

Animation-dégustation produits du Terroir Normand

Formule « Complète »

Toutes les A.O.C normandes, plus un cidre de glace & un cidre du Bessin !!
Amuse-bouches en option, durée : environ 2h00

Programme des réjouissances...

~ Poiré Domfront AOC :

La Cave Normande, Sébastien Guesdon.

Crème Montée acidulée, Méli-mélo de Moule à la crème de cidre.

~ Cidre 1/2 sec Fraîcheur (Cidre Caen/Bessin) :

La Ferme de Billy, Guillaume Vauvrecy.

Croustillant de Pont l'évêque Crémeux.

~ Cidre Pays d'Auge AOC (en alternance) : Manoir de Grandouet - Stéphane Grandval ou Domaine de La Galotière - J.L Olivier.

Feuilleté de Livarot & Pomme.

~ Produit atypique à base de cidre (Givre « vin de pomme » type « cidre de glace » :
Domaine Dupont - Jérôme & Anne Pamy Dupont.

Copeaux de Foie Gras de Canard, Campagne Légèrement toasté.

~ Pommeau de Normandie AOC : Le Lieu Roussel - Eric Maertens.

Tarte Tatin aux pommes.

~ Calvados Domfrontais AOC : Calvados Lemorton - Didier Lemorton.

Mini boule de Glace pomme en verrine.

~ Calvados Pays d'Auge AOC : Calvados Adrien Camut - Emmanuel Camut.

Tartelette chocolat.

Amuse-bouches confectionnés par la Maison Breton Traiteur – Deauville.

Soit 7 amuse-bouches différents par personne.

Avant repas, en option : possibilité de « Quiz Dégustation » sur cette formule.

La société Dégustation-Terroir est une entreprise indépendante qui travaille avec différents producteurs sélectionnés pour la qualité de leurs produits.

Le seul objectif de cette prestation est de présenter et de faire découvrir les produits du Terroir Normand !!

Frédéric Crouzet

Sommelier-Conseil, Université du vin

☎ : +33 (0)6 84 98 46 86

+33 (0)2 31 89 90 76

E-mail : f.crouzet@normandie-degustation-terroir.fr

Dégustation
Terroir
En Normandie