

INVITATION AUX TROISIÈMES PORTES OUVERTES

Les 1, 2 et 3 septembre 2017



angelliaume
Chinon

" le vin c'est la France,
l'eau c'est la sou-france "

Dégustation
Ambiance festive et musicale
Restauration sur réservation



*Le Vin c'est la France
L'eau c'est la sou-france*



*Venez découvrir nos vins de Pâques 2016,
très beau millésime grâce à une arrière
saison exceptionnelle.*

*Vous pourrez également déguster nos vins
de garde Vieilles Vignes 2015 et Père Léonce 2014.*

*Nous vous proposerons aussi de redécouvrir
les Vieilles Vignes 2006 dorlotées
affectueusement dans nos caves.*

*En 2017, les conditions météorologiques
du printemps nous ont été favorables,
ce qui annonce de belles perspectives
pour les vendanges 2017.*

PROGRAMME DES FESTIVITÉS **du vendredi 10h au dimanche 18h**

Pour ceux qui souhaitent déjeuner et/ou dîner dans nos chais, vous trouverez ci-joint le coupon réponse à nous retourner.

A votre arrivée, un verre vous sera offert et vous pourrez commencer la dégustation :

- Notre Sauvignon blanc et notre Rosé avec huîtres
- Nos Chenins
- Nos Rouges «plaisir»
- Nos Rouges «de garde»



Le tout accompagné de toasts de produits locaux.

Vous participerez également à des jeux concours (tests à l'aveugle...).

A la sortie des caves, vous vous rafraîchirez à la paillette avec nos fines bulles accompagnées de nos traditionnels ailerons de poulet.

Notre vedette «internationale» animera musicalement les dégustations et pendant le repas des spectacles musicaux vous seront proposés.

Ambiance et convivialité assurées.

RESTAURATION CONCOCTÉE PAR BERNARD TARDIVON

Vendredi midi :

Ballotine de saumon farcie aux petits légumes,
mousseline fines herbes
Croustillant de confit de canard et son jus réduit,
purée de pomme de terre à l'ancienne et tomates provençales
Sainte Maure de Touraine
Tarte aux mirabelles

Vendredi soir :

Marbré de filet de rouget à la provençale, coulis de tomate basilic
Cuissot de porcelet aux épices douces,
haricots verts et gratin à l'ancienne
Sainte Maure de Touraine
Millefeuille vanille

Samedi midi :

Roulé de sabre farci aux queues d'écrevisses, sauce verte
Surprise de veau cuit basse température sauce morille,
gratin du potager et poêlée de champignons
Sainte Maure de Touraine
Tarte vigneronne

Samedi soir :

Duo de truite et daurade en tartare, condiment
Éventail de magret de canard aux petits légumes,
risotto petits légumes et flan de courgette
Sainte Maure de Touraine
Croustillant aux trois chocolats

Dimanche midi :

Salade terre et mer (saumon fumé, magret de canard séché et
rillettes de Tours sur lit de mesclun, vinaigrette à l'ancienne)
Rôti de bœuf sauce Cravantaise, timbale dauphinoise, haricots verts
Sainte Maure de Touraine
Framboisier et son coulis de fruits rouges

25 €/pers. apéritif et vins compris

COUPON-RÉPONSE

Réponse souhaitée avant le 15 août 2017

N'attendez pas le dernier moment pour vos réservations

Domaine Angelliaume - La Croix de Bois

37500 Cravant-les-Coteaux

Tél : 02.47.93.06.35 - caves.angelliaume@wanadoo.fr

Je réserve :

- Vendredi midi pour personnes
- Vendredi soir pour personnes
- Samedi midi pour personnes
- Samedi soir pour personnes
- Dimanche midi pour personnes

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

.....

TEL : • • • •

MAIL :@.....



angelliaume
Chinon



EARL DOMAINE ANGELLIAUME

La Croix de Bois

37500 CRAVANT-LES-COTEAUX - FRANCE

Tél : 02.47.93.06.35

email : caves.angelliaume@wanadoo.fr

www.angelliaume.fr

NOUVEAU Boutique en ligne :

www.angelliaume.fr/boutique