

# Les Noces de Jeannette

Tel : +33 1 42 96 36 89 - Fax : +33 1 47 03 97 31  
14, rue Favart – 75002 Paris  
E-mail : [paris@lesnocesdejeannette.com](mailto:paris@lesnocesdejeannette.com)  
site : [www.lesnocesdejeannette.com](http://www.lesnocesdejeannette.com)



## Cocktail dinatoire autour du vin

### ...à boire

Chignin Bergeron (Vin de Savoie)  
Cuvée Raiponmpon 2010 Domaine Adrien Berlioz  
\*\*\*

Touraine Sauvignon « Le Petiot » 2011  
Domaine Vincent Ricard  
\*\*\*

Beaujolais « Les Griottes » 2009 Magnum  
Domaine Vissous Pierre et Marie Chermette  
\*\*\*

Crozes Hermitage « Cuvée Albéric Bouvet » 2010  
Domaine Gilles Robin

### ...à manger

...froid...

Opéra de foie gras maison, gelée au Macvin  
Sélection de charcuteries « Chedeville Duval » :  
La Tête de Mr Cochon et La terrine de foie de volaille à l'ancienne  
Chorizo Bellotta et salade roquette

Les bouchées de rillettes de saumon maison  
Saumon fumé de chez Barthouil et tarama  
Chipirons à l'encre de Ramón Peña

...chaud...

Le veau de l'Aveyron en croûte  
Le boudin de Christian Parra  
La brandade de morue de Ciboure

...fromages

Comté affiné 18 mois  
Chèvre cendrée St Maure  
Brie de Meaux fermier

...et pour finir...

Sélection de glaces artisanales « Terre Adélice »  
et les fameuses « Nonnettes de Jeannette »