière aussi bien au niveau du sol que de la faune et de la flore qui y poussent naturellement. En ce sens, nous travaillons à l'étape suivante qui est une certification Demeter en biodynamie.

Nous sommes donc heureux et fiers de vous annoncer que Le Château de La Viaudière est officiellement certifié AB. Nous vous invitons pour fêter cela, à un week-end, sur le thème de l'effervescence, de la gastronomie et de la biodiversité.

La vendange 2018 est belle, quantitative (enfin!) et d'un très beau fruit. Nous avons hâte de vous la faire déguster !

Agnès et Pierre-Antoine

SAMEDI 8 DÉCEMBRE

OUVERTURE DE 10^H À 18^H

10^H30

Cours de cuisine avec Agnès Giovannoni et Julien Gasté

- Thème : *La cuisine aux plantes aromatiques et médicinales et le Crémant de Loire.*
- » Dégustation des plats et des vins à la suite du cours.

Participation de 14€/Pers

15^H00

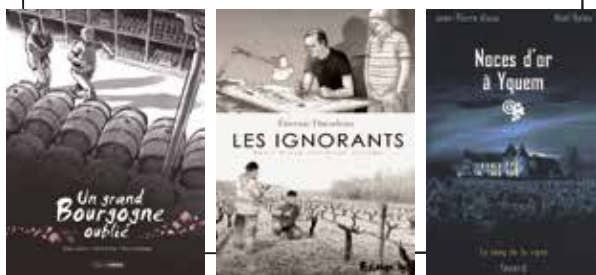
Promenade dans les vignes

- Une petite balade d'1h30 pour toute la famille sur le thème de la biodiversité suivie de son goûter au cœur des vignes.

SAMEDI ET DIMANCHE

TOUTE LA JOURNÉE

Cette année, les bulles sont à l'honneur. Retrouvez une sélection de bandes-dessinées sur le thème de la vigne et du vin comme idée cadeaux pour les fêtes grâce à notre partenaire **Au repaire des héros.**



DIMANCHE 9 DÉCEMBRE À 12^H

Rendez-vous à 12^H pour un cocktail d'initiation en cave. Sur un mode Atelier, le **Chef Antoine Bouyer** préparera devant vous une succession de mets en accord mets/vins avec du Crémant Blanc 2016, Crémant Rosé 2010 et Méthode Traditionnelle Rouge.

L'Atelier sera mis en musique par le **Mess Trio Jazz**, avec Agnès au micro pour quelques standards.

CÔTÉ TERRE

Atelier « Découpe de jambon Serrano »

- Deux tranchettes par personne, découpe devant les convives

Les Cuillères

- Volaille tandoori, patate douce
- Foie gras mi-cuit, choux fleurs

Atelier « Plancha viandes »

- Rillauds d'Anjou maigres sautés au romarin

Les Tartinettes

- Tartinette de pommes et boudin noir à la graine de moutarde
- Tartinette de foie gras

CÔTÉ MER

Atelier « Plancha poissons »

- Brochette de thon et crevette au thym
- Brochette de saumon et chorizo

Atelier « Huîtres avec Ecailler »

- Ouverture devant les convives, accompagnées de Motte de beurre et citron

Brochette froide

- Saumon gravlax

Atelier « Sushis & Makis »

- Préparation de Makis et Sushis devant les convives par notre partenaire Japonais « Kiyono Concery » (1/Pers)

Les croustades

- Légumes en tapenade et rouget
- Crevettes, coriandre et oranges confites

CÔTÉ FROMAGE

Fromages sur tartines

- Comté AOC
- Chèvre de pays
- Brie de Meaux

CÔTÉ SUCRÉ

Pièces sucrées

- Bouchée chocolat griottes
- Crêmet d'Anjou, pommes à la vanille et clémentines
- Choux Croquembouche, caramel et Cointreau

Participation de 41€/Pers

Pas de menu enfant pour ce repas gastronomique. Tenue de cocktail conseillée !

BULLETIN D'INSCRIPTION

NOM :

PRÉNOM :

TÉLÉPHONE : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

E-MAIL : @

	Nbre d'adulte(s)	Nbre d'enfant(s)	TOTAL
<input type="checkbox"/> Les cours de cuisine (samedi 14€/Pers)	x	x	€
<input type="checkbox"/> Promenade dans les vignes (samedi Gratuit)	x	x	/
<input type="checkbox"/> Repas gastronomique (dimanche 41€/Pers)	x	x	€
TOTAL			€

Veillez renvoyer ce bulletin d'inscription ainsi que votre chèque par la poste. Adresse disponible au dos de ce dépliant.

