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

Boutique en ligne :
www.angelliaume.fr/boutique

otc...

INVITATION PORTES OUVERTES

Les 30, 31 août
et 1er septembre 2019

angelliaume
Chinon

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

Dégustation
Ambiance festive et musicale
Restauration sur réservation

TARDIVON
CUISINIER TRAITEUR

Venez découvrir nos vins de Pâques 2018,
un millésime d'exception.

En effet, après un printemps pluvieux, un été chaud et sec et un automne très ensoleillé, les raisins ont pu être vendangés dans des conditions optimales de maturité et d'homogénéité.

Vous pourrez également déguster nos vins de garde en rouge et en blanc, couronnés cette année de nombreuses médailles au Concours Général des Vins de Paris et au Concours des Vins de Loire.

Nous vous proposerons également de découvrir certains vieux millésimes qui seront à la vente exceptionnellement ce week-end là.

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, moyennant une petite participation,
vous vous rafraîchirez à la paillotte
avec nos fines bulles accompagnées
de nos traditionnels ailerons de poulet.

Notre accordéoniste animera musicalement
les dégustations et pendant le repas
des spectacles musicaux vous seront proposés.

Ambiance et convivialité assurées.

RESTAURATION
CONCOCTÉE PAR TARDIVON TRAITEUR

Vendredi 30 août midi :
Terrine de truite aux amandes et sa mousseline
Magret de canard sauce poivre vert
Flan d'aubergine et courgette / pommes grenailles à la fleur de sel
Sainte Maure de Touraine
Tropézienne

Vendredi 30 août soir :
Ballotine de brochet farci petits légumes
Mousseline fines herbes
Cuissot de cochon de lait cuit rôti au four aux épices
Purée de pomme de terre et tomate provnçale
Sainte Maure de Touraine
Tarte vigneronne

Samedi 31 août midi :
Duo de tartare de saumon et daurade aux salicornes,
sauce vierge et lentilles vertes
Suprême de poulet fermier et sa sauce
Poêlée de légumes de saison et pomme de terre éventail
Sainte Maure de Touraine
Flan pâtissier avec pruneaux

Samedi 31 août soir :
Salade terre et mer
Effiloché de suamon fumé, rillettes de Tours et cornichons, magret fumé
Rôti de veau sauce morille
Risotto petits légumes / poêlée de champignons et pleurotes
Sainte Maure de Touraine
Tarte aux pommes

Dimanche 1er septembre midi :
Pressé de filet de rouget à la provençale et son coulis
Rôti de bœuf cuit au four (faux filet), sauce cravantaise
Gratin dauphinois et poêlée de haricots verts
Sainte Maure de Touraine
Tarte mirabelle

25 €/pers. apéritif, vins et café compris
Possibilité de plateau repas enfant : 10 €

COUPON-RÉPONSE

Réponse souhaitée avant le 10 août 2019

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 ..... personnnes
- ☐ Samedi midi pour ..... personnes
- ☐ Samedi soir pour ..... personnes
- ☐ Dimanche midi pour ..... personnes

NOM : .....

PRENOM : .....

ADRESSE : .....

.....

TEL : ..... • ..... • ..... • ..... • .....

MAIL : .....@.....