

LE "TOUR GASTRONOMIQUE"

DE LA CHAMPAGNE



PAQUEBOT "FRANCE"

Commandant Joseph ROPARS

.... En traversant l'Atlantique
du Havre à New York

26 AVRIL - 1^{er} MAI 1963

Couverture

Ces vins de Champagne sont
gracieusement offerts par :

These Wines of Champagne
are graciously offered by :

Champagne Ayala Brut
Champagne Besserat de Bellefon Brut 1959
Champagne Bollinger Brut 1955 (M. Verschave)
Champagne Bollinger 1955 Brut non mil. (M. Verschave)
Champagne Canard Duchêne Brut 1957
Champagne de Castellane Brut 1955
Champagne de Cazanove Brut 1959
Champagne Charles Heidsieck Brut Rosé 1955 (S.A.)
Champagne Veuve Clicquot-Ponsardin Brut 1955 (Ets Crovetto)
Champagne Deutz Brut 1959
Champagne Gauthier Brut 1955 (Société Marne & Champagne)
Champagne Abel Lepitre & Fils Brut 1955
(Marques Abel Lepitre & Georges Boulet)
Champagne Heidsieck & Co Dry Monopole 1955
(Monopole par Agence Générale J. Carmona)
Champagne Ernest Irroy Brut 1955
Champagne Krug & Co Brut
Champagne Lanson Père & Fils Black Label Brut
Champagne Veuve Laurent-Perrier & Co Cuvée Grand Siècle
Champagne Mercier Brut 1955
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1952, Dom Pérignon 1955
Champagne Montebello Cordon Blanc
Champagne G. H. Mumm & Co Brut (Société Corima)
Champagne Perrier-Jouët Brut 1955
Champagne Pol Roger & Co Brut 1955
Champagne Pommery & Greno Brut 1953
Champagne Ch. & A. Prieur Brut 1955
Champagne Louis Roederer Brut 1952
Champagne Ruinart Père & Fils Brut
Champagne de Saint-Marceaux Brut 1955
Champagne Taittinger, Comtes de Champagne Brut 1955

Dos

LUNDI 29 AVRIL 1963

PAQUEBOT
"FRANCE"

MONDAY, APRIL, 29th, 1963

Chef des Cuisines : R. GRANGIER

Menu

DINER

Le Jambon fumé du Porcin

Le Délice de Sole au Champagne

Le Pigeonneau Poêlé à l'Ardennaise

La Salade de Scarole aux Lardons

Le Succès aux Macarons Haut-Marnois



CHAMPAGNE

Ce dîner est servi,

accompagné

des grands vins

de Champagne