



FORFAITS BOISSONS

- Comprenant:
- 1 apéritif par personne
 - eau Celtic à discrétion, bleue, rouge, verte
 - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (possibilité de panacher)
 - 1 thé ou 1 café par personne

FORMULE DECOUVERTE : 15,90 € par personne (12,90 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de crémant ou crémant rosé, kir crémant ou 1 autre apéritif au choix (hors champagne et alcools forts)

ALSACE :
- Pinot noir Roger Jung et Fils Riquewihr 2011
- Riesling « Kronenbourg » Roger Jung et Fils Riquewihr 2010

BORDEAUX :
- Château Bonnet Réserve « Fût de chêne » A. Lurton 2006

BOURGOGNE :
- Passetoutgrain Rouge Domaine Montchovet 2010

VIN DE PAYS D'OC :
- Grenache rosé « Gérard Bertrand » Biologique 2011
- Chardonnay blanc « Gérard Bertrand » Biologique 2011
- Syrah rouge « Gérard Bertrand » Biologique 2011

ESPAGNE :
- Malajambota El Port de la Selva TINTO 2009
- Malajambota El Port de la Selva ROSATO 2012

FORMULE INITIATION : 21,90 € par personne (15,90 sans l'apéritif)

Apéritif : 1 coupe de champagne De SAINT GALL ou kir royal par personne ou un autre apéritif au choix par personne (hors alcools forts)

ALSACE :
- Gewurztraminer Mandelkreuz Roger Jung et Fils Riquewihr 2011
- Riesling Kronenbourg Roger Jung et Fils Riquewihr 2010
- Pinot Blanc Roger Jung et Fils Riquewihr 2010

BORDEAUX:
- Château Bonnet Réserve "fut de Chêne" 2006
- Pessac Leognan "Château Coucheroy" 2007

BOURGOGNE : - Hautes Côtes de Beaune Rouge Domaine Montchovet 2009

VIN DE PAYS D'OC : - Syrah Gérard Bertrand 2010

ESPAGNE :
- Malajambota El Port de la Selva TINTO 2009
- Malajambota El Port de la Selva ROSATO 2012

FORMULE DEGUSTATION : 25,90 € par personne (17,90 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de champagne Moët et Chandon Brut ou Rosé ou Veuve Cliquot ou kir royal ou un autre apéritif au choix

ALSACE : - Gewurztraminer vendanges tardives 2007

ESPAGNE : - Malajambota El Port de la Selva MUSCAT 2009 (50 cl)

BORDEAUX : - Pessac-Leognan rouge Château L. de la Louvière A. Lurton 2004

BOURGOGNE :
- Pommard rouge Domaine MONCHEVET 2009
- Hautes- Côtes de Beaune Domaine MONCHEVET 2007