

1ÈRE ÉDITION

La Paulée Gourmande

DIMANCHE 1^{ER} NOVEMBRE 2026

ÉTAGNIÈRES • CHEZ TIMME

DÉBUT DE L'ÉVÈNEMENT À 11H30



*Apportez votre plus
belle quille de Pinot noir
ou de Chardonnay
à partager entre
épicuriens !*

*(Vins bourguignons
ou suisses de préférence.)*



125.-

PAR PERSONNE

MENU COMPLET
EN DESCRIPTION.

AVEC LE SOUTIEN DE



PLACES LIMITÉES, PAIEMENT À L'INSCRIPTION PAR TWINT OU VIREMENT BANCAIRE.

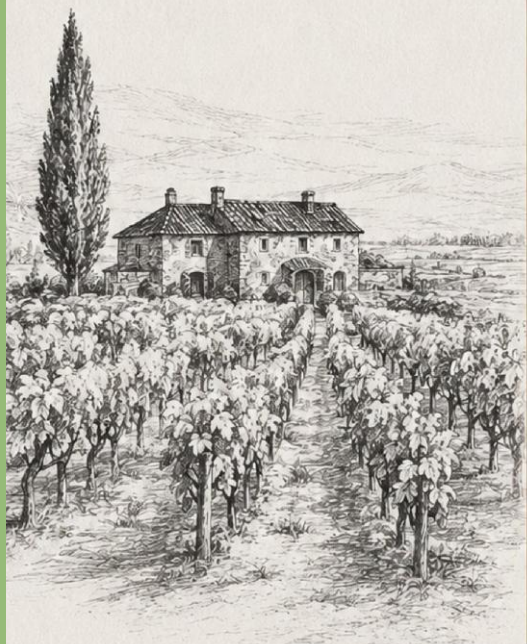
MENU DE LA

Paulée Gourmande

DIMANCHE
1^{er} novembre 2026
à 11h30

Inscriptions directement
auprès de l'organisateur :

par WhatsApp : 079 780 02 09 ou
en MP : <https://www.instagram.com/vino.ted/>



APÉRITIF

Verre de bienvenue avec le brut du Manoir du domaine Sother,
sélection d'amuse-bouches.

1 ÈRE ENTRÉE

Gravlax de truite aux aromates et à la betterave,
mesclun à la vinaigrette aux agrumes et pickles de fenouil.

2 ÈME ENTRÉE

Tartare de chevreuil coupé au couteau,
condiment aux cèpes et noisettes torréfiées.

PLAT PRINCIPAL

Joues de porc à la bourguignonne,
mouseline de pommes de terre façon Robuchon.

FROMAGES

Trio de fromages affinés de la Fromagerie
du Gros-de-Vaud à Vuarrens.

DESSERT

Crumble tiède pomme-cannelle avec sa quenelle
de crème double aromatisée au calvados,
accompagné d'un verre de *Sélection Grains Nobles*
du Clos Tourbillon de la maison Provins.

Café et mignardises
Eau plate et gazeuse comprise.

*Une journée qui s'annonce conviviale,
centrée sur le partage entre épicuriennes
et épicuriens autour de la gastronomie
et du bon vin ! (N'oubliez pas d'amener
votre plus belle bouteille à partager
avec vos voisins de table).*