

A table !



A table !

Sous les arcades de la mairie de Miélan, Chaiben et la Boucherie du Coin vous invitent à une soirée estivale vendredi 5 juin 2026 à partir de 19H.

Un repas convivial composé d'une terrine de campagne maison, poulet basquaise Label rouge du Gers et son riz, fromage de la crèmerie Dominique Bouchait, Meilleur Ouvrier de France, dessert (de la boulangerie pâtisserie Ricourt). Pour la bonne organisation, merci d'effectuer ses réservations et inscriptions avant le 1er juin à la Boucherie du Coin 05.62.67.69.44. Tarif repas 18€.

Comme d'habitude Apéro Charcut ! Ce sera l'occasion de déguster les Planteurs de Mama Sama, les punches à savourer frais, que l'on connaît déjà.

Une large palette de vins et bières artisanales pour accompagner le repas, est proposée à la carte de ChaiBen. Caroline la caviste vous proposera de découvrir les vins de la coopérative Hauts de Montrouge, de Nogaro, et ses 55 vigneron ; ou un vin blanc doux et sucré à déguster bien frais ; aussi un vin blanc sec en bas degrés d'alcool, frais fruité en bouche ou un Rosé sec, déjà apprécié ; mais encore un rouge avec un peu de tanin et de caractère. Pour les amateurs de bières, il y aura de la bière cimoise.

La soirée sera animée par un concert de Elo et Franck, le dynamisme et l'évident plaisir de chanter du duo Pop-Rock vintage Occitanie, Sud-Ouest et Covers énergiques.

