



[1]

Dimanche 15 Décembre 2019 - 12:00 - 15:00

Moët & Chandon organisera pour la première fois, un brunch raffiné, dans la cour d'honneur de la Maison. Marco Fadiga, le chef de cuisine Moët & Chandon qui officie au Trianon et au Château de Saran, imaginera pour l'occasion un menu d'exception à partager dans une atmosphère moderne et élégante.

Un buffet dans l'esprit parisien mettra en valeur la richesse des saveurs et établira un dialogue saisissant avec Moët Impérial. Un atelier huitres, un atelier de découpe à la minute de jambon braisé ou encore les fameux œufs brouillés avec pelage de truffe du Chef seront au menu de ce brunch qui annonce une expérience gustative à ne pas manquer à Épernay.

Ce brunch sera également orchestré par les maîtres d'hôtel et les sommeliers Moët & Chandon et viendra clôturer une année dédiée au 150^e anniversaire de Moët Impérial.

Prix par personne : 50 € avec une coupe de champagne Moët Impérial.

Nombre de places limitées

Renseignements : 03 26 51 20 20

Réservations en ligne : <https://moet.tickeasy.com/fr-FR/brunchmoetchandon> [2]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/calendrier/le-brunch-signe-marco-fadiga>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/programme/art_de_la_table.png?itok=16YlpCy8

[2] <https://moet.tickeasy.com/fr-FR/brunchmoetchandon>