

Club des Affaires de la Hesse

Monatliche Veranstaltung

Dienstag, den 17. Dezember 2013

Verkostung regionaler Spezialitäten

« Ein Abend im Périgord »

Liebe Mitglieder und Freunde des Club des Affaires de la Hesse,

Unter dem Motto 'kulinarische Kostbarkeiten' setzt Ihr Club pünktlich zu Beginn der Vorweihnachtszeit seine lukullische Rundreise durch die französischen Regionen fort. Unser Mitglied Frau Stéfane Butler, die zweifellos mit Recht als Botschafterin des Périgord in Frankfurt zu bezeichnen ist (<http://truffe.com>), wird uns heute Abend mit Spezialitäten aus ihrer Region verwöhnen.

Bereits seit 2011 setzt die Trüffelzüchterin Stéfane Butler mit ihren in 2011 ins Leben gerufenen Themenabenden « les mets-les mots » alles daran, ihre Region und deren kulinarische Erzeugnisse einem breiten Publikum näher zu bringen. Speziell für den Club des Affaires wird sie interessante Einblicke in die Zucht und Verarbeitung der auch als schwarzer Diamant bekannten Wintertrüffel aus der Gattung der „truffes du Périgord“ gewähren. Der Vortrag wird in französischer und deutscher Sprache gehalten.

Zusammen mit erlesenen Périgord-Produkten, deren Erzeuger Frau Butler allesamt persönlich bekannt sind, wird uns das freundliche Team des Restaurants « Chez Mamie » einen herzlichen Empfang unter Freunden bereiten.

Das Menü :

Toasts mit Trüffelbutter aus dem Périgord als Aperitif

Frischer halbgekochter Foie gras und Trüffelpastete dazu ein Saussignac du Château Court-les-Mûts (Likörwein)

Entenconfit mit Kartoffeln à la sarladaise dazu ein Pécharmant du Château de Tiregand (von den Erben der Comtesse de Saint-Exupery ausgebauter Rotwein aus dem Bergerac)

Mit Nusslikör verfeinerter Trappe d'Echourgnac (Trappistenkäse) und Cabécou du Périgord (Ziegenrohmlchkäse) dazu ein trockener in Barriquefässern ausgebauter Weißwein aus dem Bergerac Château Court-les-Mûts

sowie kleine süße Leckereien aus dem Perigord.

Im Anschluss an das Festmahl erhalten Sie einige feine Rezepte, um diese erlesenen Momente auch zu Hause wieder aufleben zu lassen.

Mit diesem gastronomischen Highlight schließt der Club des Affaires de la Hesse sein Veranstaltungsprogramm 2013 ab.

Warten Sie mit Ihrer Anmeldung jedoch nicht zu lange!

Die Plätze im Restaurants « chez Mamie » sind gezählt und wir müssen die Anzahl der Teilnehmer leider entsprechend begrenzen.

<u>Ort :</u>	<u>Programm des 17. Dezember 2013</u>	
Restaurant chez Mamie Hügelstraße 168a 60431 Frankfurt am Main	19Uhr bis 19Uhr30 : 19Uhr30 :	Aperitif Beginn der Verkostung, Vortrag über die Trüffel
<u>Öffentliche Verkehrsmittel:</u>	Bis 22Uhr :	Verkostung
U1 U2 U3 U8 Hügelstraße		

Anmeldung bis **14. Dezember 11 Uhr** per Fax (069/48 00 48 61), per E-Mail (secretariat@ca-hesse.de) oder per Post (Club des Affaires de la Hesse, Frau Joëlle Putschbach, Ringelstr. 1, 60385 Frankfurt am Main).

Name : Vorname :

Firma :

Tel. :

Mail :

In Begleitung von:

Firma:

Verkostung : 35 Euro xfür Mitglieder

Verkostung: 45 Euro xfür Nicht-Mitglieder

Im Falle einer Absage nach dem 14. Dezember 11.00 Uhr, wird Ihnen das Essen in Rechnung gestellt.

Gerne ist Stéfane Butler bereit, die auf der Internetseite <http://vinadele.com> oder <http://Crouzel.com> vorgestellten Erzeugnisse aus dem Périgord für Sie zu besorgen.

Diese Produkte müssen jedoch vor dem **30. November per E-Mail unter der Adresse stefaneb24@aol.com bestellt** und zwischen dem 12. und 16. Dezember bei Stéfane Butler in der Zeppelinallee 21 (Gartengeschoss) **abgeholt** werden.