

1 vin - 1 plat

**Trassegum 2013,**  
Ch. d'Or et de Gueule, Rhône

**Magret de canard**  
au cidre et pommes



*Belle union fruitée nord-sud...*

**Trassegum 2013** - Château d'Or et de Gueules, Rhône

*Vin rouge*

*Origine: France - Rhône*

*Appellation: Costières de Nîmes*

*Cépage: carignan 25%,  
syrah 50%, mourvèdre 25%.*

*Mets: côte de bœuf, magret de canard.*

*Nez: épicé, floral, notes d'olives noires.*

*Bouche: élégante, fraîche,  
tanins fins et soyeux.*

*Garde 10-15 ans*

*Service : 14-16°C.*

**Magret de canard** au cidre et pommes - 4 pers.

2 magrets de canard | 2 pommes coupées en dés | 20 cl d'eau |  
2 c. à s. de sucre | 20 cl de cidre | 15 cl de pommeau de Normandie |  
1 c. à s. de fond de canard | 20 cl de crème | sel et poivre

*Entailler la peau des magrets et bien les assaisonner de sel et poivre.  
Les faire dorer dans une poêle chaude pour obtenir une belle coloration  
côté peau. Ensuite les retourner et les cuire à feu doux ou  
les enfourner +/- 12 minutes à 180°C.*

*Dans un poêlon, faire un caramel en chauffant l'eau et le sucre  
jusqu'à obtention d'une couleur ambrée. Déglacer  
immédiatement avec le cidre et le pommeau. Ajouter ensuite  
le fond de canard et la crème. Porter à ébullition, laisser  
réduire à feu doux et rectifier l'assaisonnement.*

*Retirer les magrets du feu ou du four, les laisser reposer  
4-5 minutes. Pendant ce temps, finaliser la sauce en y  
ajoutant les dés de pomme.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



# 1 vin - 1 plat

**Langhe Chardonnay 2013**  
Domaine Moccagatta

**St-Jacques poireaux au safran et tuile de parmesan**



*Une combinaison parfaite : simple, chic et raffinée...*

## **Langhe Chardonnay 2013** - Dom. Moccagatta

Vin Blanc - Origine : Italie  
Cépage : Chardonnay 100%  
Accompagnements : Crustacés, poissons en sauce, viandes blanches.

Nez : arômes de massepain, beurre, touche vanille.

Bouche : fruits mûrs, poire, lychee, finale longue.

T° service : 10-12°C.

Garde : 5-10 ans.

## **St-Jacques sur lit de poireaux au safran et tuile de parmesan** - 4 pers.

12 noix de St-Jacques  
1,5 cl d'huile d'olive  
2-3 blancs de poireau

10-12 pistils de safran  
30 g de beurre

200 g de parmesan  
sel

Préchauffer le four à 180°C. Etaler le parmesan sur une plaque antiadhésive. Former 8 ronds de 10 cm de diamètre.

Les enfourner 10 minutes en évitant qu'ils ne colorent.

Laver et émincer finement les blancs de poireau. Les faire étuver avec le beurre, le safran et un peu de sel. Réserver au chaud. Faire dorer les Saint-Jacques 2-3 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude et huilée, assaisonner.

Au moment de servir, déposer une tuile de parmesan, ajouter 2 cuillères de blancs de poireau, les St-Jacques pour terminer par une tuile de parmesan.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Orchis 2010**  
Domaine de Sigalière  
**Parmentier de gibier**



*Un concentré de denses saveurs...*

**Orchis 2010** - Dom. de Sigalière, Languedoc

*Vin rouge*

*Origine : France - Languedoc*

*Appellation : Pic Saint-Loup*

*Cépage : carignan et syrah.*

*Mets : viande grillée, côtes de bœuf et d'agneau, gibier.*

*Nez : intense, fruits confits, praliné, toast.*

*Bouche : dense, arômes de fruits noirs.*

*Garde 10-12 ans*

*Service : 17-18°C.*

**Parmentier de gibier** - 4 pers.

1kg ragoût de marcassin et chevreuil | 75cl vin rouge corsé | 100g fond de gibier | 1 carotte et 200g céleri en dés | 200g d'oignons grelot | 1 gousse d'ail | thym | laurier | 3 baies de genévrier | 25cl de cognac | 2kg de pdt pour purée | 250g beurre | 6 jaunes œufs | 10cl crème fraîche | muscade | sel et poivre

*Préparer un civet avec le gibier : sauter les viandes dans un beurre bien chaud, mettre en casserole puis flamber avec le cognac. Fariner légèrement, ajouter vin, fond de gibier, thym, laurier, baies de genévrier, sel, poivre et les légumes. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande devienne fondante. Préparer une purée de pomme de terre : égoutter les pommes de terre cuites, les écraser avec beurre, jaunes d'œuf, crème fraîche, muscade, sel et poivre. Passer le civet, réserver les légumes. Couper la viande en petits morceaux.*

*Laisser réduire la sauce. Dresser à l'emporte-pièce : 1 couche de gibier, 1 couche de légumes et 1 épaisse couche de purée. Couvrir de chapelure et d'1 noix de beurre. Gratiner au four, et ajouter la sauce sur le pourtour à la sortie du four.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

Château Cassagne  
Haut-Canon 2010

Tatin de canard confit  
et son foie gras poêlé



*Tout en rondeurs automnales...*

### Chât. Cassagne Haut-Canon 2010 - Bordeaux

Vin rouge

Origine : France - Bordeaux

Appellation :

Canon-Fronsac

Cépage : merlot 60%, cabernet  
franc et sauvignon 20%.

Mets : viandes rouges, plats mijotés.

Nez : notes fines de fruits noirs.

Bouche : ample, ronde, complexe  
et fine.

A garder 5-8 ans.

Servir entre 16-18°C.

### Tatin de canard confit et son foie gras poêlé - 4 pers.

2 cuisses de canard confites	100 g de carotte en cubes 75cl de vin rouge	10 cl de fond brun 2 feuilles de pâte feuilletée
1 échalote hachée	3 fls de laurier, thym	1 jaune oeuf
1 gousse d'ail	10 cl de fond de canard	4 escalopes de foie gras

Etendre les feuilles de pâte feuilletée, y tailler 4 cercles, les badigeonner de jaune d'œuf et les cuire dans un four préchauffé à 180-200°. Pendant ce temps, décortiquer les cuisses de canard et les tailler en petits morceaux. Les faire rissoler dans une poêle chaude dans laquelle l'échalote sera fondue. Mouiller avec le vin rouge, porter à ébullition et flamber. Ajouter le fond de canard, le fond brun ainsi que l'ail, les cubes de carotte, le thym et le laurier, saler, poivrer. Laisser réduire à petit feu. Ensuite, passer le jus de cuisson au tamis et réserver. Etaler le mélange de canard en rond sur chaque assiette, déposer le feuilleté et ajouter l'escalope de foie gras poêlée. Arroser avec le jus de cuisson.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

**Viognier 2014**

Domaine Faury

**Salade de canard  
poire et fromage de chèvre**



*Un repas léger et fruité à souhait...*

**Viognier 2014 - Domaine Faury - IGP Collines Rhodaniennes**

Vin Blanc

Origine : France, Rhône

Cépage : Viognier 100%

Accompagnements : apéritif,  
jambon, crevettes, langoustines.

