

LES JOURNÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES
Vignobles!
en Scène!

17
OCTOBRE 2025

BANQUET INSOLITE



RENDEZ-VOUS AU MUSÉE DU PIANO

BANQUET INSOLITE, EXPÉRIENCE UNIQUE, RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !



Un cadre unique pour un banquet mémorable !

Notre banquet insolite signé Vignobles en Scène se déroulera au Musée du Piano de Limoux, il sera animé par 2 musiciennes.

Installé dans la chapelle Saint-Jacques aujourd'hui désacralisée, le Musée du Piano vaut le détour autant pour le lieu que pour la collection d'instruments qu'il présente.

Le 17 Octobre, rejoignez-nous pour un banquet d'exception à travers les vitraux de ce monument. Préparez-vous, cela va être unique !

ATTENTION, LES PLACES SONT LIMITÉES !
ACCÈS INTERDIT AUX MINEURS NON
ACCOMPAGNÉS DE LEURS PARENTS OU
RESPONSABLES LÉGAUX.

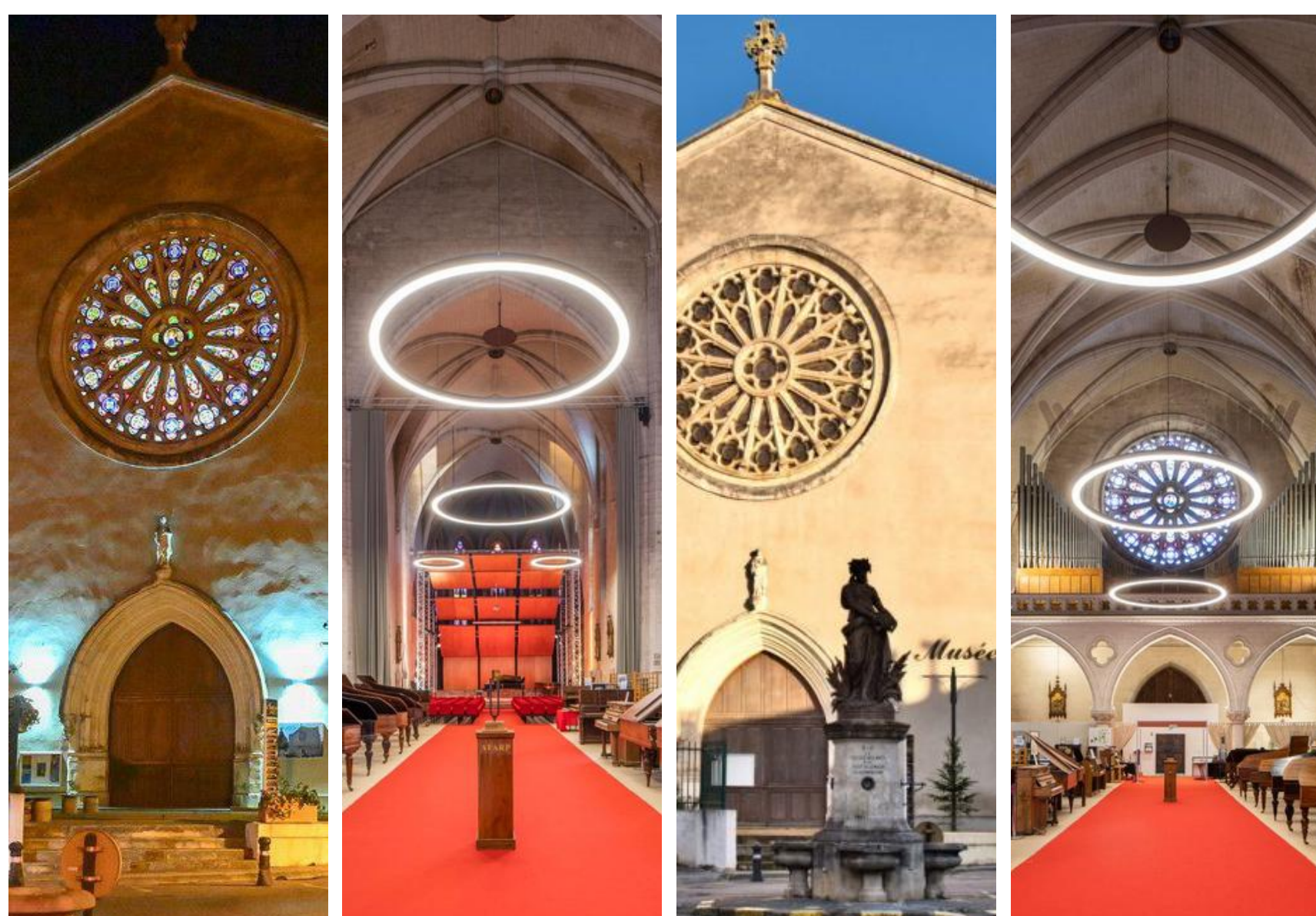
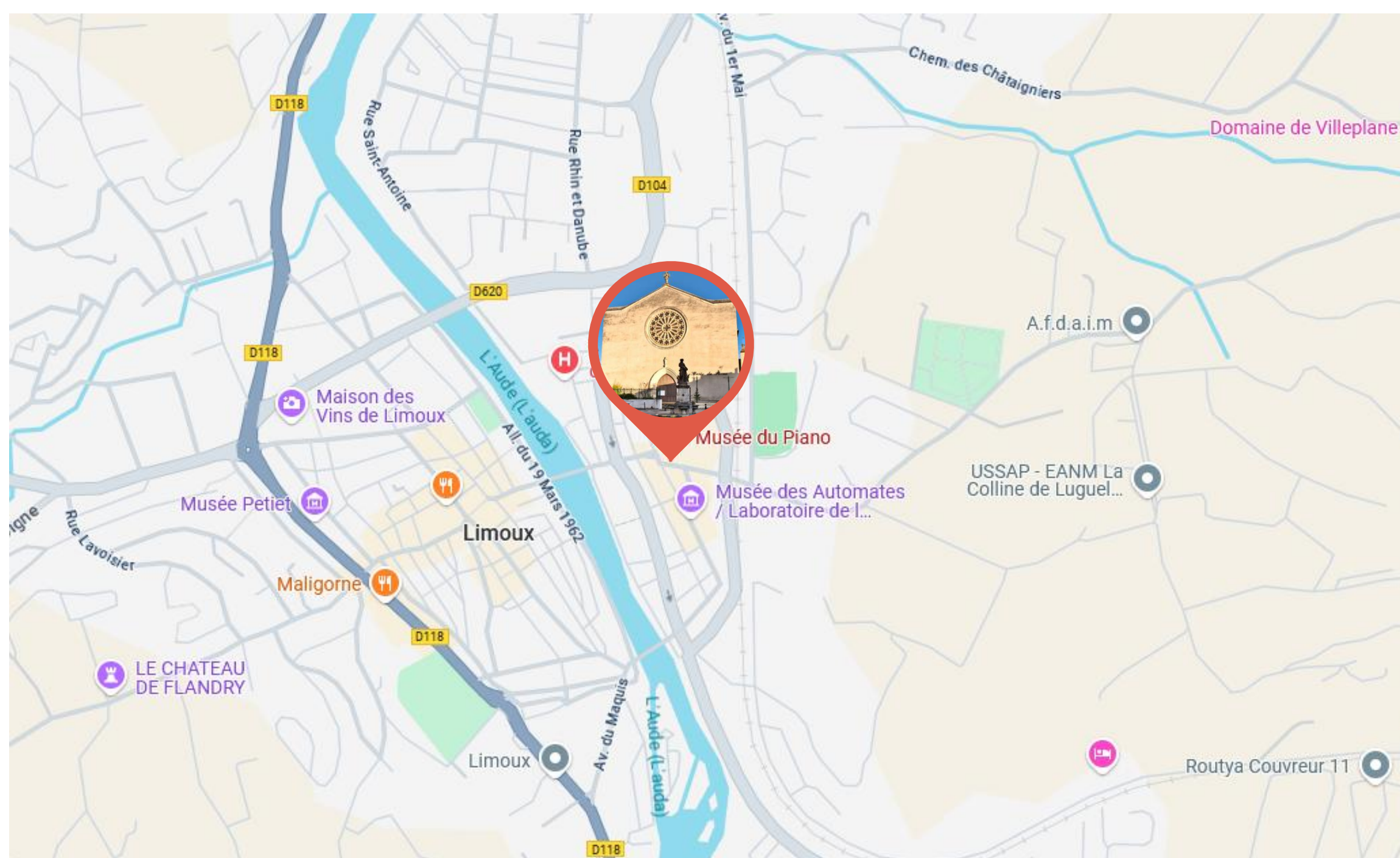
Veuillez-nous indiquer vos allergies et si un menu végétarien est souhaité.

