



CHATEAU
RAISSAC

**Cours de cuisine
Réveillon de Noël
Samedi 10 décembre 2011**



9h15 Café d'accueil.

9h30 A vos tabliers !

*Foie Gras mi-cuit, Chutney de Figues
Escalopines de Chapon,
Crumble Navets de Pardailhan et Salsifis au jus
Coeur coulant au Chocolat, Quenelle glacée.*



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 80 €/personne

Chef Sabine Jullien, œnologue



Contact réservation

marie.viennet@raissac.com

Tél : 04 67 28 15 61

www.raissac.com

www.blog.raissac.com