Nez : aromatique, notes de pêches,  
abricots, vanille.

Bouche : ample, onctueuse,  
très belle longueur.

A garder 1-3 ans.

Servir entre 13-14°C.

**Salade de canard aux poire et fromage de chèvre - 4 pers.**

120 g de tranches de magret de  
canard séché

150 g de fromage de chèvre

1 poire

1 c. à s. de vinaigre de cidre

1 c. à s. de jus de citron

1 c. à c. de moutarde forte

4 c. à s. d'huile de noix

1 bouquet de persil plat haché

sel et poivre du moulin

*Préparer la vinaigrette en fouettant ensemble les vinaigre,  
jus de citron, sel, moutarde et huile de noix. Réserver.*

*Réserver le fromage de chèvre au frigo.*

*Retirer le gras des tranches de magret et les détailler en fines  
lamelles. Peler et couper la poire également en fines lamelles  
tout en essayant de récupérer un maximum de jus.*

*Sur chaque assiette, disposer les lamelles de poire avec un  
peu de leur jus, ajouter le fromage de chèvre en copeaux  
par-dessus, napper de vinaigrette et terminer par le magret  
coupé, assaisonner et parsemer le persil haché.*

*Servir immédiatement.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

**Pézenas ...ma non troppo 2006**  
Domaine Lacroix-Vanel

**Poêlée de bœuf**  
aux asperges



*La fraîcheur printanière...*

**Pézenas ...ma non troppo 2006** - Domaine Lacroix-Vanel

Vin rouge

Origine : France - Languedoc

Appellation :

Coteaux du Languedoc

Cépage : mourvèdre 90%,

syrah-grenache 10%

Mets : Viandes grillées, bœuf,  
agneau

Nez : de fruits rouges

Bouche : de réglisse et épices, très  
belle longueur. A carafer.

A garder 10-15 ans.

Servir entre 16-18°C.

**Poêlée de bœuf aux asperges** - 4 pers.

250 g de pousses  
de soja

1/2 chou chine

3 petits poivrons

1 courgette

1 oignon

1 botte d'asperges

600 g de steak de bœuf

200 g de pommes de  
terre grenaille

10 cl de jus de bœuf ou  
une sauce bombay bali

Nettoyer et cuire les pommes de terre et les asperges. Les couper en tronçons de 2-3 cm. Nettoyer et couper en morceaux les autres légumes.

Couper le steak de bœuf en fines lanières. Bien assaisonner, puis les poêler dans un wok bien chaud avec huile d'olive et une noix de beurre. Réserver.

Dans le même wok, poêler pendant 3-4 minutes les asperges, les pommes de terre et en dernier les légumes en morceaux. Ajouter la viande et déglacer avec le jus de bœuf ou une sauce bombay bali. Servir immédiatement.

[www.centreboney.lu](http://www.centreboney.lu)



# 1 vin - 1 plat

**Assyrtiko 2013**  
Domaine Anastasiou

**Wok de scampis  
Bombay Bali**



*Tout en exotisme...*

## **Assyrtiko 2013** - Dom. Anastasiou

*Vin Blanc*

*Origine : Grèce*

*Cépage : Assyrtiko 100%*

*Accompagnements : Fruits de mer, poissons, volailles.*

*Nez : agrumes, fleurs blanches, pêche fraîche.*

*Bouche : fine, fraîche, un vin fruité, long et équilibré.*

*T° service : 10-12°C.*

*Garde : 1-2 ans.*

## **Wok de scampis Bombay Bali**

1 kg de scampis décortiqués

1 chou chine

1 courgette

3 mini poivrons de différentes couleurs

500 g de pousses de soja

0,25 dl de sauce Bombay Bali  
ou une sauce tomatée aigre-douce

500 g de nouilles chinoises

*Tailler les différents légumes en julienne. Cuire les nouilles suivant les conseils indiqués sur l'emballage. Réserver.*

*Faire chauffer à feu vif le wok avec une cuillère à soupe d'huile d'olives. Faire sauter les scampis, ajouter ensuite les légumes. Laisser cuire quelques minutes en essayant de garder les légumes croquants. En fin de cuisson, ajouter les nouilles ainsi que la sauce Bombay Bali.*

*Servir dans des assiettes creuses préalablement chauffées.*



[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)

1 vin - 1 plat

**Arbois Blanc 2010**  
Domaine Savagny

**Poularde**  
au Riesling



*L'alliance de l'Alsace et du Jura...*

### **Arbois Blanc 2010 - Domaine Savagny**

*Vin blanc*

Origine : France - Jura

Appellation : Arbois

Cépage : chardonnay 100%

Mets : poisson grillé, crustacés,  
viande blanche, volaille

Nez : notes fraîches d'acacia,  
aubépine, tilleul.

Bouche : franche, arômes fruits  
à chair blanche.

A garder 4-5 ans.

Servir entre 10-12°C.

### **Poularde au Riesling** - 4 pers.

1 poularde

10 g de beurre

200 g d'oignons grelots

50 cl de Riesling

Thym, laurier

15 cl de fond de volaille

50 cl de crème fraîche

à 35%

2 c.à s. d'huile d'olive

100 g de farine

Epices pour poulet

Découper la poularde. Avec une paire de ciseaux détacher la colonne vertébrale, fendre la poularde en 2, détacher les cuisses et les blancs et les couper en morceaux. Fariner les morceaux, bien les assaisonner et les faire rissoler dans une poêle avec l'huile très chaude et le beurre. Ajouter les oignons grelots pour les faire dorer. Retirer la viande et les oignons (sans la matière grasse) pour les déposer dans une cocotte. Mouiller avec le fond de volaille et le Riesling. Laisser légèrement réduire, ajouter la crème, le thym, le laurier et un tour de moulin à poivre, laisser mijoter jusqu'à ce que la chair se détache des os. Accompagner de chicons, chou frisé et de croquettes ou pâtes.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

**Chénas 2012**  
Domaine Bergeron  
**Poitrine de dinde**  
farci aux pistaches



*Deux alliés pour un repas de fêtes !*

### Chénas 2012 - Domaine Bergeron

Vin rouge

Origine : France - Beaujolais

Appellation : Cru du Beaujolais

Cépage : gamay à jus blanc 100%

Mets : charcuterie fine, viande blanche

Nez : fruité aux notes de myrtilles.

Bouche : tanins fondus, ample et aromatique.

A garder 2-4 ans.

Servir entre 13-14°C.

