

Quel est le point commun entre...

La truffe noire de Montcuq, les alpagas du Quercy, la grotte de Carbonnière,
Saint-Cirq-Lapopie, et le **samedi 22 février à 19h.....**



Le Domaine de Boulbènes et les Bacchusards ont le plaisir de vous inviter à leur 11^{ème} souper dégustation ayant pour thème, Cahors, ses cépages malbec, merlot, cabernet sauvignon ou chardonnay....

Invitations Bacchusardes

~

Salade Quercynoise

~

Pause Entre-noix

~

*Carré d'agneau, petits légumes, thym et ail confit -
Rocaflette*

~

Petit tour d'affinage

~

Trio Gourmand tout en Fraîcheur

Tous les plats seront accompagnés d'un verre de vin sélectionné par M. Eric Ader du
Domaine des Boulbènes.

La partie restauration sera assurée par le traiteur *Qui ramène Bobonne?* et bien
entendu, *Les Bacchusardes*.

Paf : 55 euros

(boissons non comprises, hormis les eaux et les verres de dégustation)

Adresse du jour: Salle Jacques Brel - rue Delloye – Wanze

Les places étant limitées, la réservation sera effective au paiement avec mention :
*Souper dégustation - votre nom - le nombre de participants - votre téléphone - **

Compte IBAN BE63 0682 3380 6908

Les Bacchusards, rue Léon Poncelet 76 - 4520 Wanze

Clôture des réservations le 16 février 2020.

Contact : 0499/59 19 56

**Vous pouvez également choisir la table d'un(e) Bacchusard(e)*