

Chère(s) Amie(s), Cher(s) Ami(s),

Les membres du Comité de la Locale MR de Libramont-Chevigny ont le plaisir de vous inviter au souper organisé le **samedi 9 octobre 2010** à partir de **19h00** à l'**Hôtel – Restaurant « l'Avenue » à Libramont, 42b avenue d'Houffalize**, apéritif et ses gourmandises offerts par la Locale.

Le repas sera précédé d'une dégustation gratuite de vins proposés par le Cellier des Templiers, à Banyuls sur Mer dans le sud-ouest de la France



Menu Gibier (22,-€)

Menu Grillade (22,-€)

«Apéritif »

« *Rôti de Marcassin
à la Romaine et ses croquettes* »

« *Aloyau grillé, sauce aux 3 poivres,
salade et frites* »

« *Bavarois à la Poire et sa crème
de caramel au gingembre* » **OU**

« *Moelleux au chocolat et sa quenelle
de nougatine à la crème anglaise* »

« *Café* »

Merci de vous inscrire en renvoyant le bulletin ci-dessous pour le **4 octobre au plus tard**
Vos familles et amis sont bien évidemment les bienvenus pour ce souper convivial

Talon de réservation à renvoyer à Vinciane Raison-Lanis, 6 rue de la remihage, 6800 Libramont-Chevigny
Tél : 061233712 ou par @ : secretariat.mrlibramont@skynet.be

Nom : Prénom

Nombre de « Menu Gibier » : Nombre de « Menu Grillade » :

Nombre de « Bavarois à la Poire » : Nombre « Moelleux au chocolat » :

Nombre de repas x 22,- € =, -€

Le montant total est à verser sur le compte de la Locale MR Libramont **068-2421544-63** avec la communication **nom & prénom + nombre de menus**, paiement à la réservation.

.....
Signature

Secrétariat Association Communale MR Libramont, Vinciane Raison-Lanis, 6 rue de la Remihage
6800 Libramont-Chevigny Tel : 061/233712 @ : secretariat.mrlibramont@skynet.be



La Dégustation (19h à 20h15)

Vous aurez l'occasion avant le repas de déguster différents vins « Domaine du Cellier » à Banyuls-sur-Mer situé sur la Côte Vermeille au sud-est des Pyrénées Orientales aux Portes de l'Espagne et délimité par les 4 villages (Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère). En plein cœur du terroir catalan français, le vignoble de Banyuls étonne. Le vignoble constitué de 1.250 hectares est travaillé avec soins par 750 vignerons, produisant des vins de qualité avec les **AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure**.

Les vins proposés en dégustation

L'appellation d'Origine Contrôlée Banyuls est une des plus anciennes AOC de France, créée en 1936 sur la Côte Vermeille, cépages principaux : Grenache noir (50% minimum), Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie, Muscats, cépages complémentaires : Carignan, Cinsault, Syrah. Rendement limité à 30hl par hectare.

L'appellation d'Origine Contrôlée Banyuls Grand Cru est une AOC créée en 1962 afin de valoriser un produit de qualité supérieur sur les mêmes communes de la Côte Vermeille. Cépages principaux : Grenache noir (75% minimum), Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie, Muscats, cépages complémentaires : Carignan, Cinsault, Syrah. Rendement limité à 30hl par hectare.

L'appellation d'Origine Contrôlée Collioure est une AOC créée en 1971 pour le rouge, 1991 pour le rosé, 2003 pour le blanc, délimitée sur les 4 communes de la Côte Vermeille. Cépages principaux : pour le rouge et le rosé (Grenache noir, Mourvèdre, et Syrah), pour le blanc (Grenache gris et blanc). Cépages complémentaires : pour le rouge et le rosé (Carignan et Cinsault), pour le blanc (Roussanne, Marsanne, Vermentino). Rendement limité à 40hl par hectare.

Nous vous attendons nombreux pour notre repas de Locale de Libramont le samedi 9 octobre 2010 dès 19h00 à l'Hôtel-Restaurant « l'Avenue », 42b avenue d'Houffalize et vous disons à bientôt.