

# Menu

## Remerciements

*Novotel Monte Carlo*

*Fragonard*

*Les Pêcheries De L'océan*

*Coco Fruits*

*Maison Arsena*

*Restaurant Robuchon*

*Sélection Vins*

*Vins D'alsace "Alphonse Kuentz "*

*Champagne Legrand Frères*

## 10<sup>ème</sup> Diner de Bienfaisance

**Vendredi 5 Avril 2019**  
**Novotel - Monaco**

☆☆☆ **Balade**  
**Gastronomique**  
**en Alsace**



Imaginé  
Préparé  
Elaboré  
Servi par

**Rotary**

Club de Beausoleil  
Roquebrune Cap Martin  
Cap d'Ail - La Turbie





# Dix années d'actions

*Vous participez ce soir à la 10ème édition  
du Dîner de Bienfaisance  
imaginé, préparé, organisé et servi  
par les membres du Rotary Club de Beausoleil,  
Roquebrune Cap Martin, Cap d'Ail, La Turbie*

*Les éditions précédentes ont permis  
de récolter plusieurs milliers d'euros de dons*

*Elles ont été consacrées :*

*En 2010 au profit des Femmes Battues  
En 2011 pour la lutte contre l'Autisme  
En 2012 sur le thème Handicap et Sport  
En 2013 au profit des Oeuvres du Rotary  
En 2014 pour soutenir le CCAS de Cap d'Ail  
En 2015 pour soutenir les oeuvres du Rotary  
En 2016 pour la lutte contre le diabète  
En 2017 pour l'association Sonam Ling  
En 2018 pour l'association La Maraude Monaco*

*Par votre présence et votre participation  
vous soutenez une cause juste*

*Merci*



## Apéritif

*Crémant brut du caveau  
avec petites tartes flambées  
et presskopf persillé*

## Dîner

*Foie gras d'Alsace,  
Gelée fine au Gewurztraminer  
Quelques senteurs d'épices, brioche toastée  
Pinot gris "vendanges tardives" 2011*

*Joues de bœuf braisées en fleischschnecke  
Bouillon aux herbes truffé  
Pinot blanc "réserve personnelle" 2016*

*Granité au marc de Gewurztraminer*

*Dos de sandre en matelote,  
Choucroute étuvée au Riesling,  
Queues d'écrevisses et lard fumé paysan  
Riesling réserve 2017*

*Munster fermier et graines de cumin  
Pinot noir 2017*

*Strudel aux pommes et raisins*

*Café et pain d'épices*