



## **JOURNEE BOBOSSE 2019**

**10H30** : Accueil par Nathalie et Bernard Remuet au Domaine des Riottes, pour une visite commentée du vignoble et une dégustation de leurs appellations Beaujolaises (Beaujolais blanc, rosé, rouge, Beaujolais-Villages, Fleurie)

**12H30** Déjeuner typiquement Beaujolais/Lyonnais, au « *Rendez-vous de Bobosse* » à St Jean d'Ardières, dans une salle agréable, exclusivement réservée à votre groupe.  
(Menu à choisir lors de la réservation . ci-joint)

**15H** La Chocolaterie Beaujolaise à Villefranche sur Saône :

Tarif 3.50 €/pers

durée 1h/1h30

Monsieur Durenin, artisan chocolatier vous recevra dans son laboratoire pour vous expliquer la fabrication de ses spécialités à savoir le Bouchon Beaujolais et le Tastevin du pays (marques déposées). Une dégustation de ces produits vous sera proposée.

\* Possibilité d'achat lors de ces visites

### **CONTACT - RESERVATION - CONDITION**

**Les Rendez-vous de Bobosse :**

Tél : 04 37 55 02 74 Email : [rdv@bobosse.fr](mailto:rdv@bobosse.fr)

**Règlements séparés de chaque prestataire : (Gratuité chauffeur)**

Paiement par chèque, carte bancaire

Les Rendez-vous de Bobosse menu N°1 26.50 € TTC/pers

OU

Les Rendez-vous de Bobosse menu N°2 32.20 € TTC/pers

ET

Visite de l'après-midi

3.50 € TTC / pers

## Menu Bobosse N° 1

Terrine de campagne, salade verte et ses condi

\*\*\*\*\*

Duo de saucissons Lyonnais nature et pistache Morille

Gratin dauphinois et Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

\*\*\*\*\*

Sorbet Vigneron

Café

Vins :

Beaujolais Rouge en pot de 75 cl

## Menu Bobosse N°2

Apéritif Beaujolais  
(beaujolais rouge et crème de cassis)

Gâteau de foie de volaille et mousse de foie d'oie  
Sur coulis de tomate

\*\*\*\*\*

### La ronde des spécialités « Bobosse »

Rouelle d'andouillette sauce moutarde,  
Véritable sabodet et saucisson Lyonnais sauce Beaujolaise  
Gratin dauphinois et champignons

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

\*\*\*\*\*

Gaufre sauce chocolat et sa glace vanille

Café

Vins :

Beaujolais Blanc et Rouge en tonneau