



Le CEP BAULOIS

Réunion du 11 décembre 2024

Dîner festif de fin d'année avec un Menu Spécial Noël

D'habitude, nous demandons au Chef de nous préparer un menu en concordance
avec nos vins

Ce soir, c'est l'inverse :

Nous avons demandé un Menu de Noël

Et nous avons mis des vins en face

Ce Menu sera accompagné des vins suivants :

Les Champagnes

Ils sont offerts par Catherine Pellerin, La famille Thuau,
la famille Meurlet et votre serviteur

Un Jurançon, Domaine Uroulat de 2019

100% petit Manseng

Demi-sec, moelleux et liquoreux aux notes d'agrumes

Un Saumur Champigny - Château Targé de 2020

100% Cabernet franc

Médaille d'or CGA en 2024

Et pour terminer ce repas en beauté

Un très grand Sauternes, 1^{er} cru classé 1855 - Château Guiraud de 2001

65% de Sémillon et 35% de Sauvignon blanc

Elevé 18 mois en barriques de chêne français neuves

Et vieilli dans la cave de Luc Piton

Bonne soirée à tous

Le Menu

Terrine de canard confit
au foie Gras et ses condiments

Emincé de veau,
gratin de pomme de terre
et jus à l'ail noir

Tartelette Dulcey et caramel,
chocolat chaud
et glace vanille

Café ...
pour ceux qui veulent