Où ?

Au Musée du Piano,
2 place du 22 Septembre, 11300 Limoux

Quand ?

Le vendredi 17 Octobre 2025,
Ouverture des portes à 19h30 et fermeture à 23h00



ACCORDS & HARMONIES



Sous la baguette du Chef Stéphane CASTAING un festin en trois mouvements s'élève, comme une sonate pour les sens.

APÉRITIF DE BIENVENUE

Découvrez l'Apér'oc à base de crème religieuse de mandarine, de Première Bulle et un trait d'eau gazeuse...

PRÉLUDE EN MER MAJEURE

Une entrée comme un arpège marin, relevée d'un souffle boisé.

Œuf confit et moelleux de volaille, bisque de homard, brioche toastée.

INTERLUDE EN TERROIR MINEUR

Un plat en contrepoint, riche et grave, qui vibre comme un solo de jazz profond.

Paleron de veau braisé, foie gras rôti au poivre et jus au sarrasin.

FINALE DOLCE, EN NOTES DE FÊTE

Une coda sucrée, aux accords fondants et aux harmonies fruitées.

Mirliton aux amandes, sorbet poire, tiramisu à feuille cacao.

ACCORDS & HARMONIES



LES VINS

PRÉLUDE EN MER MAJEURE

Le Crémant Rosé Clos Des Demoiselles de J.LAURENS.

INTERLUDE EN TERROIR MINEUR

Un double accord

Le Chardonnay Serres-moi de **VIGNOBLES NICOLAS THEREZ**

La Butinière Rouge d'ANNE DE JOYEUSE.

FINALE DOLCE, EN NOTES DE FÊTE

La Méthode Ancestrale du **DOMAINE DE FOURN.**

La Blanquette Brut Nature de la **MAISON ANTECH.**



L'EAU SERA FOURNIE TOUT AU LONG DU REPAS
AINSI QU'UNE BOISSON SANS ALCOOL.

INFORMATIONS PRATIQUES:

RDV au Musée du Piano, 2 place du 22 Septembre, 11300 Limoux. Ouverture des portes à 19h30, fermeture 23h.

ACCÈS :

En voiture : Des parkings sont à disposition à l'entrée de Limoux depuis Carcassonne, en centre-ville et aux berges de l'Aude.

Réservation obligatoire : le prix est de 50€ par personne et vous donne accès à l'ensemble de l'évènement, au repas complet, assis à table, ainsi qu'à la dégustation des vins et aux animations.

L'évènement sera photographié et filmé. Les images nous servent à faire la promotion de notre activité et seront diffusées sur nos réseaux sociaux. Nous invitons toute personne ne souhaitant pas y apparaître à nous prévenir en amont.

Nous sommes vigilants sur la consommation d'alcool lors de cet évènement. Nous vous rappelons que la conduite sous l'emprise d'alcool est à proscrire et nous vous encourageons à prendre vos dispositions. Si vous rentrez en voiture, n'oubliez pas de désigner un Sam (ami qui ne boit pas et qui peut conduire) ou de prendre un taxi, si jamais vous avez dépassé la limite d'alcool autorisée.

La consommation d'alcool est strictement interdite aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et doit être consommé avec modération.

Rendez-vous à l'Office de Tourisme de Limoux ou à Couiza pour réserver votre place. Le règlement se fera uniquement par chèque.