### Poitrine de dinde farci aux pistaches - 4 pers.

2 poitrines de dinde

1 oignon haché

2 échalotes hachées

1 carotte en morceaux

2 gousses d'ail hachées

25cl de fond de veau

25cl de vin blanc

sel et poivre du moulin

Pour la farce :

la chair de 2 cuisses de

canard confites

1 œuf battu

300g de haché de veau

100g de pistaches

3 échalotes hachées

25cl de vin blanc

1 gousse d'ail

sel et poivre du moulin

*Mélanger tous les ingrédients de la farce ensemble.*

*Couper les poitrines en 2 sur l'épaisseur sans les trancher complètement. Les farcir du mélange préparé, les ficeler et les faire dorer dans une cocotte. Ajouter les légumes et l'ail.*

*Verser le fond de veau, le vin et assaisonner. Cuire au four à découvert pendant 1h30 à 160°C. Filtrer la sauce et la napper sur les poitrines coupées en tranches. Accompagner de légumes d'hiver et de croquettes de pomme de terre.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



# 1 vin - 1 plat

**Le Chemin de Colombe 2009**  
Ch. Colombe-Peylande

**Noisettes de chevreuil**  
sauce aux airelles



*Pour une dégustation très très chic !*

## Le Chemin de Colombe 2009

*Vin rouge*

*Origine : France - Bordeaux*

*Appellation : Moulis*

*Cépage : cabernet sauvignon 80%,  
merlot 20%*

*Mets : grillades, viande rouge,  
gibier, gâteau chocolat*

*Nez : fin, discret, légèrement épicé.*

*Bouche : ronde, ample, fruits  
rouges, belle finale.*

*A garder 10-15 ans.*

*Servir entre 17-18°C. A carafer  
ou à ouvrir 2h à l'avance.*

## Noisettes de chevreuil, sauce aux airelles - 4 pers.

8 noisettes de chevreuil

1 noix de beurre

20 cl de cognac

500 g d'airelles fraîches

70 g de sucre

Sel, poivre noir concassé

1 dl de fond de gibier

2 dl de crème fraîche

*Assaisonner les noisettes. Les colorer dans le beurre bien  
chaud pendant 3-4 minutes (suivant les goûts).*

*Ajouter le cognac pour les flamber puis retirer les noisettes.*

*Déglacer la poêle avec le fond de gibier, y ajouter les airelles  
et le sucre (ou des airelles en conserve ou de la confiture  
d'airelles), crémier et laisser réduire. Rectifier l'assaisonne-  
ment si nécessaire. Servir avec des croquettes de pomme de  
terre et du chou rouge aux pommes.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

**Riesling 1<sup>er</sup> Cru 2013**  
Clos des Eglantiers

**Judd mat Gaardebounen**  
Collet de porc, fèves de marais



*Toute la tradition luxembourgeoise...*

## **Riesling 2013** - Clos des Eglantiers

*Vin Blanc*

Origine : *Luxembourg*

Appellation : *AOP Moselle Lux.*

Cépage : *riesling*

Accompagnements : *jambon fumé, sole, crustacés, choucroute*

Nez : *Frais et vif.*

Bouche : *Minérale, fraîche et fruitée.*

*A garder 1-3 ans.*

*Servir entre 10-12°C.*

## **Judd mat Gaardebounen** - 4 pers.

1kg de collet de porc fumé (Judd),  
300 g de mirepoix de légumes,  
2 clous de girofle,  
2 feuilles de laurier,  
5 grains de poivre,

500 gr de fèves de marais,  
30 gr de farine,  
30 gr de beurre,  
sariette,  
sel, poivre

*Faire cuire à l'eau non salée le collet avec le mirepoix et les épices pendant 60 à 90 minutes. Réserver. Préparer un roux brun avec la farine et le beurre, mouiller avec 50 cl du bouillon de viande chaud. Remuer jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Ajouter la sarriette. Cuire ensuite les fèves à l'eau salée, les égoutter et les ajouter dans la sauce, saler, poivrer. Servir avec des pommes de terre au lard.*

Réf. livre : *Luxembourg culinaire* Georfes Hausemer, Guy Hoffmann

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Clos Mélanie 2008**  
Dom. Lacroix-Vanel

**Agneau à la paysanne**



*Belle harmonie de terroirs...*

### Clos Mélanie 2008 - Dom. Lacroix-Vanel

Vin Rouge

Origine : France

Appellation : Coteaux Languedoc

Cépage : syrah, mourvèdre,  
grenache

Accompagnements : cuisine  
traditionnelle, plats en sauce

Nez : Thym et garrigue, arômes  
de grillé et café.

Bouche : Régliée, enveloppante,  
très fraîche.

A garder 10 ans.

Servir entre 19-20°C,  
carafrage 2h, sans secouer.

### Agneau à la paysanne - 4 pers.

1,5 kg ragoût d'agneau

1 noix de beurre

1 oignon

4 tomates

1L de fond d'agneau

1 c. à s. concentré de tomate

Ail, sel, poivre

Feta et olives (facultatif)

*Faire colorer la viande dans le beurre bien chaud. Réserver dans une cocotte. Poêler les oignons grossièrement coupés et les ajoutés à la viande une fois qu'ils sont translucides. Déposer les tomates coupées en 4 dans la cocotte et ajouter le fond d'agneau. Epicer de sel, poivre et d'ail. Laisser mijoter le tout +/- 1h30 à feux doux. En fin de cuisson, ajouter le concentré de tomate. Rectifier éventuellement l'assaisonnement avant de servir. Parsemer de morceaux d'olives et de feta (facultatif). Accompagner de pommes de terre grenaille.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Crémant des Sacres**  
Domaine Delmas

**Soupe de  
fruits exotiques**



*Belle complicité de fruité, fraîcheur et acidité...*

**Crémant des Sacres** - Domaine Delmas, Languedoc-Roussillon

*Crémant de Limoux*

*Origine : France*

*Appellation : Limoux*

*Cépage : Chardonnay, Chenin,  
Mauzac.*

*Accompagnements : Truite, sole,  
tournedos, fromage, dessert.*

*Nez : fleuri, fruité, notes briochées.*

*Bouche : crémeuse, pomme  
acidulée, fines bulles.*

*A garder 1-3 ans.*

*Servir entre 6-8°C.*

**Soupe de fruits exotiques** - 4 pers.

1 mangue

1 ananas

1 banane

1 pêche

1 litre de jus d'orange frais

1 verre de vin moelleux

*Nettoyer et couper en morceaux la chair de tous les fruits. Les déposer dans le bol d'un blender, ajouter le jus et le vin puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et mousseux.*

*Ajouter éventuellement quelques glaçons avant de mixer si le service est immédiat.*

*Servir bien frais dans une assiette creuse, ajouter une boule de glace vanille ou coco.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Fleurie Intense 2013**

Présidente Marguerite

**Croquettes de fromage  
à l'Orval**



*Rencontre de deux caractères...*

**Fleurie Intense 2013** - Présidente Marguerite - Beaujolais

Vin Rouge

Origine : France

Cépage : Gamay 100%

Accompagnements : rosbif, charcuteries, fromages, camembert.

