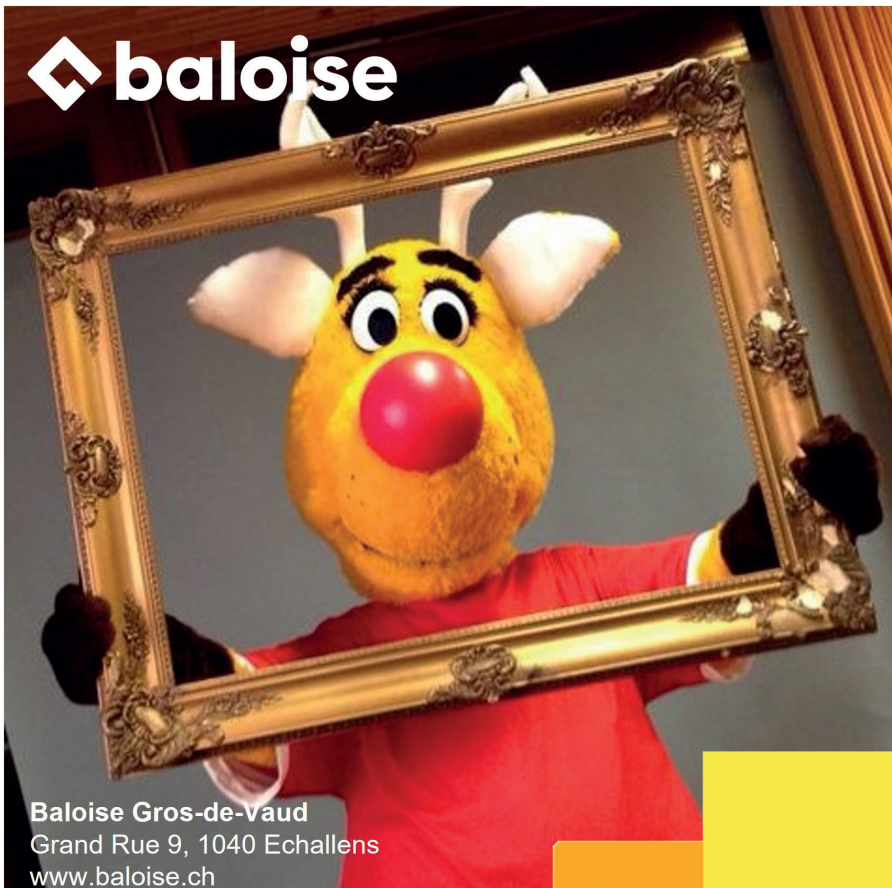


 **baloise**



Baloise Gros-de-Vaud
Grand Rue 9, 1040 Echallens
www.baloise.ch

Baloise remercie chaleureusement tous
les bénévoles !



REPAS DE SOUTIEN

JEUDI 13 FÉVRIER 2025

Salle Jean Villard-Gilles - Daillens

Dès 11h³⁰ apéritif

Coteau d'Aubonne Esprit Terroir,
La Côte AOC 2023

offert par



Dès 16h⁰⁰ ouverture du bar à champagne
avec ambiance

GRANDE TOMBOLA SPÉCIALE!

VINS BLANCS

Coteau d'Aubonne Esprit Terroir, La Côte AOC 2023

Cave de La Côte, Fr. 25.-

Au nez : Caractère fruité et frais avec des notes citronnées.
En bouche : Souple, frais et friand avec de belles notes florales et citronnées,
très bonne persistance aromatique.

La Braise d'Enfer, Epesses Lavaux AOC 2023

Les Frères Dubois, Fr. 30.-

Au nez : Bouquet expressif, avec de jolis arômes de tilleul et de miel d'Acacia.
En bouche : Racé, plein, fruité, minéral, charpenté avec des notes d'amande en final.

Chardonnay Réserve Inspiration, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 35.-

Au nez : Un nez expressif aux nuances d'orange douce et de fruits du verger.
En bouche : La rondeur des notes vanillées se mêle à la fraîcheur citronnée.
Sa finale se distingue par sa persistance élégante et rafraichissante.

VINS ROUGES

Emotion, Gamay Vaudois AOC 2023

Domaine Kursner, Fr. 27.-

Au nez : Il offre des arômes complexes de fruits rouges.
En bouche : Notes parfumées de framboises et de mûres.
Il se démarque par sa souplesse et son onctuosité.

Garanoir Expression, La Côte AOC 2023

Cave de La Côte, Fr. 32.-

Au nez : Arômes subtils de cerise et de fruits noirs.
En bouche : Fruité et onctueux, très rond et souple.

Merlot Réserve Inspiration, La Côte AOC 2022

Cave de La Côte, Fr. 43.-

Au nez : Senteurs de cerises noires, petits fruits rouges, épices douces et chocolat noir.
Quelques notes d'herbes aromatiques (thym, origan, romarin).
En bouche: Souple, tannins fermes, notes de vanille et
de café avec une longue finale

EFFERVESCENT

Ô de la Côte brut, blanc de blancs, La Côte AOC

Cave de La Côte, la flûte Fr. 6.-, la bouteille Fr. 45.-

LE MENU

Le foie gras de canard à l'échalote
Et sa brioche beurrée

La bisque de homard
Et ses croûtons aioli

Le Chateaubriant cuit à basse température
Sa sauce béarnaise
Et ses garnitures printanières

Le Vacherin Mont-d'Or AOP
Le Gruyère de la fromagerie Berger
Accompagnés de pain aux fruits

Le dessert surprise
de la Pâtisserie Clément à Daillens

Le café

Menu: Fr.140.-



Repas préparé et servi par la Famille Porchet,
Restaurant de la Croix Blanche, La Sarraz

Les flûtes sont offertes par la Pâtisserie Clément à Daillens