



CHATEAU  
**RAISSAC**

# Cours de cuisine Ballade Pascale ! Samedi 30 avril 2011



**9h15** Café d'accueil.

**9h30** A vos tabliers !

*L'œuf mollet en gelée, Royale Foie Gras, citron  
Selon Anne-S Pic*

*Agneau en Croute d'Herbes, Mousseline Petit Pois*

*En Verre, Mascarpone Fraises, Crumble Petit Lu.*

**12h30** Déjeuner -dégustation de vos plats en accord  
avec les nouvelles cuvées du Château de RAISSAC.

**Lieu** Château de Raissac, route de Murviel, 34500 Béziers

**Tarif** 70 €/personne

**Chef** Sabine Jullien, œnologue consultant ICV

**Contact réservation**

[marie.viennet@raissac.com](mailto:marie.viennet@raissac.com)

Tél : 04 67 28 15 61

[www.raissac.com](http://www.raissac.com)

[www.blog.raissac.com](http://www.blog.raissac.com)