Nez : riche, fruits noirs et rouges, légèrement poivré.

Bouche : intense et concentrée, longue finale.

A garder 4-5 ans.

Servir entre 15-16°C.

**Croquettes de fromage à l'Orval** - 4 pers.

1 L de lait chaud

175 g de farine

175 g de beurre

500 g de fromage Orval râpé

noix de muscade, sel et poivre

10 cl de bière Orval

2 œufs battus avec 10cl de lait

chapelure

*Dans une casserole, faire fondre le beurre, y incorporer la farine afin d'obtenir un roux blanc. Ajouter le lait, le fromage, les épices et pour finir l'Orval. Mélanger de manière à obtenir une masse bien épaisse. S'il le faut, rajouter de la farine tamisée. Mouler dans une plaque filmée. Laisser reposer une nuit au frigo. Démouler sur une surface froide, découper la pâte en formant de petits pâtons. Les passer dans la farine, puis dans les œufs-lait et ensuite dans la chapelure. Pour renforcer la panure, les passer une 2<sup>e</sup> fois dans les œufs-lait puis dans la chapelure (facultatif). Les cuire dans une friteuse à 180°. Servir avec une petite salade.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

**Rosso di Montepulciano 2010**  
Déi, Italie

**Saltimbocca de veau**



*Tout le charme des saveurs italiennes...*

## **Rosso di Montepulciano 2010** - Déi, Italie

*Vin Rouge*

*Origine : Italie*

*Appellation : Rosso di Montepulciano*

*Cépage : Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo*

*Accompagnements : Rôtis, volaille, viandes rouges, veau*

*Nez : Délicat, intense avec notes de violette.*

*Bouche : Harmonieuse, tanins souples et fruités.*

*A garder 5-10 ans.*

*Servir entre 16 et 18°C.*

## **Saltimbocca de veau** - 4 pers.

4 escalopes de veau,

4 tranches de jambon de Parme

4 tomates

4 feuilles de sauge

1 boule de mozzarella

sel et poivre du moulin

*Faire dorer les escalopes de veau d'un côté, saler, poivrer.*

*Sur chaque côté cru, poser une tranche de jambon, les tranches d'une tomate, une belle tranche de mozzarella ainsi qu'une feuille de sauge.*

*Pour la cuisson, enfourner dans un four chaud à 180°C et laisser le temps de colorer la mozzarella.*

*Servir avec des pâtes et une sauce tomate bien relevée ou non, suivant les goûts.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**La Stèle 2008**  
Dom. du Mas de la Dame

**Couronne d'agneau**  
en croûte feuilletée



*Alliance parfaite de générosité et gourmandise...*

**La Stèle 2008** - Dom. du Mas de la Dame - Provence

Vin Rouge

Origine : France

Appellation : Baux-de-Provence

Cépage : 60% syrah et

40% cabernet-sauvignon

Accompagnements : agneau,  
côte de boeuf, gibier.

Nez : *Épicé et minéral, fruits mûrs, notes de réglisse et cacao.*

Bouche : *puissante et élégante, bien équilibrée.*

*A garder 8-10 ans.*

*Servir entre 16 et 18°C.*

**Couronne d'agneau en croûte feuilletée, jus au romarin** - 2 pers.

2 couronnes d'agneau

1 gousse d'ail

50 g de persil haché

1 c. à s. de moutarde à l'ancienne

1 échalote hachée

2 feuilles de pâte feuilletée

2 jaunes d'œuf

1 branche de romarin

*Couper les couronnes en deux, les faire dorer à la poêle, puis les cuire 10-12 minutes dans un four préchauffé à 180°. Les retirer et laisser refroidir. Ensuite, les badigeonner de moutarde et des échalote, ail et persil hachés. Étaler la pâte, emballer les couronnes en faisant des trous pour laisser passer les os. Coller la pâte et étaler les jaunes d'œuf battus sur le dessus. Remettre au four 15 min. à 180°. Mitonner un jus d'agneau en ajoutant une branche de romarin ajoutée au jus de cuisson. Servir avec le jus, des légumes de saison et d'un gratin dauphinois.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Les Terres Rouges 2010**  
Chât. Durand-Laplagne

**Cuisse de dinde farcie  
à la truffe, coulis de merlot**



*Contraste de couleurs, élégance et harmonie de saveurs*

**Les Terres Rouges 2010** - Château Durand-Laplagne

Vin Rouge

Appellation : Puisseguin St-Emilion

Origine : France

Cépage : merlot 75%, cabernet

franc 15%, cabernet sauvignon 10%

Accords : grillades, plats en sauce  
viandes blanches rôties, gibiers...

Nez : aromatique, fruits noirs et rouges.

Bouche : ample, nuances de cuir et d'épices.

A garder 5-10 ans.

Servir à 18-19°C.

**Cuisse de dinde farcie à la truffe coulis de merlot** - 4 pers.

2 cuisses de dinde désossées,

200 g de haché porc-volaille

1 échalote hachée, thym, laurier

1 petite boîte de brisures  
de truffe

75 cl vin rouge Terres Rouges 2010

50 g de fond brun, sel, poivre

1 c. à s. d'huile d'olive

Mélanger les hachés, les brisures de truffe du sel et du poivre. Etaler les cuisses sur le côté peau et farcir l'intérieur. Pour les refermer, rouler les cuisses et les ficeler. Bien assaisonner la peau. Dans une cocotte, les faire rôtir dans l'huile bien chaude avec le thym et le laurier. Enfourner et laisser cuire à basse température à 120° pendant 1h30. Pour la sauce, faire réduire le vin et l'échalote de moitié, flamber puis ajouter le fond brun. Rectifier l'assaisonnement. Couper les cuisses en tranches et les poser sur le coulis de merlot. Servir avec du chou et une purée aux fines herbes ou des croquettes de pomme de terre.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Pommeau de Normandie**  
Chauffe-Cœur

**Aumônière de pommes  
flambées au calvados**



*Duo de délices gourmands de Normandie...*

### **Pommeau de Normandie - Chauffe-Cœur**

Le pommeau de Normandie (AOC depuis 1991) est un alcool obtenu par l'assemblage de jus de pomme non fermenté et de calvados de min. 2 ans d'âge.

Accompagnements :

Apéritif, foie gras, melon, desserts.

Nez : puissant et fin, notes pomme, pruneaux, agrumes confits.

Bouche : souple et moelleux, bonne tenue, notes pommes confites puis sur les fruits secs grillés.

Servir entre 8-10°C.

### **Aumônière de pommes flambées au calvados** - 4 pers.

185 g de farine

60 gr de beurre

2 œufs

2 c. à s. de sucre

25 cl de lait

2 belles pommes acidulées

Préparer une pâte à crêpes en mélangeant la farine, les œufs et le lait. Préchauffer le four à 180°.

Éplucher les pommes, les couper en quartiers puis les faire revenir dans le beurre et le sucre. Flamber au calvados.

