



Menu Dégustation et Pairing Officine A Rhum

Trois Rivières, Cuvée de l' Océan-
Parcelle, Agricole Blanc Martiniquais 42%

&

Plateau de Charcuteries, sélectionnées par Fromages et
Terroir

(Fromagerie, Epicerie Traiteur 40 rue Gustave Flaubert, Paramé)

~~~~~

Plantation, Gran Anejo

- Rhum Traditionnel, Vieillissement Tropical 42%

Assemblage Ron de Guatemala (3ans ex-bourbon) et de Rum du Belize (4 à 6ans ex-Bourbon)  
Finish, Vieillissement Continental (Européen) France ( Ars - 1an en fût ex-Cognac Ferrand)

&

Verrine de Caviar d' Aubergine & Jambon Serrano,

Préparé par «La Fine Bouche »

(Restaurant, Traiteur, 25 Rue ville Pépin)

~~~~~

1703 Mount Gay, Black Barrel

- Traditional Rum, Vieillissement Tropical 43%

La Barbade - Blend de Rum (2 à 7ans ex-Bourbon)

&

Feuilleté de Bœuf et son cumin

Préparé par «La Fine Bouche »

(Restaurant, Traiteur, 25 Rue ville Pépin)



H.S.E. - Habitation Saint-Etienne, Rhum Vieux
Rhum Agricole Martiniquais, Vieilli à La distillerie au Gros
Morne 40%

Assemblage de rhum (3 à 4ans ex-American Oak Bourbon Barrel)

&

Fromages - sélectionnés par Fromages et Terroir (Fromagerie,
Epiceries Traiteur 40 rue Gustave Flaubert, Paramé)



Appleton Estate - Jamaican Traditional Rum

Rare Blend of 12 years, Tropical ageing 43%

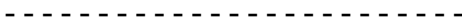
Assemblage de rums vieux (12ans ex-American Oak Barrel)

&

Baba au Rhum,

Préparés par « Bulles de Gourmandises »

(Boulangerie, Pâtisserie, 1 rue Auguste Renoir, Château-Malo)



Café

Bonne Dégustation, Découverte et Bon Partage



