

Les organisateurs du congrès du Groupe Français des Pesticides vous remercient de les honorer de votre présence à l'occasion de ce repas de gala, indispensable instant de convivialité de notre manifestation. À cette occasion, nous sommes accueillis dans l'auberge de M. et Mme Emeriault, l'Abbaye Saint-Louis. Nous espérons que vous apprécierez ce repas élaboré avec des produits issus de la plus haute tradition de notre terroir du Poitou. Les saveurs des différents mets qui vous seront servis sont exacerbées par une mystérieuse alchimie qui se produit lentement dans l'ancre du four à bois, procédé imaginé par nos ancêtres voilà plus de 4000 ans mais qu'aucune technologie moderne n'a jamais pu égaler.

Alors, comme disait l'un de nos plus illustres étudiants de l'Université de Poitiers, François Rabelais, «L'appétit vient en mangeant ; la soif s'en va en buvant !»

Cave



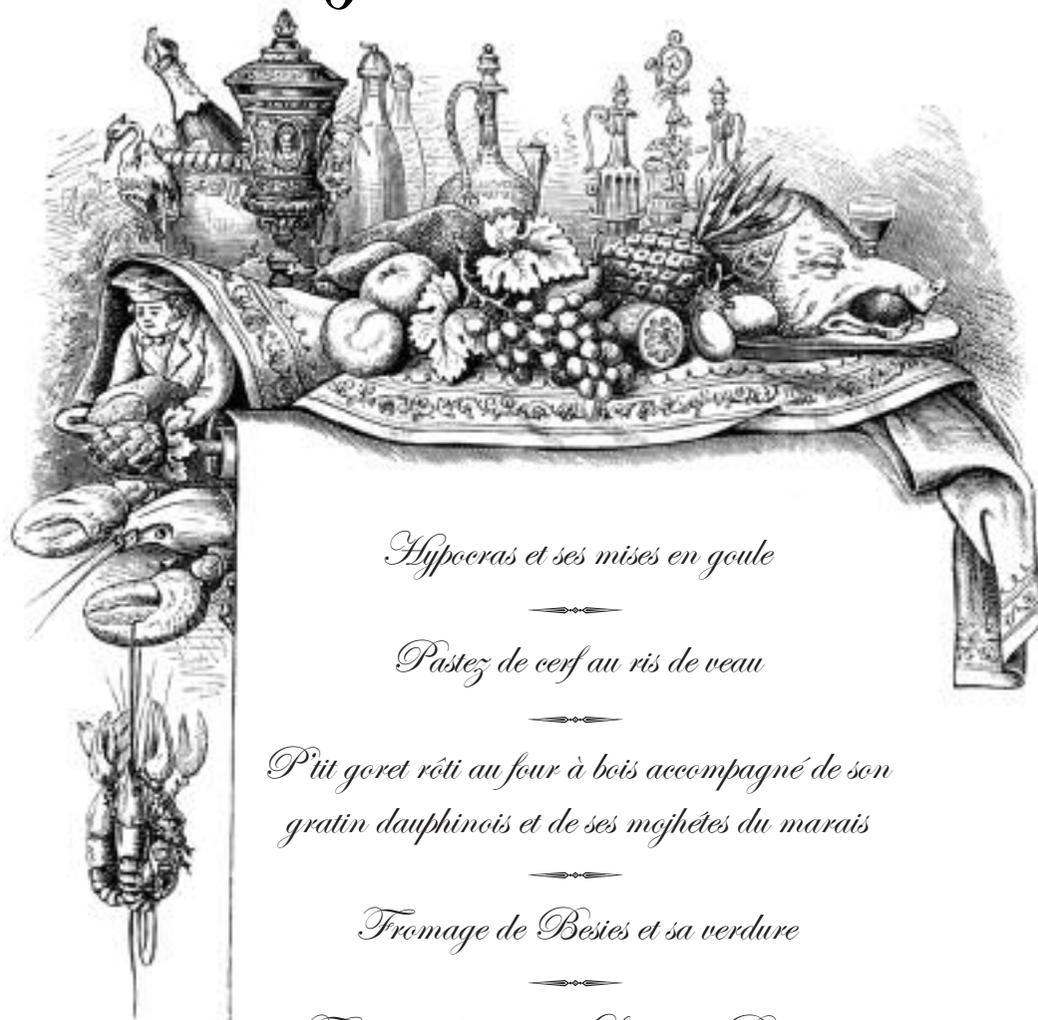
Hypocras

Sauvignon Haut-Poitou

Gamay Haut-Poitou

Crémant de Loire

Menu



Hypocras et ses mises en goule

Pâtes de cerf au ris de veau

Petit goret rôti au four à bois accompagné de son gratin dauphinois et de ses mejhètes du marais

Fromage de Besies et sa verdure

*Fouace à l'envers de Lamotte-Beuvron
et sa glace vanille*

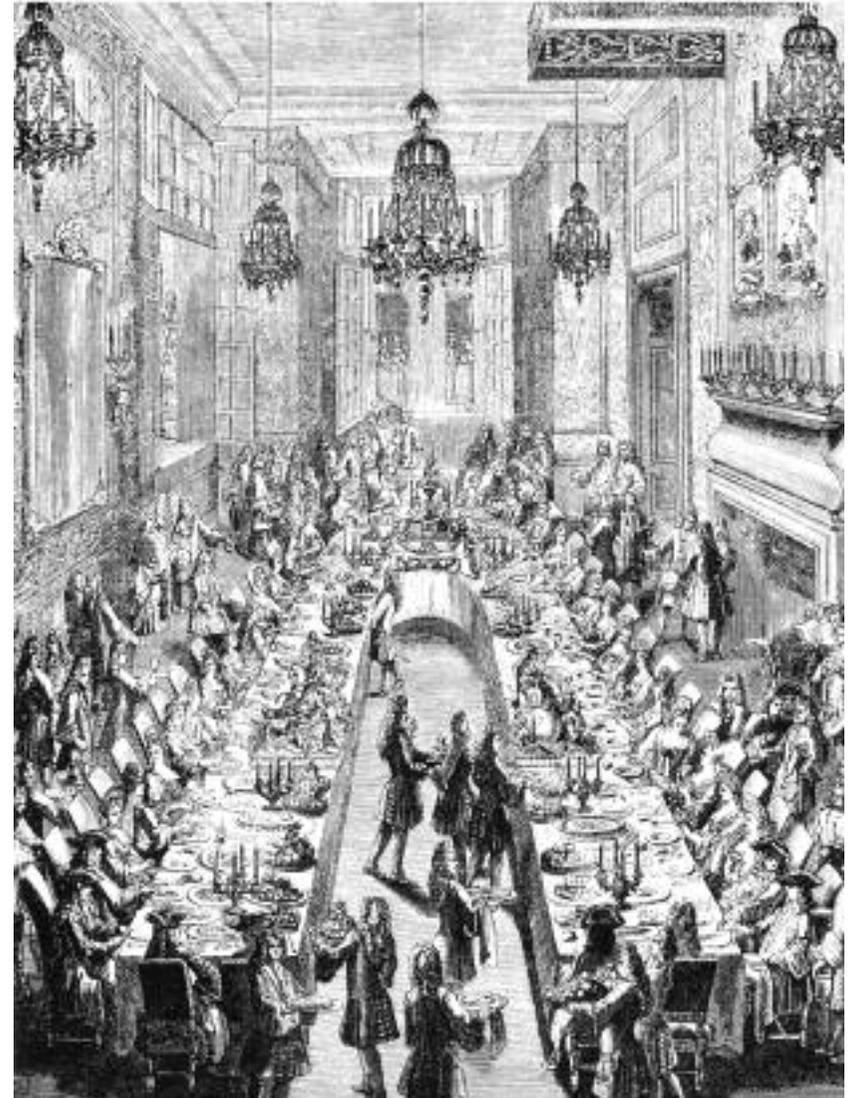
Café et son palet de chocolat

Groupe Français des Pesticides



Abbaye St Louis

42^e congrès, Poitiers



Jeu
di 31 mai 2012

Repas de Gala