Cuire les crêpes, déposer en leur centre 2 cuillères à soupe de pommes caramélisées, fermer directement en relevant le bord de manière à obtenir une aumônière.

Passer au four chaud pendant 4-5 minutes.

Servir avec une boule de glace à la cannelle ou vanille et de la chantilly.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Château Lamartine 2009**  
Cahors

**Civet de chevreuil**  
sauce grand veneur



*De solides références classiques de qualité...*

**Château Lamartine 2009 - Cahors**

*Vin Rouge*

*Appellation : Cahors*

*Origine : France*

*Cépage : malbec 90%, merlot 10%*

*Accords : viandes rouges grillées,  
gibier, cochon de lait grillé...*

*Nez : vineux et légèrement boisé,  
fruits rouges, notes de réglisse.*

*Bouche : arômes de fruits rouges,  
puissant et gras, mâche plaisante.*

*A garder 5-7 ans.*

*Servir à 17-19°C.*

**Civet de chevreuil sauce grand veneur - 4 pers.**

1,5 kg civet de chevreuil,  
1 oignon piqué de 4 clous de  
girofle, 2 gousses d'ail, 2 carottes,  
1 poireau, 1 branche de céleri,  
200 g d'oignons grelot, thym,  
laurier, 4 baies de genévrier,

2 L de vin rouge, 20 cl de cognac,  
200 g de lardons fumés, 100 g  
de beurre, 1 c. à soupe de farine,  
3 c. à soupe de fond de gibier,  
4 c. à soupe de gelée de groseille

*Préparer la marinade en regroupant tous les ingrédients (sauf les 5 derniers) dans un récipient et laisser reposer 24h. Le lendemain, égoutter la marinade, faire rissoler les morceaux de viande, les lardons et les oignons dans le beurre bien chaud. Assaisonner de sel et poivre. Une fois bien dorés, saupoudrer la farine puis ajouter progressivement le jus de la marinade. Ajouter les morceaux de légumes, les herbes et le fond de gibier, laisser réduire à feu doux pendant 1h30 jusqu'à ce que la viande se défasse. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la gelée de groseille en fin de cuisson.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Juliéna Vayollette 2012**  
Dom. Bergeron, Beaujolais  
**Parmentier de boudin**



*Symbiose parfaite de couleurs, arômes et saveurs...*

**Juliéna Vayollette 2012** - Dom. Bergeron, Beaujolais

*Vin Rouge*

Appellation : *Juliéna*

Origine : *France*

Cépage : *gamay noir à jus blanc.*

Accompagnements : *coq au vin, viandes rouges, fromages affinés.*

Nez : *de fruits rouges, groseilles et cerises.*

Bouche : *puissante, structurée, beaux tanins fondus.*

A garder *3-5 ans.*

Servir à *15°C.*

**Parmentier de boudin noir** - 4 pers.

800 g de purée pommes de terre  
800 g de boudin noir

200 g de chapelure  
4 noix de beurre

*Beurrer 4 cassolettes allant au four. Y déposer au fond des rondelles de boudin noir dont on aura retiré la peau. Ajouter par dessus la purée (on peut éventuellement intercaler un légume ou des fruits compotés), couvrir chaque cassolette de chapelure et d'une noix de beurre. Faire gratiner au four à 180°C.*

*Servir avec une petite salade de mesclun fraîche ou du chou rouge aux pommes s'il n'est pas ajouté dans les cassolettes.*



[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)

1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Mâcon Bussières 2011**  
Dom. JC Lapierre

**Cuisses de grenouilles  
ail et fines herbes**



*Un petit coup de peps tout en finesse...*

**Mâcon Bussières 2011** - Dom. JC Lapierre - Bourgogne Mâcon

*Vin Blanc*

*Origine : France*

*Cépage : Chardonnay 100%*

*Accompagnements : buffets  
froids, saumon, thon, viandes  
blanches, cuisses grenouilles.*

*Nez : arômes riches, gourmands,  
poire, ananas, fleurs blanches.*

*Bouche : expression élégante, pure,  
touches agrumes, très fin.*

*A garder 1-3 ans.*

*Servir entre 10 et 12°C.*

**Cuisses de grenouilles ail et fines herbes** - 4 pers.

2 kg de cuisses de grenouilles

4 gousses d'ail

Fines herbes : 1 échalote, 1 botte  
de persil, 1 botte de ciboulette

200 g de farine

25 cl d'huile d'olive

500 g beurre

sel et poivre

*Passer les cuisses de grenouille une à une dans la farine.*

*Ensuite, les faire revenir dans l'huile d'olive bien chaude.*

*Les laisser dorer de chaque côté. Les réserver.*

*Retirer l'huile de la poêle et la remplacer par le beurre.*

*Ajouter les échalotes puis le persil haché, la ciboulette  
finement hachée et l'ail écrasé en dernier lieu. Rectifier  
de sel et poivre. Présenter les cuisses sur une assiette bien  
chaude et verser le beurre moussieux par dessus.*



[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)

1 vin - 1 plat

**Gavi 2011**  
San Matteo  
**Filets de rouget**  
à l'italienne



*Rencontre divine du sud...  
alliant fruité, douceur et fraîcheur...*

**Gavi 2011 - San Matteo**

*Vin Blanc*

*Origine : Italie - Piemont*

*Cépage : Cortese 100%*

*Accompagnements : apéritif,  
poissons, risotto, viandes  
blanches.*

*Nez : arômes de fleurs et fruits  
blancs, notes tropicales.*

*Bouche : fraîche, bien structurée,  
beaucoup de douceur.*

*T° service : 10-12°C.*

*Garde : 2-3 ans.*

**Filets de rouget à l'italienne**

1 à 2 filets de rouget  
20 cl d'huile d'olive  
vierge de qualité  
10 olives noires

Légumes confits :  
tomates séchées, cœurs  
d'artichauts, courgettes...  
1 échalote hachée

Ail, persil, ciboulette  
Pignons de pin grillés  
Quelques croutons  
1 citron

*Faire revenir les filets de rouget juste 1 ou 2 minutes  
à l'huile d'olive et les réserver.*

*Ajouter dans la poêle les olives en morceaux, l'échalote,  
les légumes confits coupés en morceaux, les herbes ciselées  
et l'ail au dernier moment. Arroser du reste d'huile d'olive.*

*Laisser mijoter quelques minutes à feu doux.*

*Dresser délicatement les légumes dans le fond de l'assiette puis  
les filets de rouget. Parsemer des croutons et pignons de pin  
rissolés. Servir avec des pâtes fraîches et un zeste de citron.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

**Clos Triguedina 2008**  
Domaine du Clos, Sud-ouest

**Magret de canette**  
à la Lefe Ruby



*Mariage d'arômes et saveurs fruités...*

**Clos Triguedina 2008** - Domaine du Clos, Sud-ouest

Vin Rouge

Appellation : Cahors

Origine : France

Cépage : malbec, merlot, tannat,  
guyot simple.

