

Connétablie d'Afrique de l'Ouest du Conseil des Echantons de France.

PREMIER CHAPITRE MAGISTRAL – Hôtel Restaurant « Le WAFOU »

ABIDJAN - Côte d'Ivoire – Vendredi 02 Mai 2025 à 19 heures.

*** INTRONISATIONS :**

AOP Bordeaux Supérieur : « Château Fleur Haut GausSENS - Terre 2018 ».

*** APERITIF :**

AOP Bordeaux Rosé – cuvée « orangeneuve ».

Sauvignon Blanc « Pierre Blanche 2002 ».

AOP Bordeaux GRAVES « Château Chanteloiseau 2021 ».

***MENU :**

Assortiment de crudités.

Salade tiède de gésiers.

Tartare de tomate et thon.

Soupe Bassamoise (épicée aux fruits de mer).

Pavé de poisson mariné aux herbes.

Emincé de filet de bœuf aux champignons.

Poulet Basquaise.

Crème caramel

Salade de fruits frais à la menthe.

Tarte au citron meringuée.

*** SELECTION des VINS RETENUS pour le Diner:**

Les entrées sont accompagnées par :

- * AOP Pinot Blanc d'Alsace – médaille d'Or 2024.
- * AOP Bourgogne Blanc Aligoté « Les Sables » 2022.

La Soupe Bassamoise et le Pavé de Saumon par :

- *AOP Bourgogne Blanc Côte Chalonnaise 2022.

L'émincé de bœuf et le Poulet Basquaise par :

- *AOP Bordeaux supérieur « Château Fleur Haut Gaussens – Terre 2018.

L'ensemble des desserts par :

- *AOP Pinot Gris d'Alsace – Joseph Cattin 2023.

* *

*

La sélection des Vins a été effectuée selon une proposition des fournisseurs :

- « EFYD Services » d'Abidjan, et :
- Les « Caves Millésim » d'Abidjan.

* *

*