

Journée : Réunion professionnelle
Visite des Bulles Ardennaises et Dégustation accord Mets-Cidre

Situés au cœur des Crêtes-Préardennaises, à Lalobbe, David et Blandine sont heureux de vous accueillir au domaine cidricole Biologique « Les Vergers Capitaine » pour vous compter leur histoire et vous présenter leur gamme de bulles ardennaises. 40 produits autour de la pomme et de la poire, fruits issus de leurs propres vergers, mêlant tradition, savoir-faire et modernité.

La journée se déroule de la manière suivante.

- 9h00 Accueil dans la Salle de Réception de la Cidrerie (Salle de réception équipée d'un vidéo projecteur, 4 tables de 8 pers, 8 bancs, 4 chaises, sanitaires handicapés, poêle à pellet)
- 9h15 : Café, Thé, Pur Jus de fruit, Galette à Sucre Ardennaise
- 9h30-12h30 : Temps libre pour Réunion
- 12h30 - 14h : Repas Ardennais :
 - **Apéritifs** : Rubis d'Ardenne et Ratafia de Cidre et toasts terrines (2 terrines différentes)
 - **Plat** : Cacasse à Cul Nu (Culottée) et/ou Salade Au Lard accompagnée de Cidre Intense
 - **Fromage** : Plateau de 4 fromages 100% ardennais et cidre Flatteur
 - **Desserts** : Carolo et Gâteau de Mézières – Cidre Rosé
 - **Café / Thé et Digestif** Ardennois
 - Pain et Boissons à volonté
(4 producteurs et 4 artisans locaux auront contribué à ce repas)
- 14h – 15h : Réunion (si non terminée)
- 14h / 15h - 16h : Visite du domaine cidricole :
 - Film de 20 minutes sur la Vie de la Cidrerie
 - Visite guidée et explicative du Bâtiment Cidricole et verger.
 - Débat Questions/Réponses
 - Présentation Boutique (si demande des visiteurs)

Tarif : 70€ par personne

Réservation : 4 semaines avant

Capacité : 20 pers (minimum 10 personnes)

Le Cidre c'est comme la vie, il faut que ça pétille !

LES BULLES ARDENNAISES

Terroir Cidricole au cœur des Ardennes.

Tél : 03.24.52.80.82 - e-mail : contact@lesbullesardennaises.com

www.lesbullesardennaises.com