



Baloise Assurance remercie tous les bénévoles de **NEZ ROUGE** qui vous ramènent toujours à bon port en toute sécurité.

Agence principal du Gros-de-Vaud
Grand Rue 9, 1040 Echallens
www.baloise.ch



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 9 FÉVRIER 2023

Salle Jean Villard-Gilles - Dailens

Dès 11h³⁰ apéritif

Morges Tradition, La Côte AOC 2021

offert par



Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Morges Tradition, La Côte AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Au nez, une belle intensité aromatique avec des notes de fleurs d'acacia et de tilleul, de la typicité et un bel équilibre.

En bouche, de la fraîcheur et un caractère fruité.

Un vin harmonieux avec des notes d'agrumes, de poires et d'ananas.

Yvorne Chant des Resses, Chablais AOC 2021

Les Artisans Vignerons d'Yvorne, Fr. 30.-

Au nez, un vin floral et fruité qui allie finesse et puissance avec une touche de minéralité typique du terroir.

En bouche, attaque puissante soutenue par la richesse. Belle rondeur avec des notes fruitées.

Finale intense et équilibrée.

Sauvignon Blanc Expression, La Côte AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 35.-

Au nez, très intense et expressif avec des notes de fruits de la passion, pêche blanche, cassis, groseille et pamplemousse.

En bouche, une attaque sur la fraîcheur. Minéralité en milieu de bouche et longue finale.

VINS ROUGES

Le Joran Tradition, Vaud AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 27.-

Au nez, des notes de fruits rouges et d'épices douces.

En bouche l'attaque est fraîche, sur des arômes de cerise avec un

beau volume et des tanins soyeux.

Divico Cuvée XC, La Côte AOC 2021

Cave de La Côte, Fr. 32.-

Au nez, surprenant avec des parfums de fruits noirs et de compote de pruneaux.

En bouche, vin puissant et gourmand. La finale est longue sur des tanins fermes.

Un vin destiné pour de longues années de garde.

Gamaret Réserve Inspiration, La Côte AOC 2019

Cave de La Côte, Fr. 43.-

Au nez, senteurs de fruits rouges où se mêlent un parfum vanillé et des notes d'épices douces.

En bouche, l'attaque est souple et les tannins enrobés. Arômes de tabac et de chocolat.

La finale est harmonieuse et longue, sur des saveurs épicées et des sensations chaleureuses.

EFFERVESCENT

Ô de la Côte brut, blanc de blancs, La Côte AOC

Cave de La Côte, la flûte Fr. 6.-, la bouteille Fr. 45.-

LE MENU

*Le foie gras de canard à l'échalote
et sa brioche beurrée*

*La bisque d'écrevisses du Léman
et ses croûtons aioli*

*Le Chateaubriant cuit à basse température
sa sauce Périgueux
et ses garnitures printanières*

*Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Le Gruyère de Vaulion
accompagnés de pain aux fruits*

*Le dessert 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

