

 Baloise Bank SoBa

 Baloise
Assurances



**HEUREUSE ANNEE ET BONNE
ROUTE 2017 !**

Dans le cadre de sa campagne de prévention, la Baloise Assurances et la Baloise Bank SoBa sont heureuses de sponsoriser l'opération **Nez Rouge**.

Elles remercient les personnes bénévoles et souhaitent plein succès au FC Venoge.

Agence générale
Riviera/Nord Vaudois
Daniel Traini, Agent général
Rue Pichard 13
1003 Lausanne

Tél. 058 285 61 89
Fax 058 285 57 04
daniel.traini@baloise.ch
www.baloise.ch



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 16 FÉVRIER 2017

Salle Jean Villard-Gilles - Daillens

Dès 11h³⁰ apéritif

Morges Vieilles Vignes, La Côte aoc 2015

(Meilleur Chasselas du Monde) offert par



Animation avec Leuleu

Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Morges Vieilles Vignes La Côte AOC 2015

Cave de La Côte, Meilleur Chasselas du Monde en 2016, Fr. 25.-

Issus exclusivement de vignes morgiennes de plus de vingt ans, ce vin de Chasselas présente une belle complexité aromatique au nez, sur des notes florales et fruitées. En bouche, il est souple, structuré et harmonieux avec une personnalité affirmée.

La Perle, Epresses Chablais AOC 2015

Domaine Blondel, Fr. 30.-

Son arôme est racé. Au palais, il est équilibré et viril. Il traduit un terroir d'Epresses de premier choix.

Vufflens-le-Château, La Côte AOC 2014

Collection Le Vin Vivant-Bernard Ravet & Cave de La Côte, Fr. 35.-

Au nez, il donne toute la mesure de son caractère épanoui dans des arômes de fruits à chair blanche (pêche, abricot) et des notes vanillées. En bouche, son élevage sur lie lui confère un fruité ample, gras, savoureux. D'un équilibre parfait, il se montre alerte et fringant, avec une touche d'agrumes en finale qui renforce son impression de fraîcheur. Un vin qui a tout pour plaire durant de belles années.

VINS ROUGES

Domaine de Famolens Merlot Grand Cru,

Cave de La Côte, La Côte AOC 2014, Fr. 27.-

Vin provenant des meilleurs parcelles du magnifique Domaine de Famolens. Situé à l'Ouest de Mont-sur-Rolle, au bord du Lac Léman, ce vignoble est réputé pour son terroir et sa situation privilégiée à mi-coteau. Vin enrobé et plein avec des notes de fruits, de tabac, soutenu par une belle masse tannique.

Gamaret, La Côte AOC 2015

Cave de La Côte, Collection Expression, Fr. 32.-

Médaille d'or à la Sélection des Vins Vaudois 2016

Elevage partiel dans des barriques de chêne. Le nez est expressif, ample et plein sur des notes de fruits rouges et noirs qui rappellent la cerise et les épices, avec une présence discrète de boisé. La bouche est ronde et charnue, avec une belle structure tannique, promesse d'un vieillissement harmonieux.

Intensus, La Côte AOC 2014

Cave de La Côte, Collection «Inspiration», Fr. 43.-

Médaille d'argent au Concours Expovina 2016

Vin issu de l'assemblage de Cabernet Franc, Merlot et Gamaret, vinifié selon la méthode italienne, ripasso. Le nez est intense avec des arômes floraux (rose) et fruités (pruneau, cassis, myrtille) sur fond de notes vanillées. La bouche est équilibrée avec des tannins bien mûrs et souples. Sa finale est longue et légèrement poivrée.

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Auguste Chevalley, La flûte Fr. 6.-, la bouteille Fr. 35.-

Champagne Palmer brut, La flûte Fr. 9.-, la bouteille Fr. 60.-

LE MENU

*Le foie gras de canard aux pruneaux
et sa brioche beurrée*

La pochouse du Léman

*Le traditionnel filet de bœuf Wellington
La sauce au madère truffée
La farandole de légumes du jardin*

*Le Vacherin Mont d'Or AOP
et son pain de campagne*

*Le trio surprise de la
Pâtisserie Clément à Dailens*

Le café

Repas préparé et servi par la Famille Porchet,
Restaurant de la Croix Blanche, La Sarraz

Les flûtes sont offertes par la Pâtisserie Clément à Dailens

