



# Repas de Noël

## APÉRITIF

Quoi de mieux pour démarrer ce repas que des rillettes de carottes et des blinis végétaliens au houmous ? A accompagner de notre pétillant naturel Fillibulle pour une version light ou de notre vin chilien El Semillero si vous aimez les épices ! Il y en a pour tous les goûts.

## ENTRÉES

Continuez avec un faux-gras de Noël, un velouté de patates douces au lait de coco ou un carpaccio de cèpes. A sublimer par un Saumur Blanc tel que le Château Fouquet ou par son homologue en Saumur Rouge.  
Vos papilles seront en effervescence !

## PLATS

Imaginez vous autour d'une table de fêtes, avec un risotto aux champignons, tofu fumé et Fourme d'Ambert d'un côté et une bouteille de Saumur Rouge Château Fouquet de l'autre.  
La belle vie !

Si vous préférez le vin blanc, continuez avec le blanc de l'entrée et accompagnez le de ravioles aux truffes.

## FROMAGE

Un beau faux-mage avec du blanc ou du rouge, ce met s'accorde avec tout !

## DESSERTS

Pour finir, goûtez à la bûche de Noël pomme-cannelle ou à sa version aux noix de cajou, clémentine et chocolat.

Avec un fond de El Semillero ou de Saumur Rouge Château Fouquet, ce dessert sera une réussite.