



Les Epicuriales de Bernwiller

25, 26 et 27 Octobre 2024

vendredi 17h-21h30 -samedi 10h-23h – dimanche 10h-17h

Salle J.J. Henner 68210 – A36 sortie n°15 vers Burnhaupt

NOUVELLE FORMULE !

Vendredi 25 Octobre à 19h

Atelier dégustation – 25€ par personne

Les producteurs vous proposent un atelier convivial accompagné d'une dégustation de leurs produits sous forme de mises en bouche.

Les thèmes abordés seront :

Champagne Jean Josselin : Cépage, Le Pinot Noir

Ferme Lafenêtre – canards landais : La découpe du canard

Château Lestrille – vins de Bordeaux : L'influence de l'élevage en barrique

Ferme de Monredon – pruneaux d'Agen : De la prune d'Ente au pruneau d'Agen

Noyeraies du Lander – noix du Périgord : le cassage de la noix

Château Vari - les vins de Monbazillac : Cépage, le Sémillon

Samedi 26 Octobre midi et soir, dimanche 27 Octobre midi

Menu à 35€

Coupe de champagne

Déclinaison de foie gras

Côte en os de canard et légumes

Rocamadour et sa confiture de pruneaux

Mignardises autour de la noix et du pruneau

Café

Vins du Château Vari et Lestrille

Les producteurs vous accueillent toute la journée aux horaires indiqués pour vous faire découvrir leurs produits et répondre à vos questions.

Ventes sur place ou sur commande.

Venez nombreux nous retrouver !

Réservations par téléphone au 05 57 24 51 02

Toute réservation non annulée 48h avant la date restera due, dans le cas contraire les repas seront à emporter et facturés 25€ sans les vins, et l'atelier 25€.