



CHATEAU  
DE BOURGLINSTER Domaine de l'Etat

**René Mathieu vous propose le menu bio du
Rallye Gastronomique**



Menu du Rallye gastronomique du 27 juin 2010

Apéro

Muscadet Amphibolite 2009 Jo Landron

En prélude

Œuf bio cuit à 63° / asperges couleur et texture / compote de morilles
Sabayon d'asperges / fumé à l'écorce de bouleau

Duberny Vin de pays d'Oc Chardonnay-Viognier 2009

En plat

Papillote de joue de bœuf et légumes du pays confit/pomme de terre
nouvelle au lard/ jus de confit réduit / crémeux au romarin

Les chemins de Bassac Cotes de Thongue cuvée "Isa" 2006

Le dessert

Yaourt mousseux aux fraises du pays, jus à la rhubarbe vanillée
Glace au macaron, amandes et sucre explosif

Ze bulle Zero pointe Domaine de la Tour Grise rosé Saumur
TRANSFAIR BIO Esperanze

Café

Prix pour le menu :

Adulte : 22.- Euros

Enfant jusqu'à 10 ans : 11.- Euros

FORFAIT VINS : 8 € (1 verre par personne et par étape) + Café

FORFAITS EAUX SODAS JUS : 5 € (1 verre/1/2 canette par personne et par étape) + Café

La réservation sera définitive en versant la somme complète sur un des comptes suivants
CCPL LU63 1111 0000 5454 0000 ou BCEE LU63 0019 6201 0111 8000 avec la mention
« rallye gastronomique », avant le 21 juin 2010

Service social de la Ville de Differdange
Madame Carole Hesse
Tel: 58 77 1 - 1561
email: carole.hesse@differdange.lu



Rallye gastronomique

L'idée est que les participants peuvent prendre leur repas (apéritif, entrée, plat et dessert) en route sur un circuit pédestre. Le circuit (max 6km) sera proposé par le service pour l'environnement. Toutes les gourmandises seront préparées à base de produits bio.

Le départ est prévu pour 11:30 heures, dès que tous les participants auront reçu leur signe de reconnaissance. L'apéro se prendra sur la place du marché. Sur un circuit d'environ 6 km à travers la nature de Differdange (Galerie, Pavillon, Terrain Besch).

A chaque escale et à votre rythme, vous dégusterez des plats bio variés.

L'ensemble du menu sera réalisé avec des produits bio et concocté par le restaurant « **Château de Bourginster** » avec son chef de cuisine **René Mathieu**, sacré **chef de l'année 2010 pour Gault et Millau**.

Veillez réserver votre place au

Service social de la Ville de Differdange
Madame Carole Hesse
Tel:58 77 1 - 1561
email: carole.hesse@differdange.lu