

# INSCRIPTION & CHOIX DU MENU/25 mars 2023

NOM .....PRENOM (S) .....

\* VISITE CHÂTEAU DU PASSAGE nombre de personnes ... X 10 € = .....€

\* REPAS ANNUEL nombre de personnes ... X 44 € = .....€

**TOTAL .....€**

## CHOIX MENU POUR RESTAURANT : (Cocher votre choix pour chaque plat)

NOM .....PRENOM(S) .....

◆ Kir pétillant de bienvenue (ou jus de fruit) et une mise en bouche

◆ Déclinaison de saumon , tartare de saumon, saumon fumé, saumon gravlax,  
duo de crevettes et sa crème citronnée

**OU** Ravioles aux escargots, sauce pesto à l'ail et ses pépites de truffe

**OU** Vol au vent aux Saint-Jacques et fruits de mer

◆ Dos de cabillaud sauce safranée et ses tagliatelles

**OU** Pavé de cerf sauce cassis et tagliatelles

**OU** Filet de bœuf sauce morilles gratin dauphinois

◆ 1/2 Saint-Marcellin affiné

**OU** Fromage blanc

◆ Café gourmand, assortiment de 4 mini desserts

**OU** thé gourmand, assortiment de 4 mini desserts

### Forfait boisson comprenant :

Apéritif Kir pétillant ou jus de fruit

Vin en pichet : Blanc, Savoie Abymes

Rouge, Côte du Rhône Mageran

Rosé, Côte de Provence cuvée de Valadas



GRUPE ARCHEOLOGIE ET HISTOIRE  
DE MORESTEL & SA REGION

## SORTIE DU 25 MARS 2023

### EN MATINEE :

### Visite Château du Passage



2 route de Virieu  
38490 Le Passage

### RENDEZ-VOUS

À 9h15 heures

Sur place

### REPAS ANNUEL

### Restaurant « Les Terrasses du Lac »

58 route du Lac  
38110 Saint Didier de la Tour

### RENDEZ-VOUS

À 12h30 sur place



### INSCRIPTION & CHOIX MENU (ci-contre)

à renvoyer avant le 10/03/2023

À Claudine PRORIOU—325 rue du Lion d'Or— 38890 VIGNIEU

Ou par mail : cloproriot@orange.fr avec votre règlement