


## Charlotte aux fraises Label rouge

|  |  |                              |                                    |               |  |
|--|--|------------------------------|------------------------------------|---------------|--|
| <u>Nom du plat :</u><br><b>Charlotte aux fraises Label rouge</b> |  |                              |                                    |               |  |
| <u>Produits de base :</u><br><b>Fraises</b>                      | <u>Saisonnalité :</u><br>Mai à juillet | <u>Origine :</u><br>perigord | <u>Utilisations :</u><br>confiture | <u>Coût :</u> | <u>Labels :</u><br> |

**Argumentation commerciale** : *Entremets à base de purée de fraise et de crème fouettée et entouré de biscuits à la cuillère. Accompagné d'un coulis de fraises (purée de fraises, sucre et jus de citron).*

### **Accord met et vin :**

Carte restaurant : Champagne Brut Bougy-Morisset et fils.

Régional (hors carte) : Crémant de Bordeaux (Méthode Traditionnelle)