



vous propose une sortie à Paris  
**MUSEE DU VIN**

## **VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022**

**9h45**

Rendez-vous à la mairie de Beautheil-Saints  
Transport en car

Retour vers  
**18h/18h30**

Dans des caves voûtées du XVème siècle,  
déjeuner au restaurant "Les échansons"  
puis  
visite du musée du vin



Nous avons retenu pour vous le menu "Sauvignon" avec lequel 2 verres de vin et du café vous seront proposés.

Si vous en souhaitez plus, vous pourrez choisir entre différents vins et cela vous coûtera en supplément, en fonction du vin sélectionné.

Des carafes d'eau seront disponibles; eau en bouteille possible, à votre charge.

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous laissons choisir vos entrées, vos plats et vos desserts sur la feuille d'inscription jointe.

**Date limite de réservation : 9 septembre**

L'apéritif, le droit d'entrée au musée et sa visite sont offerts par le Musée du vin.

**Tarifs 60€ par adhérent 65€ pour une autre personne.**

Pour s'inscrire, joindre le paiement en 1 ou 2 chèques (encaissements 31 août et 1er octobre) à l'ordre de "l'Arc-en-ciel de Saints" avec le coupon-réponse.

A déposer dans la boîte aux lettres à la mairie ou  
venir remettre le vendredi à la salle des associations de 14h à 17h30.



L'Arc-en-ciel de Beautheil - Saints

## Coupon- réponse Musée du vin 30 septembre 2022

A déposer dans la boîte aux lettres à la mairie ou remettre le vendredi à la salle des associations de 14h à 17h30 avec le paiement en espèces ou par chèque à l'ordre de "l'Arc-en-ciel de Saints" en 1 (encaissement le 1er octobre) ou 2 chèques (encaissements 31 août et 1er octobre)

**Date limite de réservation : 9 septembre**

Nom :.....;

Choix du menu (merci de compléter les cases blanches)

| Menu Sauvignon   | Prénom | Prénom |
|--|--------|--------|
| Entrée   |        |        |
| Oeuf cocotte au foie gras                                |        |        |
| Terrine aux deux saumons (frais et fumé) sauce citronnée |        |        |
| Plat   |        |        |
| Mijoté de veau aux petits légumes et olives              |        |        |
| Dos de cabillaud cuit vapeur, risotto au parmesan        |        |        |
| Dessert  |        |        |
| Poire pochée au vin rouge, sorbet cassis                 |        |        |
| Tarte tatin et glace vanille                             |        |        |
| Café ou thé  |        |        |

| Musée du vin<br>Restaurant et visite du musée | Vendredi 30 septembre 2022 | Nombre de places | Prix à payer |
|---|----------------------------|------------------|--------------|
| Tarif par adhérent                            | 60€                        |                  |              |
| Tarif par non-adhérent                        | 65€                        |                  |              |
| Total   |                            |                  |              |