

MAISON CHAMPAGNE FLEURY-GILLE VIGNERONNE

"Boire est un besoin, mais savoir boire est un art"

François de la Rochefoucault (1613-1680)

Quittez le statut de néophyte pour entrer
dans le cercle des connaisseurs !

CHAMPAGNE ET FROMAGE

TARIFS TTC

à partir de 2 personnes :	54€ / personne
à partir de 6 personnes :	43€ / personne
pour 12 personnes :	39€ / personne



Idée cadeau ! Offrez un bon pour un atelier « Autour du Champagne »

Pour plus de renseignements ou effectuer une réservation, contactez :

CHAMPAGNE FLEURY-GILLE

Maison Vigneronne

2 rue Pascal, Courcelles 02850 TRELOU SUR MARNE

Tel : 03 23 70 83 99 ou 03 23 70 26 51

e-mail : champagnefleury@orange.fr www.champagne-fleury-gille.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Champagne et Fromage

Alliance surprenante !



CHAMPAGNE FLEURY-GILLE

A U PAYS de la Gastronomie, le fromage c'est sacré !
La nouvelle tendance ? Le servir avec du champagne.
Cette alliance, associant le chic du nectar pétillant au rustique de nombreux fromages, est complètement inattendue, car pour les puristes, manger du fromage sans vin rouge reste impensable !
Mais pour nous champenois, le fromage servi avec du champagne n'est pas une nouveauté, à l'instar de l'alliance maroilles (le fromage des vendanges) et du champagne rosé.
Alors faites tomber les préjugés et osez le mariage champagne et fromage !

Le programme

DES COMPAGNONS PARFAITS

Les différentes familles de fromages :

Leurs caractéristiques organoleptiques...

Les différentes saveurs et arômes des champagnes:

Brut sans année, rosé, millésime, demi-sec...

Des conseils :

Pour choisir, acheter, conserver, servir vos fromages et vos champagnes
Pour les accorder et éviter les «gastronomiques faux pas»


DÉGUSTATION CHAMPAGNES ET FROMAGES

A chaque fromage son champagne

Dégustation de quatre cuvées différentes de champagne Fleury-Gille et de deux fromages différents par cuvée

Avis et commentaires sur ces différents accords
Idées recettes et de présentation
Grande boîte à fromage (modèle ci-contre) offerte



 Atelier ludique, interactif
pédagogique (en français)



 2 heures, au choix :
10h-12h ou 15h-17h ou 17h-19h




Photo :CRT Picardie/Mathieu Farcy

Animé par Dominique Fleury,
vigneronne.

Chevalier de la Légion d'Honneur
Médaille d'or de la Corporation des Vignerons de la
Champagne,
Chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole,
Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne

 A la Maison Vigneronne, lieu chaleureux et convivial,
en duo ou en groupe (maximum 12 personnes), sur réservation,
dates et horaires à convenir selon disponibilité.



 Toute personne majeure peut assister à cet atelier, sans connaissances
spécifiques au préalable.

VOS CONNAISSANCES À LA FIN DE L'ATELIER

Choisir et servir vos champagnes et vos fromages
Créer des alliances harmonieuses champagnes et fromages
Un livret est remis à chaque participant, avec le détail du contenu de l'atelier