



Dimanche 23 janvier 2022 à midi, les Régalades de Montpeyroux fêtent leurs 10 ans avec 3 MOF (Meilleur Ouvrier de France), 1 Vice-champion de France Traiteur et 1 meilleur Sommelier de France

Après les perturbations liées à la crise COVID, les vignerons de Montpeyroux confient cette année la conception du menu des **RÉGALADES** autour de leurs vins à 4 chefs du **Centre de Formation Continue de l'Institut Paul Bocuse à Écully**. Chaque plat est la signature du chef qui l'a créé. Il reflète son identité, sa génération, son parcours, les tendances et les références de son époque.

Florent Boivin MOF 2011 signe l'entrée, **Alain Le Cossec** MOF 1991 propose son plat autour du poisson, la partie viande est créée par **Sébastien Charretier**, Finaliste 2011 et Demi-finaliste 2015 MOF Cuisine, Vice-champion de France Traiteur 2020-2021 et le dessert est l'œuvre de **Vincent Durant** MOF 2019. Sur chaque plat, 3 vins sélectionnés par **Gaëtan Bouvier**, meilleur sommelier de France 2016 et Master of Port 2019, sont servis et commentés.



Florent Boivin



Alain Le Cossec



Gaëtan Bouvier



Sébastien Charretier
© Nicolas Villion



Vincent Durant
© Boopina photographie

MENU

Amuse-Bouches

Tourteau en transparence

Sandre rivière et forêt

Chevreuil de continent en continent

Fromages affinés

**Comme une tarte chocolat,
framboise et estragon**

Café

Vins AOC Languedoc Montpeyroux

Eglise Saint-Martin du Barry à Montpeyroux (34)

Participation au repas 135€/personne

Pour réserver, merci de nous retourner ce coupon réponse accompagné de votre règlement avant le 15 janvier 2022 à l'adresse ci-dessous

Syndicat des Vignerons de Montpeyroux
5 Place François Villon, 34150 Montpeyroux
Tel : 06 38 23 28 40 – crumontpeyroux@gmail.com

INSCRIPTION AU REPAS

Nom.....

Prénom.....

Nombre de personnes

Total

Chèque à l'ordre de 'Syndicat du Cru Montpeyroux'