



LA FÊTE DES VIGNERONS

JOURNÉES PORTES OUVERTES
LISTRAC • MÉDOC



SAMEDI 04
DIMANCHE 05
DÉCEMBRE 2021
09H00 À 18H00

LE PASS SANITAIRE EST EXIGÉ POUR LA DÉGUSTATION
DE NOS VINS ET POUR LES DÉJEUNERS DANS LES RESTAURANTS

Vignerons Associés



COUPON-RÉSERVATION

RESTAURANT LA BOULE D'OR

MOULIS

Samedi 04 décembre (midi) Dimanche 05 décembre (midi)

Je réservemenu(s) x 32€ =€

RESTAURANT L'EMBEILLE

LISTRAC

Samedi 04 décembre (midi) Dimanche 05 décembre (midi)

Je réservemenu(s) x 32€ =€

Merci de renseigner ici votre numéro
de téléphone ou de portable

Toute réservation ne sera ferme qu'à réception de ce coupon et de son règlement
par chèque - Règlement par chèque à l'ordre de Vignerons Associés.



LA FÊTE DES VIGNERONS

LE PASS SANITAIRE EST EXIGÉ
POUR LA DÉGUSTATION DE NOS
VINS ET POUR LES DÉJEUNERS
DANS LES RESTAURANTS



LES EXPOSANTS

FERME DU HAUT-CLOUZET

Foie gras des Landes

M. LAHER

Fromage Brebis

M. BONIN

Miel

VERGERS DE COURNILLAC

Pruneaux bio et confitures

TENTATION SUCRÉE

Chocolats, canelés,
croquants de Bordeaux

OFFRES SPÉCIALES

Grand Listrac 2012

12 bouteilles achetées + 12 bouteilles
Château Capdet 2013 offertes

Château Vieux Moulin 2012

12 bouteilles achetées + 6 bouteilles offertes

Château Capdet 2012

12 bouteilles achetées + 6 bouteilles offertes



LES MENUS

RESTAURANT LA BOULE D'OR

MOULIS

Foie Gras mi-cuit

Un verre de Cuvée n°116 millésime 2019

Coq au vin
et pommes vapeur

Un verre de Grand Listrac 2016

Fromage

Un verre de Château Vieux Moulin 2016

Crème brûlée

RESTAURANT L'EMBEILLIE

LISTRAC

Foie Gras mi-cuit

Grand Listrac réduit à la cannelle

Compotée de coin au porto blanc

Un verre de Cuvée n°116 millésime 2019

Confit de canard et gratin de pommes de terre
au jus de vin rouge de Listrac façon miroir

Chips d'oignons

Un verre de Grand Listrac 2016

Fromage

Un verre de Château Vieux Moulin 2016

Pavlova praliné sauce au chocolat praliné
Crème montée à la vanille et éclats d'amande
caramélisés

32€ par personne
VIN COMPRIS