

Animation-dégustation produits du Terroir Normand

Formule « Les Essentiels »

Amuse-bouches en option, durée : environ 1h30

Programme des réjouissances...

~ Poiré Domfront AOC :

La Cave Normande, Sébastien Guesdon.

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

~ Cidre Pays d'Auge AOC :

Manoir de Grandouet - Stéphane Grandval

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

Tartelette chocolat.

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

Animation-dégustation de type « apéritive » comprenant la présentation & la dégustation des 4 principales A.O.C cidricoles Normandes et d'1 produit découverte, le tout accompagné de 5 amuse-bouches différents. 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