

Menu de la soirée « Autour du Porto »

Rouleau d'aubergine grillée, roquette et
rilette de sardines



Plancha de gambas et supions au cacao,
légumes croquants



Mignon de porc roulé façon porchetta
café-chocolat, sauce aigre douce et riz thaï



Biscuit aux deux chocolats
Gelée au Porto et fruits

Formule mets et vins

Pour accompagner ce repas nous vous proposons de
le déguster avec les vins de Porto suivants :

Porto blanc Andresen 10 ans d'âge



Porto Tawny Ramos Pinto Adriano Reserve



Porto Ruby Ramos Pinto LBV 2011



Eaux minérales et café

Soirée

« Autour du Porto »



*Les élèves de Terminale Bac Professionnel et leurs
commis de Seconde Bac Professionnel vous souhaitent
une agréable soirée ainsi qu'une bonne dégustation.*