

La Table des Amis de Provence
vous invite à nous rejoindre pour
Floralies Campuget 11ème édition

Château de Campuget

30129 Manduel

11h00 - 15h00

Samedi 15 avril 2023

Ce domaine agricole et viticole familial vous ouvre ses portes le week-end du 15/16 avril pour un extraordinaire salon du jardin dans son magnifique parc arboré et fleuri de 09h00 à 18h00.

Seront présents des stands d'horticulteurs, de fleuristes, d'apiculteurs, de producteurs artisanaux de produits alimentaires ainsi que des sculptures,

des céramiques et des outils de jardinage à acheter ou à parcourir.

Entre 10h00 et 12h00 et entre 15h00 et 18h00, il y aura des tours en calèche à travers les vignes.

Venez tôt, restez tard, c'est votre choix. La Table des Amis de Provence a réservé le créneau de 11h30 pour une dégustation de leurs excellents vins, suivie d'un déjeuner dans leur bistrot. Veuillez prévoir d'arriver avant 11h00 pour vous laisser le temps de vous garer et de vous retrouver à la Boutique/Bistrot.

Le Château de Campuget produit du vin depuis 1753 et n'a été entre les mains que de trois familles depuis tout ce temps jusqu'à nos jours. La dernière génération de la famille Dalles ne reste pas en reste, continuant d'innover et de produire des vins de grande valeur sous l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Costières de Nîmes.

Durant ce week-end, pour 5 bouteilles achetées, 1 vous sera offerte.

Le droit d'entrée pour cet événement est de 3 € par adulte, payable à votre arrivée au Château. Payez au bistrot votre déjeuner et à la boutique le vin que vous achetez pour emporter à la maison.

Veillez RSVP rapidement pour cet événement, au plus tard le 13 avril. Nous sommes limités à 15 personnes.

Cet événement est organisé par La Table des Amis de Provence, association à but non lucratif qui met en relation les amateurs de vin et de gastronomie autour d'une table d'amis.

www.latabledesamis.com

Cotisation annuelle : 15 € seul, 25 € couple

En attendant...

- Chèvre de la Maison Porlan coings du jardin **8€**
- Pâté de campagne de Christophe **7,50€**
- Planche de charcuterie de Campuget **15€**

Entrées

- Brandade de Nîmes, herbes du potager et pain frotté à l'ail **11€**
- Patatas bravas de Franck-Lin **9€**
- Soupe froide de tomates du potager, pain grillé, chèvre frais **12€**
- Aubergines rôties sauce yaourt des Cévennes et basilic du potager **9€**
- Oeufs mayonnaise du poulailler, estragon du jardin et poutargue **10€**
- Andouillettes grillées de Théo Cuadrado, pickles **12€**
- Escargots de Cyril & Frédérique Ruedas **11€**

Plats

- Saucisse de Vallabrègues concassé de tomates fraîches **18€**
- Pigeon des Costières de la Famille Baeza courgettes et menthe du jardin **35€**
- Agneau de Campuget à la sauge de la petite cour **25€**
- Croquettes d'agneau à l'aneth et aioli aux herbes **18€**
- Tartare de la pêche Côté Fish du Grau-Du-Roi **24€**
- Côte de boeuf de l'Aubrac, au thym et beurre marchand de vin (1,2kg) pour 2 personnes **80€**

Plats accompagnés des patatas bravas de Franck-Lin et d'une salade de légumes du potager

Desserts

- Sorbet ou glace de saison fait maison **8€**
- Crème de Mamie de Campuget au tison **9€**
- Salade de fruits de saison, sirop de verveine du potager, granité Muscat Petits-Grains **9€**
- Mousse au chocolat **9€**
- Mousse de framboise **9€**

La liste des allergènes est disponible en cuisine

Softs

- Jus de fruits David Sève **3€**
- Sirop Monin **3€**
- Tisane à la verveine de Campuget servie froide ou chaude **3€**
- Café Nadal **2,50€**
- Thé **3€**
- Eau pétillante de Campuget - 75cl **3€**

Nos Vins

Voir carte des vins

- TVA incluse -



