

## Inscription

A retourner rempli et accompagné de votre règlement à

Vignerons des Costières de Nîmes  
Zone Euro - 4, rue de l'Hôtellerie  
30132 CAISSARGUES

M. Mme .....

Adresse .....

Code Postal..... Ville .....

Tél.....

Courriel ..... @ .....

### Je réserve :

**Adultes** ..... place(s) à 58 € soit..... €

**Groupe à partir de 10 pers.** ..... place(s) à 53 € soit..... €

#### Jeunes moins de 26 ans

(joindre justificatif) ..... place(s) à 53 € soit..... €

#### Enfants de moins de 10 ans

(panier repas) ..... place(s) à 8 € soit ..... €

Total : ..... €

*Sous réserve de disponibilité. Clôture des inscriptions le vendredi 19 novembre 2010. Restitution du chèque sous réserve d'annulation avant le 24 novembre 2010.*

J'indique une heure de départ préférentielle : .....  
(Départs tous les quarts d'heure de 11h00 à 13h30)  
ex : 11h00, 11h15, 11h,30...

Je joins un chèque du montant total à l'ordre des Vignerons des Costières de Nîmes (encaissement à l'issue de la manifestation).

Je souhaite recevoir une facture après le paiement.

*Nîmes Toquée aura lieu quelle que soit la météo.  
Les Chefs se réservent la possibilité de faire évoluer  
le menu selon leur inspiration.*

## Producteurs

Le terroir des Costières de Nîmes est constitué de galets roulés exposés au grand soleil et au mistral soufflant sur toute la Vallée du Rhône. Les vins qui en sont issus brillent par leur maturité solaire et se distinguent par la fraîcheur et la minéralité de leur expression. Les Costières de Nîmes rouges sont profonds et élégants, leur complexité est renforcée par le jeu d'assemblage des cépages, entre gourmandise de la syrah, opulence du grenache, texture racée du mourvèdre et finesse du carignan. Sur une trame tout en finesse, les blancs sont riches et éclatants et les rosés affirment un caractère fruité et fougueux.

Cave des Grands Grès	Domaine de la Cadenette
Château Beaubois	Domaine de la Garbinade
Château d'Or et de Gueules	Domaine de la Patience
Château de l'Amarine	Domaine de Poulvarel
Château de l'Ermitage	Domaine de Virgile
Château de la Tuilerie	Domaine du Petit Bourry
Château de Rozier	Domaine les Grimaudes
Château de Valcombe	Domaines Viticoles Renouard
Château des Tourelles	Gallician la Cave
Château Mas Neuf	Les Vignerons Créateurs
Château Saint Louis la Perdrix	Mas Mellet
Château Vessière	Terre des Chardons
Domaine de Calet	Vignobles du Soleil
Domaine de Campagnol	Vignobles Michel Gassier
Domaine de Donadille	

## Cavistes

Angelvin, Cave du Mas Guérin, Caves du 41, Le Muzini, Les Plaisirs de la Table, La Vinothèque.

*Les cuvées présentées pendant la balade  
seront proposées à la vente par les cavistes partenaires.*

# Nîmes Toquée

## Vin, culture et gastronomie

6 étapes gastronomiques signées  
par les chefs nîmois  
Aux Plaisirs des Halles, Darling,  
Le Lisita, L'Imprévu, Wine Bar  
&  
dégustations de vins organisées par  
les Vignerons des Costières de Nîmes



# Nîmes Toquée

## Bulletin d'inscription

*A retourner rempli et accompagné de votre règlement*



COSTIÈRES DE NÎMES

télémiroir

blanc  
blanc  
blanc

NÎMES

Le Dimanche 28 novembre 2010, la première édition de Nîmes Toquée ouvre les portes des monuments emblématiques du cœur de la ville de Nîmes aux vigneron des Costières de Nîmes. Une balade dégustation de six étapes pour marier les plats signés par cinq chefs Nîmois aux plus belles cuvées des Costières de Nîmes. Le parcours, de quatre kilomètres, amènera les promeneurs dégustateurs vers les hauts lieux du patrimoine culturel local : la Maison Carrée, le Temple de Diane, le Théâtre de Nîmes, l'Espace culturel Pablo Romero, les Arènes, l'Hôtel Boudon et le Carré d'Art.

Une redécouverte de la ville de Nîmes, avec animations et visites guidées, dans un contexte de convivialité et d'échange.

### Les Chefs partenaires :

Laurent Brémond L'Imprévu

Vincent Croizard Darling

Olivier Douet Le Lisita

Sébastien Granier Aux Plaisirs des Halles

Jean-Michel Nigon Wine Bar - Le Cheval Blanc



4

### SUR LA PISTE DES ARÈNES

Plat chaud - Le Lisita

Baluchon d'agneau confit et sa côte en croûte de sarriette, oignons doux des Cévennes caramélisés, jus de braisage aux baies, feuilles de choux de Bruxelles.



### HÔTEL BOUDON

Fromage - Le Régal Traiteur  
Duo de Pélarçons affinés  
et chutney aux fruits secs

5



### THÉÂTRE DE NÎMES

Entrée froide - Aux Plaisirs des Halles  
Tartare de saumon d'Ecosse à  
l'huile d'olive de Nîmes AOC

2



### PABLO ROMERO

Exposition Pamplona

Entrée chaude - Darling

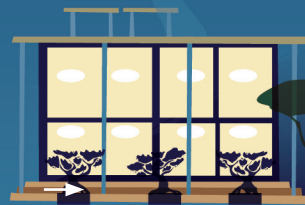
Filet de lotte rôti avec un beurre de sauge et châtaigne, sur un velouté de potimarron à la muscade et un champignon shitaké poêlé.

3



MAISON CARRÉE  
DÉPART

6



### CARRÉ D'ART

Dessert - Café - Cadeau  
Wine Bar - Le Cheval Blanc  
Moelleux cévenol, crème de réglisse

1



### TEMPLE DE DIANE

Mise en bouche - L'Imprévu  
Tartelette de Parmesan aux légumes confits  
et brandade de morue