



L'ASCE 76Cerema vous propose
un cours d'œnologie sur le thème
FROMAGES et VINS
à la boutique **Le Sens des Vins¹** à Rouen
le **jeudi 3 novembre 2016 à 19h30**

Durée : 3h

« Il est impossible de finir un repas sans un peu de fromage. »
Si nous considérons la France championne du monde en VIN, il en est de même avec le FROMAGE.
Quel vin faut-il servir avec le Fromage ? Vin Rouge (un bon Bordeaux ?), un vin blanc, un vin rosé, un sec, un moelleux, du Champagne... C'est chacun pour son propre plaisir que nous dégustons et les associations que nous préférons sont et seront toujours les meilleures. Pour vous en convaincre, il suffit d'essayer...

Le cours essaiera de répondre à toutes les questions que l'on se pose... .

- Associer fromages et vins régionaux
- Comment composer le plateau de fromages ?
- Et en ce qui concerne le pain ?
- Dans quel ordre faut-il manger les fromages sur un plateau ?

Tarif adhérent/ayant-droit : 20€ (pour information : prix ASCE 39€ - prix public 70€)

✂

BULLETIN D'INSCRIPTION ŒNOLOGIE JEUDI 3 NOVEMBRE 2016

Nom et prénom de l'adhérent : _____

N° de carte ASCE : 00 _____

Participants :

Nom	Prénom	Prix
		€
		€
		€
		€
TOTAL		€

Le bulletin d'inscription accompagné du règlement² est à remettre à **Aurélié LELANDAIS** avant le **vendredi 14 octobre 2016**.

Aucune inscription ne sera prise en compte en l'absence de règlement.

Cette offre est réservée aux adhérents de l'ASCE 76Cerema à jour de leur cotisation pour 2016 et à leurs ayants-droits (âgés de 18 ans et plus...).

1 Le Sens des Vins – 18 rue Alsace Lorraine à Rouen

2 Chèque à l'ordre de « ASCE76Cerema », espèces ou chèques vacances