Accompagnements : charcuterie,  
viande rouge, gibier, fromage.

Nez : de fruits noirs et rouges,  
pointe mentholée.

Bouche : bien équilibrée, concentrée,  
tanins mûrs et souples.

A garder 5-10 ans.

Servir à 14-18°C.

**Magret de canette à la Lefe Ruby** - 4 pers.

1 filets de canette

230 g de sucre

25 cl d'eau

33 cl de Lefe Ruby

10 cl de jus de canard ou de jus brun

Quelques fraises des bois,  
framboises et airelles

Sel, poivre

Dans une poêle, bien faire dorer les magrets à feu vif puis les laisser 10-12 minutes sur la peau à feu doux pour faire fondre la graisse. Pendant ce temps, dans une casserole, faire cuire le sucre et l'eau de manière à avoir un caramel légèrement bruni (attention plus le caramel sera bruni, plus il sera amer). Ajouter hors du feu la Lefe Ruby, assaisonner. Laisser mijoter à feu très doux en remuant constamment. Ajouter le fond de canard, laisser réduire et ajouter les fruits en fin de cuisson. Napper les magrets de cette sauce.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Renaissance 2011**  
Dom. Bordenave-Coustarret

**Feuilleté d'asperges  
et saint-jacques**



*Mariage d'élégance et de fraîcheur printanière...*

**Renaissance 2011** - Dom. Bordenave-Coustarret - Sud-ouest

Vin Blanc

Origine : France

Cépage : Petit manseng 80%,  
courbu 20%

Accompagnements : asperges,  
escargots, charcuterie, tartiflette.

Nez : onctueux, notes de sucré,  
nuances d'agrumes.

Bouche : attaque ronde, belle acidité,  
vif. Finale épicée longue, acidulée.

Vin élégant et délicat.

A garder 1-3 ans.

Servir entre 8 et 10°C.

**Feuilleté d'asperges et saint-jacques** - 4 pers.

12 noix de saint-jacques

12 asperges blanches cuites

1 échalote hachée

25cl fumet de poisson (ou volaille)

4 feuilletés

50cl crème fraîche

100g de brunoise de légumes

50g de beurre

Sel et poivre

Saisir les noix de saint-jacques 1 minute de chaque côté dans un beurre chaud, réserver. Faire revenir les asperges coupées en 4, y ajouter la brunoise de légumes et l'échalote. Déglacer ensuite avec le fumet de poisson.

Ajouter la crème, assaisonner et laisser réduire. Au moment de l'envoi, ajouter les saint-jacques, faire cuire légèrement, rectifier l'assaisonnement.

Dresser dans les feuilletés légèrement réchauffés au four.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

**Elégance 2010**  
Domaine Duplessis, Rhône

**Irish stew**  
pot-au-feu d'agneau



*De véritables bouquets garnis de saveurs...*

### **Elégance 2010** - Domaine Duplessis, Rhône

*Vin Rouge*

*Appellation : Côtes du Rhône*

*Origine : France*

*Cépage : syrah majoritairement*

*Accompagnements : plats riches,  
viande rouge, gibier, fromage.*

*Nez : de fruits rouges, épices,  
garrigue, menthol.*

*Bouche : charnue, bien équilibrée,  
tanins souples.*

*A garder 10-12 ans.*

*Servir à 16-18°C.*

### **Irish stew Pot-au-feu d'agneau** - 4 pers.

1 kg de carbonnades d'agneau

500 g d'oignons

250 g de carottes

50 cl de vin blanc

50 g de farine

5 cl de fond d'agneau ou

1 cube de bœuf

Thym, laurier, pointe d'ail

Sel, poivre

Persil haché

*Faire colorer la viande et les oignons, assaisonner de sel et poivre. Saupoudrer la farine puis mouiller avec le vin blanc et de l'eau chaude pour recouvrir la viande. Ajouter le fond d'agneau puis le thym, le laurier, les carottes coupées en tranches et la pointe d'ail et laisser mijoter à feu doux pendant +/- 2 heures.*

*Servir le plat parsemé de persil haché et accompagné de pommes nature ou de gratin dauphinois.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

## Le Difese 2010 3<sup>e</sup> vin de Sassicaia Escalope de veau saltimbocca



*Lorsque fruité, souple et rondeur se rencontrent...*

### Le Difese 2010 - 3<sup>e</sup> vin de Sassicaia (Italie)

Vin Rouge

Appellation : Toscana

Origine : Italie (Toscane)

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon et 30% Sangiovese

Accompagnements : pâtes, veau, boeuf, petits gibiers doux.

Nez : assez puissant puis s'ouvre sur les mûres, cassis, notes de fumée.

Bouche : structurée, agréable fraîcheur, tanins souples.

A garder 4-5 ans.

Servir à 14-16°C.

### Escalope de veau saltimbocca - 4 pers.

4 escalopes de veau (220 g)

4 tranches de jambon de Parme

8 rondelles de tomate

1 gousse d'ail

1 c. à s. d'huile d'olive

4 feuilles de sauge

4 c. à c. de concentré de tomate

1 verre de Marsala

*Saler et poivrer les escalopes, les saisir dans l'huile d'olive bien chaude. Sur une plaque allant au four, déposer les escalopes, déposer par dessus le jambon, deux rondelles de tomate, un petit peu de concentré de tomate pour terminer par la feuille de sauge. Enrouler chaque préparation et les maintenir à l'aide d'un cure-dent.*

*Passer au four préchauffé à 180° pendant +/- 8 minutes et arroser de Marsala. Servir accompagné de pâtes et éventuellement d'un coulis de tomate.*

[www.centreboney.lu](http://www.centreboney.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

## Renaissance 2010

Jurançon sec  
Dom. Bordenave-Coustarret

## Tartare de saumon et st-jacques



*Pour un bel équilibre fruité et  
une harmonie tout en finesse...*

### Renaissance 2010 - Dom. Bordenave-Coustarret - Jurançon sec

*Vin Blanc*

*Origine : France - Sud-Ouest*

*Cépage : Petit Manseng 80%,  
Courbu 20%*

*Accompagnements : poissons,  
crustacés, escargots, charcuterie,  
tartiflette.*

*Nez : onctueux, notes de sucré et  
nuances d'agrumes.*

*Bouche : confirmation du nez,  
joli fruité*

*T° service : 8-9°C.*

*Garde : 4-5 ans.*

### Tartare de saumon et st-jacques

100 g de saumon frais

100 g de saumon fumé

200 g de noix de st-jacques

1 jaune d'oeuf

1 jus de citron

10 cl d'huile noisette

1 bouquet de persil

ciboulette, aneth

1 c.c. de moutarde

Tabasco, sauce anglaise

10 cl de crème fraîche

*Hacher au couteau les saumons et les st-jacques séparément.  
Monter le jaune d'oeuf, la moutarde et l'huile de noisette.  
Détendre avec le jus de citron. Assaisonner de sel, poivre,  
d'une goutte de Tabasco et de sauce anglaise. Mélanger cette  
sauce aux saumons et aux st-jacques en y ajoutant l'échalote,  
le persil et la ciboulette hachés.*

*Dresser à l'aide d'un emporte-pièce rond ou en quenelles.  
Accompagner d'une petite salade, de toast de pain gris  
et de la crème légèrement battue (fleurette) à l'aneth.*



[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)

# 1 vin - 1 plat

**Libertine 2008**  
Dom. Grès St-Paul

**Mousseline  
d'asperges**



*Pour ses arômes complexes et intenses,  
sa finale minérale et sa fraîcheur...*

## **Libertine 2008** - Chât. Grès St-Paul - Languedoc Roussillon

Vin Blanc

Origine : France

Cépage : Muscat Petits Grains

Accompagnements : apéritif,  
asperges, crudités, buffet froid,  
cuisine exotique.

