

BIENVENUE

à notre Assemblée Générale



En arrivant depuis Sion, faire demi-tour sur le parking du Caveau du Mont-d'Or, rouler direction Sion sur le trottoir devant les bâtiments de la Cave jusqu'au chemin de terre parallèle à la route cantonale pour y parquer les véhicules en file indienne. L'entrée se trouve à l'est des bâtiments.

Bienvenue au Domaine du Mont d'Or !



ASSOCIATION NATIONALE DES AMIS DU VIN
AMIS DU VIN EN VALAIS (AVV)
www.amiduvin-vs.ch

Sion, le 4 mai 2018

Chères Amies, Chers Amis du Vin,

Nous avons le plaisir de vous convoquer à la 66^{ème} assemblée générale de notre association qui se déroulera le

le samedi 26 mai 2018
au Domaine du Mont d'Or à Sion

Ordre du jour :

1. Ouverture de l'assemblée
2. Procès-verbal de l'AG du 6 mai 2017 à Salquenen
3. Rapport du président
4. Comptes 2017 et rapport des vérificateurs
5. Approbation des comptes et décharge au comité
6. Budget 2018
7. Démission - Admission
8. Programme 2018
9. Divers

Nous nous réjouissons de votre présence et vous adressons nos meilleures salutations

Dominique Favre

Maryse Sierro

Président

Secrétaire

Programme :

- 10h45 Accueil des participants
11h00 Assemblée générale à la salle du Manoir
11h45 Apéritif commenté : Johannisberg Siccus 2016, Riesling Amphitryon 2017, Assemblage rouge Perle Noire 2016, Syrah Madame 2016, Johannisberg Grain Noble St-Martin 2014
13h00 Repas

Restaurant de l'Aéroport – Buffet Saveurs du monde

Buffet froid

Salade de saison, 4 sortes, Tomates grappe et mozzarella bufala à l'huile d'olive et basilic, Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, antipasto de légumes à l'italienne, Jambon de Parme tranché minute, Viande séchée de Chermignon, Terrine de canard sauvage aux cèpes et foie gras, Tartare de bœuf parfumé au cognac, Crevettes Black Tiger, sauce calypso, Saumon fumé de Norvège et cœur d'artichaut à l'huile d'olive, Salade de fruits de mer

Plat principal à table

Longe de veau, sauce forestière, gratin valaisan, panaché de légumes du marché

Buffet de desserts

Mini-verrine, mousse tropicale passion/mangue, mousse citron, tiramisu, flan caramel, mousse chocolat, choix de glaces et sorbets, Chariot de fromages

Repas accompagné des vins suivants :

Fendant Perle du Valais 2016 Mont d'Or
Pinot noir 2016 Cave de l'Orpailleur

Le prix du repas avec les vins est fixé à **Fr. 100.- par personne**, encaissé à l'entrée.

Inscriptions :

Merci de réserver vos places chez Maryse Sierro au 079 598 12 94 par téléphone ou sms, ou par email msierro@netplus.ch jusqu'au 23 mai 2018.

Restaurant de l'Aéroport

