


7 février 2019	Chez Olivier II à Sullens	Olivier II & Michel
----------------	---------------------------	---------------------

Thème = Repas à base de divers chocolats. Chaque plat est accompagné d'un ou deux vins dégustés à l'aveugle.

Mise en bouche	Villeneuve assoc. 2017	
La bouteille à Raymond	Pas une bouteille mais une chanson : La ballade Nord-irlandaise de Renaud.	
Repas	Noix de coquille St-Jacques parées au gruet chocolat-pistache à la mousse de cacao accompagné de fenouil	Partage, Cave Clos des Cyprès, Serge Antille, 2016 (assemblage muscat, Riesling, sylvaner)
	Foie gras paré au chocolat	Domaine du Scorpion, Cave Clos des Cyprès, Serge Antille, 2017 (heida)
	Filets mignons de porc et sa sauce au chocolat à la sauge Nouille et son légume déco « Ramanesco »	Gamar'one, Cave Cidis, gamaray passerillé, 2011 (style Amarone) et Galotta, Cave Clos des Cyprès, Serge Antille, 2016
	Fromages de chez Dufaux à Morges	Calem, Porto Tawny, Velhotes et Burignon, ville de Lausanne, 2017
	Trilogie de mousse de chocolat Découverte de divers chocolats du monde	Banyuls 1985 Petite Arvine, Cave Clos des Cyprès, Serge Antille, 2015
Rincette		Humagne Blanche, Cave Clos des Cyprès, Serge Antille

Prévoir soirée avec les dames un mardi à la Balance à Daillens.
 Le repas du 22 mars est à la Treille à Penthaz
 La prochaine soirée du Cep est le 13 juin chez Olivier I (organisation avec Patrick).
 Cet automne penser à inviter à nouveau les jeunes du Cep.
 Gaëtan : « Les gros maigriront, les maigres périront »