



Fransk afton med champagneproving

En smakresa med 3 olika Champagne Mathelin.

Meny
Avsmakningstallrik

Snitt med regnbågsloxrom
CM Tradition Brut

Kub med lufttorkad bayonneskinka,
nätmelon och basilikablاد
CM Tradition Brut

Tomatsalsa med mynta
CM Tradition Brut

Chevreboll med nötter och honung
rullade i chiafrön
CM Extra Brut/CM Tradition Brut

Gåsleversnitt med rosépeppar
CM L'Orée des Chênes Brut

Smörstekt kammussla
CM L'Orée des Chênes Brut

Kyckling- och curryröra med ruccola
CM L'Orée des Chênes Brut

Desserttallrik
CM Rosé de Saignée
– men prova gärna även till de champagner
som finns kvar i de andra glasen.

Brie de Meaux

After Eight- & mashmallowmix med passionsfrukt

Ananaskuber med lakritskonfekt

Citronstekta äpplen med kardemumma och vaniljglass

Miniapelsin

En bit mörk choklad

Champagne Mathelin är certifierade med HVE level 3,
vilket bland annat innebär att druvorna är hållbart odlade.
Champagne Mathelin använder endast egna druvor
i sin champagne och garanterar dig 100 % spårbarhet.

Läs mer om Champagne Mathelin på vår webb: bonnebox.se

Gilla oss gärna på Facebook: **Champagne Mathelin – hållbart odlad – BonneBox**

