

Rouffach, le 18 octobre 2018

Objet : 30^{ème} Salon des Vins et des Terroirs de Rouffach.

Madame, Monsieur,

Les étudiants de BTSA Technico-Commercial en Vins et Spiritueux du Lycée de Rouffach vous informent de l'organisation du célèbre Salon des Vins et des Terroirs. Cette édition va être particulière puisque nous fêtons les 30 ans de ce rendez-vous annuel !

A l'occasion de cet anniversaire, nous avons choisi un thème à la hauteur de nos ambitions :
Le Festival de Cannes revisité dans le monde du vin

« Oeno'Festival »

Le Salon se déroulera au sein du Lycée Viticole de Rouffach

Les 17 & 18 novembre 2018 de 10h à 18h

Prix d'entrée : 8€, verre de dégustation offert

Durant ce festival, vous aurez l'occasion de déguster plus de 70 références de vins, bières et spiritueux des lycées viticoles de France et de vous délecter de produits prestigieux venant des quatre coins de la France : pain d'épices, foie gras, miels, fromages, huîtres, truites fumées, produits bio de la Judenmatt et du jardin du Pflixbourg...

Comme l'an dernier, nous allons tenter de vous surprendre avec des vins étrangers, ainsi les vins chiliens du Domaine Massenez seront présents et des nouveautés à découvrir...

Pour cette 30^{ème} édition, nous avons l'honneur d'accueillir la Confrérie Saint-Etienne dont nous partageons les valeurs « la joie, la bonne chère et les vins d'Alsace ».

Cette année, samedi et dimanche midi, nous vous proposons le menu « Déjeuner sur la Croisette » accompagné de ses vins sélectionnés à l'occasion de la 30^{ème} édition, parmi les meilleurs crus du Domaine de l'Ecole de Rouffach. Vous trouverez au dos le menu élaboré en partenariat avec le traiteur Dujardin de Fegersheim.

Dans l'attente de vous recevoir lors de notre 30^{ème} Salon des Vins, recevez nos *oeno'salutations*.

Les étudiants de BTSA TC Vins et Spiritueux
Promo 2017-2019

30^{ème} Salon Des Vins



Déjeuner sur la Croisette

Attention places limitées !

Réservations :

07.69.32.16.17

formation.tc@gmail.com

Mise en scène

Finger accompagné de son foie gras et confit d'oignons

Bande-annonce

Lames de Magret de Canard Gravlax sur son nid de choucroute AOP

Long métrage

Coq au Pinot Noir façon coq Paul Bocuse accompagné d'un écrasé de pommes de terre façon Loiseau

Le plateau

Les fromages de nos régions

Clap de fin

Interprétation de tarte aux Pommes à la Normande et Baba au Rhum

Tarif adulte : 37€

Y compris l'entrée au salon + verre de dégustation

Tarif moins de 18 ans : 18€

Tous les mets de ce repas ont été réalisés et faits maison par le traiteur Dujardin

TALON DE RESERVATION REPAS

Tarifs (entrée + verre de dégustation compris) : 37€ par adulte / 18€ par enfant (<18ans)

Nom :

Adresse :

Téléphone (nécessaire pour confirmation) :

Mail :

Réservation pour le : Samedi 17 novembre 2018 Dimanche 18 novembre 2018

Nombre d'adultes : soit €

Nombre d'enfants : soit €

TOTAL : €

Les repas seront servis entre 12h15 et 13h15

Dans un souci d'organisation, votre réservation sera ferme et définitive après réception **du règlement total à l'ordre de FormAction**, à l'adresse suivante : LEGTA Rouffach, à l'attention de Mme Sirguy, 8 aux Remparts, 68250 Rouffach.