



## **Journée « Châtaignes & Vignes »**

...ou comment passer une journée où même les marrons sont heureux

### **Première étape : la Cave de Cleebourg**

On commencera par une **dégustation commentée**, histoire de se mettre en jambes... et surtout en bouche.

Les vins vous parleront d'eux-mêmes — et si vous en entendez deux discuter entre eux, c'est normal, c'est l'effet terroir.

### **Le buffet : attention, risque élevé de gourmandise**

Après avoir salué les vignes, place au **buffet spécial châtaigne**, aussi généreux qu'un oncle alsacien un soir de fête.

#### **Entrées**

Salades, rôtis froids, saumon fumé, bouillon, soupe de châtaignes...

Bref, de quoi se dire : « Je vais manger léger aujourd'hui » avant de se rappeler que non, pas du tout.

#### **Plats chauds**

Là, on attaque le sérieux :

- Saumagen de sanglier aux châtaignes (le sanglier n'a rien vu venir)
- Semmelknödel aux châtaignes
- Quenelles aux châtaignes
- Rôti aux châtaignes

Marrons, frites, nouilles, choucroute...

- En résumé : si un plat peut contenir une châtaigne, il le contiendra.

## Desserts

Vermicelles, glaces, pudding, fruits, tartelettes aux marrons...

À ce stade, même votre estomac demandera une pause syndicale.

## Infos pratiques

- **58 € par personne** (bus + dégustation + buffet, boissons non incluses)
- **Départ à 9h**, retour prévu entre **17h et 18h**
- **Un apéro surprise** pour lancer la fête

Deux mails de rappel : **8 jours** et **3 jours** avant le départ

- (Parce qu'on vous connaît... et qu'on veut éviter les "Ah bon, c'était aujourd'hui ?")

## Une journée conviviale et joyusement gourmande

Préparez vos papilles, votre bonne humeur... et éventuellement un bouton de pantalon en mode "sécurité".

Je vous souhaite, une **journée délicieuse, amusante et pleine de belles découvertes.**

# Eddy