



Wine School Les accords mets-vins

Monday
24
NOVEMBER



20H00 | 60,00 € per person/



Notre animateur vous confiera toutes les astuces qui vous permettront de sélectionner les Vins à déguster selon les Mets servis. Vous découvrirez la cuisine de Lucie, élaborée à partir de produits de notre Epicerie et des meilleurs artisans dans leur catégorie. Vous repartirez avec tous les secrets indispensables à la réussite de vos prochains dîners !

Programme :

Temps 1 :

Domaine de l'Hortus Grande Cuvée blanc 2012, AOC Pic Saint Loup

Saumon fumé écossais du Moulin des Couvents
Foie gras au spéculos et noisettes du Piémont

Temps 2 :

Domaine de la Roquette, cuvée Piedlong 2011, Châteauneuf-du-pape

Fricassée de jambonneau de la maison Doumbéa et de châtaignes d'Ardèche

Temps 3 :

Clos Puy Arnaud 2008, Côte de Castillon
Saint-Nectaire fermier et comté millésimé affinés par Marie-Quatrehomme

Temps 4 :

Champagne Mailly Brut Blanc de Noirs

Le fondant Baulois

Afin de vous réserver le meilleur accueil, une réservation est obligatoire. Cette réservation sera rendue définitive à réception de votre règlement.

www.caves-legrand.com

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 info@caves-legrand.com

Wine School Les accords mets-vins

Monday
24
NOVEMBER



20H00 | 60,00 € per person/

Pour valider votre inscription, une confirmation par email vous sera envoyée.**

Les groupes de travail sont limités à 20 personnes maximum.*

Participation :

60€ le cours

Les cours débutent à **20 heures** précises et se déroulent au **Salon Lucien Legrand**, 7/11 Galerie Vivienne

Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs

* dans le cas où le nombre d'inscrit serait inférieur à 6 personnes nous nous réserverions le droit de reporter la dégustation à une date ultérieure.

** La totalité du montant de l'inscription sera due en cas d'annulation à moins de 48h ouvrables de la date du cours.