

# Un séminaire qui ne manque pas de goût

## Les pauses

### L'accueil café 4 € HT

Café, thé  
Jus de fruits de Franche Comté  
2 mini viennoiseries

### La Pause goûter 5 € HT

Café, thé  
Jus de fruits de Franche Comté  
Cake au caramel ou aux fruits  
Tartelettes aux fruits

### La Pause café 4 € HT

Café, thé  
Jus de fruits de Franche Comté  
Goumeau ou brioche

## Plateau repas

17 € HT

### Crudités

2 au choix : Carottes râpées, céleri rémoulade, salade de betterave rouge, salade piémontaise, salade de riz, salade de choux rouge

### Charcuterie

2 au choix : Cervelas, museau, terrine, jambon, rosette, pâté en croûte

### Viande froide

2 au choix : Rôti de porc, rosebeef, poulet froid

### Fromage

Comte et morbier

### Dessert

1 au choix : Mousse au chocolat, crème caramel, éclair chocolat, biscuit caramel, tarte aux fruits, tarte tatin, feuilleté aux pommes

### Boissons

1 bouteille de vin du Jura pour 4, eau minérale, café

## Cocktail dînatoire

19,50 € HT

### 8 pièces salées :

Verrines assorties  
Toasts écrevisses  
Tartare tomates aux épices  
Cuillère crevettes mayonnaise  
Cuillère saumon gravelax  
Cuillères gaspacho Tomates  
Mini pâté croûte

### 7 pièces sucrées :

Opéra  
Tartelette framboise  
Tartelette citron meringuée  
Macaron  
Verrines douceur diverses  
Mousse chocolat

**Boissons :** Chardonnay, savagnin typé, Trousseau, Crémant ( 5 cl par vin ), eau minérale

**Tarif annoncé par personne, sur une base de 30 personnes.**

INSTITUT FRANC COMTOIS DES VINS ET DU GOUT

*Le goût de la découverte – La découverte du goût*

Château Pécauld - BP 41 - 39600 ARBOIS

Tél. : 03.84.66.40.53 – Fax : 03.84.66.40.59 - e-mail : [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com) – [www.ifcvg.com](http://www.ifcvg.com)

## Buffet accord mets et vins

*Pour chaque vin de la gamme du Jura, nous vous proposons un accord se déclinant selon deux notes salées, une note sucrée et un fromage.*

*Choisissez le nombre de vins que vous souhaitez faire découvrir à vos convives, nous nous chargeons du reste.*

*Nous pouvons, si vous le souhaitez, faire intervenir notre sommelier pour une présentation commentée.*

### **Accord Ploussard 11,50 € HT**

Jambon en gelée au foin cuit par nos soins et mayo paprika  
Ceviche de truite sur purée de carotte au cumin  
Truffé choco à la réglisse  
Tomme du Jura, pain bio comtois

### **Accord Trousseau 13 € HT**

Terrine de bœuf et purée de betteraves rouges au vinaigre de framboise  
Tartare de carpe et crème tandoori  
Ganache choco crème au cassis  
Morbier, pain de seigle au raisin sec

### **Accord Chardonnay 11,50 € HT**

Terrine de nos jardins et crème de badiane  
Ceviche de lieu jaune sur purée de courgette au curcuma  
Cake à la coriandre et au citron vert  
Chèvres frais de Montigny les Arsures et pain paillasse

### **Accord Savagnin 14,50 € HT**

Maquereau au curcuma et savagnin sur caviar d'aubergine  
Foie gars au vin jaune et chutney de mangue  
Mousse mangue et crème à la passion  
Comté et pain aux noix

### **Accord Vin jaune 14,50 € HT**

Rouelle de volaille et morille sur crème au curcuma  
Salade de fenouil confit aux agrumes  
Crème brûlée au vin jaune  
Vieux comté et pain aux noix

### **Accord Vin de paille 14.50 € HT**

Foie gras de canard nature  
Terrine de bœuf et chutney de mangue  
Ganache chocolat au safran de Goux  
Bleu de Gex et pain seigle et raisin sec

### **Accord Macvin 14,50 € HT**

Foie gras de canard au vin jaune  
Rouelle de volaille et crème au tandoori  
Chausson aux pommes caramélisées au macvin  
Morbier et pain paillasse

### **Accord Crémant 12,50 € HT**

Ceviche de lieu jaune et purée de carottes  
Salade de fenouil confit aux agrumes  
Soupe d'orange à la cannelle  
Chèvre frais et pain aux olives

*Accords Pinot et savagnin ouillé sur demande.*

*Les légumes cités peuvent varier selon les saisons.*

**INSTITUT FRANC COMTOIS DES VINS ET DU GOUT**

*Le goût de la découverte – La découverte du goût*

Château Pécauld - BP 41 - 39600 ARBOIS

Tél. : 03.84.66.40.53 – Fax : 03.84.66.40.59 - e-mail : [info@ifcvg.com](mailto:info@ifcvg.com) – [www.ifcvg.com](http://www.ifcvg.com)