

## Week-end à Beaune

26-27 mars 2022

Pour l'exposition « Philippe, Charles et le chancelier. Quand rayonnait la Toison d'or »

Le prix est de 142,50 € par personne en chambre double, 187,50 € en chambre individuelle.

Il comprend :

- l'aller-retour en car, rendez-vous départ à 8h30, le 26 mars place du Châtelet, devant le théâtre du même nom.
- la nuit et le petit déjeuner à l'hôtel Mercure (4 étoiles).
- la taxe de séjour.
- le guide pour l'exposition au musée des Beaux-arts.

En option un repas bourguignon au restaurant de l'hôtel pour 26 € à régler sur place (voir page suivante).

✂ -----

Fiche d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

N° et rue : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Adresse mèl\* : ..... @ .....

Déclare m'inscrire au week-end APHG des 26 et 27 mars 2022.

En cochant cette case je m'inscris au repas bourguignon

Fait à ....., le .....

Signature :

Éventuellement, nom et prénom d'une personne accompagnant :

NOM : .....

Prénom : .....

Prière d'envoyer dans un même courrier cette fiche d'inscription, un chèque correspondant au montant total du week-end, à l'ordre de **HÉLÈNE PAPADOPOULOS**, à **Hélène PAPADOPOULOS, 23 rue Édouard Jacques, 75014 PARIS**.

\* Des informations complémentaires vous seront envoyées par mèl.

## — MENU BOURGUIGNON A 26,00€ TTC —

### ENTREE + PLAT + DESSERT / *STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

#### ENTREES

Œufs en meurette – *Eggs « en meurette »*

Jambon persillé de Bourgogne maison – *Parsley ham from Burgundy homemade*

Vinaigrette de légumes de saisons, sauce à l'ail noir – *Seasonal vegetables vinaigrette with black garlic sauce*

#### PLATS

Jarretons de cochon laqué, purée de carottes parfumé au cumin – *Lacquered pork knuckle cumin flavoured carrot purée*

Filet de daurade sébaste, beurre battu au curry, fregola au chorizo – *CRosefish gilt-head bream fillet, curry butter, fregola with chorizo*

Bœuf Bourguignon traditionnel, linguine fraîches – *Burgundy style beef stew, fresh linguine*

#### DESSERTS

Tartelette chocolat gianduja fondante – *Soft gianduja chocolate tartlet*

Riz au lait aux fraises caramel – *Milk rice with caramel strawberries*

Entremets poires confites au vin et cassis et pain d'épices – *Pears confit with wine and blackcurrant and gingerbread*

## — LES SUPPLEMENTS / EXTRAS —

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (x6) – <i>Parsley butter' Burgundy Snails (x6)</i>	6,50€/pax
Assiette de 3 fromages régionaux – <i>Plate of 3 regional cheese</i>	7,00€/pax
Verre de Kir, apéritif local – <i>Glass of Kir, regional aperitif</i>	5,00€/pax
Verre de vin de Bourgogne – <i>Burgundy wine glass</i>	6,50€/pax
Verre de vin de Bourgogne 1 <sup>er</sup> Cru – <i>1<sup>er</sup> Cru Burgundy wine glass</i>	9,50€/pax
Verre de vin rouge de Bourgogne Grand Cru – <i>Red Grand Cru Burgundy wine glass</i>	13,50€/pax
Eaux minérales et café – <i>Minéral water and coffee</i>	3,50 €/pax