

Wir bieten Ihnen weiter:

... direkt importierte Spezialitäten aus bisher 15 französischen

Regionen:

Unsere Hersteller legen großen Wert auf hoch-wertige Rohstoffe und Traditionsverfahren. Unsere Produkte sind frei von chemischen Konservierungs- und Farbstoffen.

In Épicerie und Bistrot am Ludwigsburger Marktplatz bieten wir Ihnen zu unseren Weinen, Wurst-, Käse-, Oliven- oder süßen Spezialitäten passende Gerichte sowie Reisetipps.

Unser Service...

- Präsentkörbe und Gutscheine
- Weinproben, Mittagstisch und Feiern bis 20 Personen im Bistrot
- fundierte Beratung und Zubereitung von Büffets + trad. Menüs
- Telefonische Bestellung
- Kostenlose Lieferung ab 30 € Einkaufswert in LB-Stadtmitte

Unsere Verkostungen...

führen wir grundsätzlich gegen Vorkasse für 10 bis 20 Angemeldete durch.

Überweisung bitte bis 06.02. auf Konto 300 15 388 bei der KSK LB (BLZ 604 500 50).

Bei weniger als 10 Anmeldungen können wir die Verkostung per E-Post absagen und Angemeldeten die Gebühr als Warengutschein erstatten.

Verhinderten erstatten wir die Gebühr als Warengutschein nur nach vorheriger Absage und Weitergabe Ihrer Plätze.

Unsere Öffnungszeiten...

Dienstag – Freitag: 10 – 19.00 Uhr

Samstag: 10 – 15.00 Uhr

Montag: Geschlossen

Bienvenue dans notre

Délices de France

Französische Spezialitäten

+ Bistrot



Herbstgrüße aus dem Languedoc- Roussillon

Freitag, 24.09.10

19.30 Uhr

Teilnahme nur gegen Vorkasse

€ 39,-/Person

Marktplatz 5/1
D-71634 Ludwigsburg
Tel : 07141/6480 774
Fax : 07141/6480 773
www.delicesdefrance.de

Unsere Getränke

Blanquette de Limoux

A.C. Blanquette de Limoux,
Bio-Anbau
Domaine Delmas, Antougnac

La Coste rosé 2009

A.C. Côteaux du Languedoc
Domaine de la Coste, Saint-Christol

Coume d'abeilles

Rouge 2006

A.C. Roussillon
Domaine Mossé, Sainte-Colombe

Troubadour rouge 2007

A.C. Fitou
Château Wiala, Tuchan

Temporis rouge 2006

A.C. Roussillon
Domaine Mossé, Sainte-Colombe

Rivesaltes 95

A.C. Rivesaltes
Domaine Mossé, Ste-Colombe

À votre Santé !

Unsere Speisen:

Amuses Gueules:

Apertifgebäck

Canapés du Midi

*Auberginen-, Oliven-,
Paprikacremes
Moulin des Costières, Saint-Gilles*

Salade de Collioure

*Salat mit Sardellen aus Collioure
Roque/Collioure*

Moules farcies

*gefüllte Muscheln
In Tomatensauce
Roque/Collioure*

Plateau de Fromages:

*Capri-Épices,
Ziegenkäse mit Kräutern
Florette,
Ziegenweichkäse
Ossau Iraty
AOC-Schafshartkäse*

Mendiant au Muscat

*in Muscatwein gekochte Früchte
L'Épicurien/Le Bosc und
Confiserie du Tech/Perpignan*

Bon Appétit !