



1er CONCOURS INTERNATIONAL D'ATTELAGE DE TRADITION DE SOURCHES

17 et 18 septembre 2016



FORMULAIRE DE RÉSERVATION DE REPAS

À remplir, imprimer et retourner avant le 5 septembre 2016 à :

Château de Souches 72240 Saint Symphorien France

NOM	
PRÉNOM	
ADRESSE	
TÉLÉPHONE	
EMAIL	

RÉSERVATION DE REPAS

Samedi 17 septembre 2016

Entrée + Conférence + Déjeuner gastronomique

48€

NOMBRE DE PERSONNES >

TOTAL samedi (48€ X nombre de personnes) >

Voir les Menus en page 2

Dimanche 18 septembre 2016

Entrée + Déjeuner dominical (*Buffet ou Pique-nique*)

15€

NOMBRE DE PERSONNES >

Nombre de Menu Buffet « Le Souches »

Nombre de Menu « Le petit duc »

Nombre de Menu « La patate »

TOTAL dimanche (15€ X nombre de personnes) >

TOTAUX (SAMEDI ET / OU DIMANCHE)



En règlement des repas, je joins un chèque à l'ordre de « Association culturelle de Souches » à envoyer avant le 5 septembre 2016 à : Château de Souches 72240 Saint Symphorien France

Plus d'information: www.chateaudesouches.com | ciat@chateaudesouches.com

Association culturelle de Souches - Château de Souches - 72240 Saint-Symphorien FRANCE | SIRET : 809 295 157 00014

Menu



Samedi 17 septembre 2016

*** Déjeuner Gastronomique *** 48€

Coupe de champagne offerte par un vigneron de l'Ambassade du Champagne et pata negra

Terrine de faisán et médaillon de foie gras

Filet de canette aux morilles et son moelleux de pomme de terre recouvert d'une purée de vitelottes

Duo de fromages et son Porto *Portal Late Bottle Vintage 2009*

Dessert surprise

Vin 1/2 bouteille par personne Domaine Paul Jaboulet Aîné - Crozes Hermitage Rouge « Les Jalets » 2014

Dimanche 18 septembre 2016



*** Déjeuner dominical formule à 15€ ***

Au choix

Buffet « Le Sourches »

Rillettes artisanales
Boeuf au sel, recette maison
Salade du Potager de Sourches
Fromage de Normandie
Tarte fine aux pommes
Eau minérale 50cl
Baguette sarthoise de Rouez

Le petit duc

Petit pot de rillettes
Pâté en croute à la farce fine de porc sarthois
Salade de choux blanc au boudin blanc (champion d'Europe 2015), pommes d'Anjou et vinaigrette au vinaigre de cidre
Baguette sarthoise
Dessert aux fruits de saison du boulanger de Fresnay sur Sarthe
Eau minérale 50cl

La patache

Terrine au lapin et crudités de saison
Saucisse au Muscadet et salade de lentilles aux herbes
Demi-baguette de tradition
Pommes caramel au beurre salé
Eau minérale 50cl

Et avec léger supplément...

Dégustation de vins fins de la maison Jaboulet et Jolivet.