

 Baloise Bank SoBa

 Baloise  
Assurances



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 15 FÉVRIER 2018**

Salle Jean Villard-Gilles - Dailens

Dès 11h<sup>30</sup> apéritif

**Château d'Echichens, La Côte aoc 2016**

offre par



Dès 16h<sup>00</sup> ouverture du bar à champagne  
avec ambiance

**GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!**

## VINS BLANCS

### **Château d'Echichens Grand Cru, La Côte AOC 2016** Cave de La Côte, Fr. 25.-

*Issu de vignes en pente douce orientées sud-est, ce chasselas s'ouvre sur des notes de fruits exotiques et mirabelle. L'attaque gourmande avec une note de fraîcheur en milieu de bouche. Belle expression fruitée et minérale sur une finale persistante.*

### **Yvorne Tradition, Chablais AOC 2016** Artisans Vignerons d'Yvorne, Terravin, Fr. 30.-

*Le nez est plein, fruité et floral. Il présente une jolie note minérale caractéristique de l'appellation. En bouche, l'attaque marquée par le fruit est friande et vive. L'évolution laisse apparaître le volume sur une belle jeunesse des arômes. En finale, l'élégance se confirme avec une subtile amertume positive qui apporte de la longueur.*

### **Pinot Gris, La Côte AOC 2016** Cave de La Côte, Collection Expression, Fr. 35.-

*Le nez est intense et complexe sur des arômes de fruits confits avec une légère note caramélisée. La bouche est souple et moelleuse, dominée par des saveurs de coing, d'abricot et de pêche mûre.*

## VINS ROUGES

### **Merlot Empreinte,** Cave de La Côte, La Côte AOC 2016, Fr. 27.-

*Avec sa robe rouge grenat, ce merlot se dévoile au nez par des arômes de fruits comme la cerise, la prune, les mûres avec une touche vanillée. En bouche, il se caractérise par des tannins fondus. Les arômes de pruneau et fruits rouges s'entremêlent avec des notes de moka en finale de bouche.*

### **Cabernet-Garanoir, La Côte AOC 2016** Cave de La Côte, Collection Expression, Fr. 32.-

*Elevage partiel dans des barriques de chêne. Le nez est expressif, ample et plein sur des notes intenses de fruits noirs et poivrées. La bouche est ronde et charnue avec une belle structure, dotée de saveurs exotiques, d'épices, de notes balsamiques et vanillées.*

### **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 à l'échalote  
et sa brioche beurrée*

\*\*\*

*La bisque d'écrevisses 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 fantaisie*

\*\*\*

*Le trio surprise de la  
Pâtisserie Clément à Dailens*

\*\*\*

*Le café*

\*\*\*

*Menu: Fr. 130.-*

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*

