

Gala de Chasse / Jachtgala

Samedi / zaterdag 16 octobre à 19h30 et dimanche / zondag 17 octobre à 12h30



Pierre Bourée Fils, négociant éleveur à Gevrey-Chambertin depuis 1864 est repris ensuite par son neveu Louis Vallet puis par ses fils Bernard et Jean-Christophe, 4^{ème} génération.

Propriétaires du Clos de la Justice, ils sont aussi spécialisés dans les vieux vins.

Invités d'honneur :

- Jean-Christophe Vallet
- Daiko Ito, président du Bourgogne Wine Club de Tokyo

Tradition oblige : Les Trompes de Chasse « Le Bien Aller Ardennes ».

En attraction : Découvrons les merveilles culinaires de la cuisine en fête et le prestige des buffets « petits gibiers » créés par Gabrielle Marchant, « Lady Chef », et son chef Fabrice.

Pierre Bourée en zoon, wijnhandel te Gevrey-Chambertin sinds 1864, werd daarna overgenomen door zijn neef Louis Vallet en vervolgens door zijn zonen Bernard en Jean-Christophe, 4^{de} generatie.

Ze zijn eigenaars van Clos de la Justice, maar ook gespecialiseerd in oude wijnen.

Eregenodigden :

- Jean-Christophe Vallet
- Daiko Ito, voorzitter van de Bourgogne Wine Club te Tokyo

Traditiegetrouw : De jachthorens « Le Bien Aller Ardennes ».

Als ontdekking : De culinaire wonderen van de feestkeuken en de Prestigebuffetten van klein wild samengesteld door Gabrielle Marchant, « Lady Chef » en haar chef Fabrice.



Prix par personne :

- Le samedi 16 octobre avec buffet Prestige
130 € tout compris
Tenue de soirée

- Le dimanche 17 octobre avec le buffet Gourmand
105 € tout compris
Tenue de ville
Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

- Zaterdag 16 oktober met Prestigebuffet :
130 € alles inbegrepen
Avondkledij

- Zondag 17 oktober met gulzig buffet :
105 € alles inbegrepen
Stadskledij

Enkel voorbehouden plaatsen



A l'accueil :

Champagne André Robert Brut, Blanc de Blancs
et banc d'huîtres

Jean-Christophe Vallet vous fera déguster au bar à vin :

- Bourgogne blanc 2008
- Pernand Vergelesses blanc 2008
- Côtes de Nuits Villages 1999
- Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Cazetiers 2004

Au buffet de dégustations :

- Mosaïque de foie gras araguani
- Faisans farcis
- Lièvre à la Royale
- Cassolette de coq au « Chambertin »

Onthaal :

Champagne André Robert Brut, Blanc de Blancs
en oesterbank

Jean-Christophe Vallet laat u proeven aan de wijnbaar :

- Bourgogne blanc 2008
- Pernand Vergelesses blanc 2008
- Côtes de Nuits Villages 1999
- Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Cazetiers 2004

Degustatiebuffet :

- Mozaïk van ganzenlever met araguanichocolade
- Gevulde fazanten
- Hazerug « à la Royale »
- Stoofpotje « Coq au Chambertin »

MENU À TABLE

Les escalopes de Saint Jacques dans leur velouté
aux copeaux de truffes

Auxey-Duresses 2008

- - -

Tarte fine d'artichauts et suprême de ramier

Marsannay rouge 2008

- - -

Filet de chevreuil sous sa croûte de pignons de pin
Tatin de chicons et bonbon de morilles
Jus réduit au Gevrey-Chambertin

Fixin 2003

Pour le plaisir : Gevrey-Chambertin, Clos de la Justice 2005

- - -

Dôme caramel café
et sa crème de Marc de Bourgogne

- - -

Café gourmand

MENU

Sneetjes van sint jacobsnootjes in hun velouté
met truffelkrullen

Auxey-Duresses 2008

- - -

Fijn taartje van artisjokken
en reepjes van wilde duif

Marsannay rouge 2008

- - -

Het beste van het ree onder korstje
van pijnboompitten
Tatin van witloof en snoepje van morieljes
Marinadesaus met Gevrey-Chambertin

Fixin 2003

Om te genieten : Gevrey-Chambertin, Clos de la Justice 2005

- - -

Dôme caramel van koffie met Marc de Bourgogne

- - -

Café gourmand