Nez : notes pêche blanche, de gui-  
mauve, d'agrumes légèrement anisée.

Bouche : fraîche, ample, finale  
minérale et fumée.

A garder 4-5 ans.

Servir entre 8 et 10°C.

## **Mousseline d'asperges** - 2 pers.

12 asperges blanches

4 jaunes d'œufs

3 c. à soupe de vin blanc

1 c. à soupe de jus de citron

200 g de beurre clarifié

1 c. à soupe de crème battue

*Eplucher les pieds des asperges et les cuire +/- 11 min.  
dans de l'eau salée bouillante. Réserver.*

*Pour préparer la sauce mousseline, mélanger dans une  
casserole sur feux doux, les jaunes d'œufs, le vin blanc,  
le jus de citron, un peu de sel et de poivre. Fouetter  
sans arrêt jusqu'à obtention d'un ruban. Veiller à ne  
pas cuire à plus de 85°C. Ajouter en fin filet le beurre  
fondu puis la crème fouettée. Réserver au bain marie  
(55°C) le temps de dresser.*

[www.centreboney.lu](http://www.centreboney.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

## Cuvée Prestige 2009

Ch. d'Arricaud - Bordeaux

### Aile de raie aux câpres



*Elégant et charmant pour un festival d'arômes  
et de saveurs gourmandes...*

### Cuvée Prestige 2009 - Château d'Arricaud - Bordeaux

Vin Blanc

Origine : France - Bourgogne

Cépage : Sémillon 70%,

Sauvignon 30%

Accompagnements : apéritif,  
poissons, crustacés, viandes  
blanches.

Nez : puissant, fruité aux notes  
d'agrumes, finement boisé et vanillé.

Bouche : grand volume, belle  
persistance aromatique, très élégant.

T° service : 14°C.

Garde : 8 ans.

### Aile de raie aux câpres

1 aile de raie/personne

1 noix de beurre

1 c. à s. de câpres

3 brins de persil

jus de 1 citron

*Faire rôtir l'aile de raie bien fraîche au four à 180°C pendant  
12-15 minutes suivant la grosseur. L'aile est cuite lorsque la chair  
se détache de l'arrête principale. Faire revenir une noix de beurre  
dans une poêle bien chaude avant d'y déposer délicatement  
l'aile pour la faire dorer. Assaisonner de sel et poivre,  
ajouter les câpres au dernier moment ainsi que le persil  
haché et le jus de citron.*

*Servir aussitôt avec quelques pommes de terre nature.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

## Gini 2010 Soave Classico - Italie Noix de st-jacques à l'italienne



*Pour sa saveur unique et son mariage parfait  
avec les fruits de mer...*

### Gini 2010 - Soave Classico

Vin Blanc

Origine : Italie - Verona

Cépage : Soave

Accompagnements : poissons  
en sauce et fruits de mer.

Nez : *expressif, notes fruitées  
et florales.*

Bouche : *fraîche et légèrement  
perlante.*

*A garder 4 à 5 ans.*

*Servir entre 8 et 10°C.*

### Noix de st-jacques à l'italienne

24 noix de st-jacques  
2 c. à s. de pesto rouge  
1 gousse d'ail  
1 échalote  
24 olives noires

haricots mange-tout  
4 c. à s. d'huile d'olives  
1 noix de beurre  
ciboulette et persil hachés  
1 mirepoix de légumes

*Dans une poêle chauffer l'huile d'olives, incorporer au  
dernier moment la noix de beurre. Poêler les st-jacques  
à feu vif environ 30 secondes de chaque côté en les  
assaisonnant de poivre et sel. Les retirer de la poêle et  
les réserver. Dans la poêle, ajouter l'échalote hachée,  
les haricots, les olives noires, le mirepoix de légumes,  
la ciboulette et le pesto rouge. Ajouter l'ail et le persil  
juste avant de remettre les st-jacques pour les réchauffer.  
Servir avec des pâtes ou du riz.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



**CENTRE  
BOHEY**

Service et soirée compris

*Votre spécialiste  
boissons !*

1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Réserve des Anges 2008**

Chât. Sainte-Croix

**Couronne d'agneau**

croûte de moutarde à l'ancienne



*Vin charmant qui allie goût, plaisir et subtilité...*

**Réserve des Anges 2008** - Chât. Sainte-Croix - Provence

*Vin Rouge*

*Origine : France*

*Cépage : Syrah, Cabernet et Grenache*

*Accompagnements : gibiers, aubergines, agneau, viandes en sauces.*

*Nez : équilibre subtil entre les tanins du vin et du fût de chêne.*

*Bouche : vanille, cannelle cuite, belle puissance.*

*A garder 6 ans.*

*Servir entre 8 et 10°C. A déboucher 1h avant de déguster.*

**Couronne d'agneau croûte de moutarde à l'ancienne** - 2 pers.

2 couronnes d'agneau

1 échalote

1 bouquet de persil frisé

1 pommade de romarin

chapelure, huile d'olive, sel, poivre, origan

1 gousse d'ail

moutarde à l'ancienne

*Poêler les couronnes d'agneau puis les cuire 10-12 min. au four préchauffé à 180°C. Une fois refroidies, les napper de moutarde à l'ancienne, romarin, échalote, ail et persil finement hachés, chapelure et huile. Cuire au four 10 à 15 min. selon la cuisson souhaitée : rosé ou à point. Réaliser un jus corsé en allongeant un fond de veau ou d'agneau d'un peu d'eau et d'un coulis de tomate. Y ajouter une gousse d'ail hachée, sel et poivre. Laisser réduire avant de mixer le tout. Servir avec le jus, accompagné de gratin dauphinois.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

**Distinguo Rouge 2009**  
Domaine Duplessis

**Pot-au-feu,  
sauce raifort**



*En toute harmonie en compagnie d'un plat du terroir...*

### **Distinguo Rouge 2009 - Domaine Duplessis - Rhône**

*Vin Rouge*

*Appellation :*

*Côtes du Rhône Villages*

*Origine : France*

*Cépage : Syrah et Grenache*

*Accompagnements : agneau,  
viande rouge, gibier à plumes.*

*Nez : de fruits mûrs, vanille et  
note de torrification .*

*Bouche : opulente, pleine et riche,  
finale mentholée.*

*A garder 10-12 ans.*

*Servir à 18°C.*

### **Pot-au-feu sauce raifort - 4 pers.**

1 à 2 kg de bouilli ou  
plates côtes de bœuf  
1 gros oignon piqué de  
clous de girofle  
1 poireau en morceaux,

