



Banquet de la Saint Vincent à Dijon

Le **samedi 28 janvier 2012** au **Cellier de Clairvaux** à partir de 19h

Un moment traditionnel convivial à partager

Menu réalisé par le **chef étoilé Jean-Pierre Billoux** et toute son équipe,

Menu accompagné par les vins des climats de La cote de Nuits.

Tout au long du repas l'animation sera assurée par un groupe Folklorique bourguignon, les Grapilleurs...

Prix du banquet : 95 €

Les convives seront répartis en tables de 8 personnes.

Les inscriptions sont ouvertes auprès de l'Association St Vincent Dijon.

Demandes de renseignements : saintvincentdijon@netcourrier.com

Les réservations devront parvenir avant le **18 janvier 2012** à

Denis Berthaut responsable banquet 18 rue Noisot 21220 FIXIN

Les réservations seront acceptées dans la limite des places disponibles et dans l'ordre d'arrivée des bulletins

Bulletin de réservation

M

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel :

Mail :

Réserve places au banquet de la St Vincent Dijon

Les tables seront complétées à 8 convives

Ci-joint un chèque de X 95 € = € à l'ordre de Association Saint Vincent Dijon

A retourner à Denis Berthaut, 18 rue Noisot, 21220 FIXIN

Une confirmation de réservation vous sera envoyée par mail ou par courrier

Banquet de la Saint Vincent Tournante 2012

Cellier de Clairvaux à Dijon

Gougères et feuilletés

Crémant de Bourgogne

Velouté de cannette de barbarie Essäü

Bourgogne Blanc 2008

Cannelloni d'escargots et ris d'agneau, et sa sauce verte

Marsannay Blanc 2009

Sandre poêlé, mousseline d'artichauts, émulsion de foies de volaille

Fixin Les Hervelets 2007 1er Cru

Sorbet au bourgeon de cassis, ratafia de Bourgogne

Cuissot de cochon de lait, mousseline de Charlotte au beurre d'Echiré, jus corsé

Morey St Denis 2007 Les Millandes

Assiette de fromages de Bourgogne frais et affinés, salade de mâche à l'huile de noix

Gevrey Chambertin Lavaux St Jacques 2007

Croquant de chocolat Guanaja et cerises amarena, mousseline de poires

Mignardises