



Club des amis du Vin 66

Dimanche 6 septembre 2026

Apéritif-Cocktail

Amandes, olives, muscat doux et vin blanc sec
Rivesaltes ambré mis en jarre avec des fruits frais
Jus de fruits et eau plate et gazeuse
3 pièces de petits fours chauds par personne

3 sortes de brochettes froides :

Serrano, tomates et mozzarella
Anchois marinés, poivrons grillés et œufs durs
Saumon gravlax fumé, aneth et citron

Moules gratinées à l'aïoli
Escargots en cargolade et aïoli

Repas servi à table

Suquet de poisson : pommes de terre grenailles en sauce picada
amandes, lotte, filet de rouget, encornets, morue, gambas et
langoustines

Dessert

Entremet Melba en dessert : gâteau génoise à la crème diplomate
vanille avec pêches et gelée fruits rouges.

Cafés servis et vins en dégustation servi à table