2 carottes en morceaux  
2 gousses d'ail  
gros sel, thym, laurier  
1 c. à s. de raifort à la crème  
persil haché

*Dans une cocotte, déposer la viande, les légumes, l'oignon,  
2 cubes de bouillon, du thym, du laurier et du gros sel,  
couvrir d'eau froide, faire cuire à feu doux 2 à 3 heures.  
Laisser refroidir dans la cocotte, séparer ensuite la viande.  
Si nécessaire, laisser réduire le bouillon pour le corser un  
peu. Au dernier moment, ajouter et mélanger le raifort  
à la crème et le persil haché. Servir sur assiette creuse,  
ajouter les légumes et quelques pommes nature.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)

1 vin - 1 plat



# 1 vin - 1 plat

**Ladoix 2008**  
Dom. Désertaux-Ferrand

**Civet de marcassin**  
façon «grand-mère»



*Pour sa bonne structure et la justesse de ses tanins...*

## **Ladoix 2008** - Dom. Désertaux-Ferrand - Bourgogne

Vin Rouge

Appellation : Ladoix

Origine : France

Cépage : Pinot Noir

Accompagnements : viandes  
fines, en sauce, fromages.

Nez : très aromatique, notes de  
framboise et cerise.

Bouche : vin souple, tanins fins  
et soyeux.

A garder 3-4 ans.

Servir à 14-16°C.

## **Civet de marcassin façon «grand-mère»** - 4 pers.

1,5 kg civet marcassin

1 oignon, 2 gousses d'ail

2 carottes, 1 poireau

1 bouquet garni

250 g de lardons fumés

2 bouteilles de vin corsé

3 c. à soupe de fond de gibier

baies de genévrier, 2 clous de giroflles

1 grosse noix de beurre

1 c. à soupe de farine

La veille, faire mariner le civet dans le vin rouge avec les légumes coupés en morceaux, le bouquet garni, quelques baies de genévrier et les clous de girofle. Le lendemain, égoutter la marinade, faire rissoler la viande avec les lardons dans un beurre bien chaud. Assaisonner de sel et poivre. Saupoudrer de la farine puis déglacer avec le vin de la marinade. Ajouter les légumes et le fond de gibier, laisser réduire à feu doux pendant 1 heure 30. Allonger d'un peu d'eau si besoin.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Gales Rosé**  
Cuvée Première  
**Fraises au sabayon**



*Pour sa grande fraîcheur, ses fines bulles,  
tout en harmonie et séduction...*

**Gales Rosé** - Cuvée Première - Moselle luxembourgeoise

Crémant Rosé

Origine : Luxembourg

Cépage : Pinot Noir

Accompagnements : Apéritif,  
saumon fumé et desserts  
fruités.

Nez : notes de petits fruits rouges  
et groseilles.

Bouche : bel équilibre entre sucré  
et acidité, longue effervescence.

A garder 1-2 ans.

Servir entre 8-9°C.

**Fraises au sabayon**

4 jaunes d'œuf

4 c. à s. de sucre

4 c. à s. de vin blanc

un peu de Porto

Laver, équeuter et couper les fraises en morceaux.

Réserver. Battre au fouet les jaunes d'œuf et le sucre ensemble puis ajouter le vin blanc. Continuer à battre sur feu doux (ou au bain marie) pour faire épaissir la préparation. Veiller à ne pas faire bouillir le mélange. Il doit se transformer en mousse tiède et aérée qui reste attachée au fouet et doit retomber tout doucement en gardant sa légèreté. Pour couper la cuisson, ajouter un peu de Porto.

Déposer les fraises dans un verre et y ajouter le sabayon.  
Servir aussitôt.

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

# 1 vin - 1 plat

**Maury** rouge 2008  
Dom. Montagne

**Moelleux au chocolat**



*Pour son goût extraordinaire, son fruité  
et sa longueur en bouche ...*

## **Maury rouge 2008** - Domaine Montagne - Languedoc Roussillon

Vin Doux Naturel Rouge

Origine : France

Cépage : Grenache Noir

Accompagnements : desserts  
au chocolat, salade de fruits.

Nez : fruité aux senteurs de griottes.

Bouche : long, frais, aux notes de  
bigareaux confits.

A garder 15-20 ans et plus.

Servir entre 14 et 17°C.

## **Moelleux au chocolat noir**

160 g de chocolat noir à 70%

90 g de beurre

4 œufs entiers

1 jaune d'œuf

90 g de sucre fin

30 g de farine

*Faire fondre au bain marie le chocolat coupé en morceaux et le beurre. Dans un saladier, battre les œufs, le jaune d'œuf et le sucre pour en faire un ruban mousseux blanchâtre. Ajouter à cet appareil le chocolat et le beurre fondus. Mélanger et incorporer la farine tamisée. Beurrer et fariner 12 à 15 ramequins (7cm de diamètre) -pouvant aller au four- avant d'y verser le mélange obtenu. Laisser reposer au minimum 12h au réfrigérateur. Faire cuire 8 minutes à 180°C dans un four préchauffé.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat

1 vin - 1 plat

**Pinot Noir Rouge 2011**

Dom. Burckel-Jung

**Clafoutis aux cerises**



*Délicat et dentelé, croquant de fruits rouges,  
pour sa profondeur, sa complexité...*

**Pinot Noir Rouge 2011 - Dom. Burckel-Jung - Alsace**

*Vin Rosé*

*Origine : France, Alsace*

*Appellation : Pinot Noir*

*Cépage : Pinot Noir*

*Accompagnements :*

*Barbecue, charcuterie, viandes  
blanches, desserts fruités.*

*Nez : sur des arômes de fraise  
et cerise.*

*Bouche : fruité sur la cerise  
et la framboise.*

*A garder 3-5 ans.*

*Servir entre 10-14°C.*

**Clafoutis aux cerises** - 4 pers.

250 g de cerises équeutées

100 g de sucre

100 g de poudre d'amandes

100 g de beurre en pommade

4 œufs entiers

200 g de crème fleurette

*Mélanger le beurre, le sucre et la poudre d'amandes ensemble. Ajouter les oeufs 1 par 1 pour en faire un mélange homogène. Incorporer peu à peu la crème fleurette. Verser la préparation dans un grand plat à gratin ou 4 petits plats individuels, déposer les cerises avec les noyaux. Faire cuire dans un four préchauffé à 150°C (thermostat 6) pendant 20 min.*

*Suggestions : varier les fruits suivant les saisons.*

[www.centrebohey.lu](http://www.centrebohey.lu)



1 vin - 1 plat