

Animation-dégustation produits du Terroir Normand

Formule « Les Fondamentaux »

Amuse-bouches salés en option, durée : environ 1h00

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.

Croustillant de Pont l'évêque Crémeux

~ Pommeau de Normandie AOC :

Le Lieu Roussel - Eric Maertens.

Copeaux de Foie Gras de Canard, Campagne Légèrement toasté.

~ Calvados Pays d'Auge AOC :

Calvados Adrien Camut - Emmanuel Camut.

Feuilleté de Livarot & Pomme.

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

Animation-dégustation de type « apéritive » comprenant la présentation & la dégustation des 4 principales A.O.C cidricoles Normandes accompagnées de 4 différents amuse-bouches salés.

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