



notre
menu
Tradition

1 entrée unique au choix

1 plat unique au choix

1 dessert unique au choix

1 bouteille de vin en parfait accord
avec votre plat



Crème de petits pois et chips de lard
Cheverny AOC, Domaine Philippe Tessier 2009 (rouge)

Terrine de volaille maison
Cheverny AOC, Domaine Philippe Tessier 2009 (rouge)

Mousse de courgette et chèvre
Cheverny AOC, Domaine Philippe Tessier 2009 (blanc)



Verrine Gratinée de poisson chaude et ses épices
Cheverny AOC, Domaine Philippe Tessier 2009 (blanc)

Parmentier de canard aux champignons

Buzet AOC, Domaine du Pech 2004 (rouge)

La puissance aromatique et la structure de ce Buzet ne s'effaceront pas devant un canard aux champignons

Blanquette de veau à la vanille

Hautes Côtes de Beaune AOC, Domaine Chevrot 2008 (blanc)

La rondeur et la finesse de ce Bourgogne sont idéales pour une blanquette

Risotto au chorizo

Primitivo di Puglia DOC, Domaine San Marzano 2008 (rouge)

Un classique des vins italiens, puissant et onctueux comme ce Risotto

Daube de bœuf à l'orange

Côtes du Roussillon AOC, Domaine du clos des fées 2008 (rouge)

Ce vin du soleil est réconfortant et onctueux, à l'image de cette daube

Camembert flambé

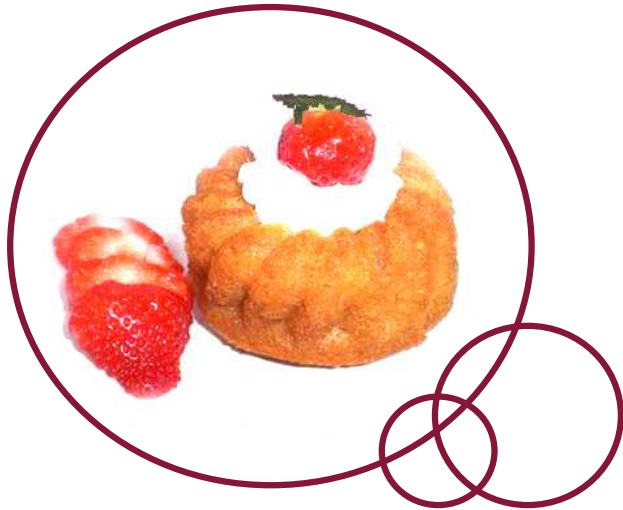
lit de salade et ses croûtons, jambon de pays

Chiroubles AOC, Domaine Cheysson 2008 (rouge)

Fraîcheur et simplicité sont de mise pour une telle assiette, objectif rempli grâce à ce Chiroubles

Nos
Plats
principaux





Baba au rhum

Fondant au chocolat et sa tuile à l'orange

Crêpes flambées, pommes et caramel

Pana cotta aux fruits rouges



Comment ça marche?

Le fonctionnement est très simple: vous choisissez votre entrée, votre plat et votre dessert, vous remplissez le formulaire de contact en nous proposant une date, un lieu et un nombre de personnes. Nous prenons contact pour régler les derniers détails et il ne vous reste plus qu'à inviter vos convives ! (voir [les témoignages](#)).

Votre Chef

Corinne, restauratrice à Montmartre et qui a récemment battu Cyril Lignac dans un concours de cuisine vous propose de découvrir son menu Tradition élaboré pour Nectar de Vigne. Les plats vous sont livrés à domicile, il ne reste alors plus qu'à les réchauffer pour les déguster. Enfin, vous retrouverez les secrets des mariages mets/vins dans la fiche récapitulative de votre menu.

Les Tarifs

Pour un dîner complet accompagné d'un vin :
A partir de 6 personnes : 25 euros /pers
Entre 4 et 6 personnes : 30 euros /pers

Bouteille de vin supplémentaire: 25 euros
Bouteille de Champagne Michel Marcoult: 30 euros

Pour Réserver

Rendez-vous sur le site web :
www.nectar-de-vigne.com
ou appelez nous au 06.27.07.68.48

A bientôt...