

Accords mets et vins

.. Respectez les accords régionaux en indiquant le numéro des mets devant le vin correspondant :

1	Foie gras		Alsace Gewurztraminer
2	Tartiflette		Sauternes
3	Saucisson lyonnais		Côtes de Provence blanc
4	Backeoffe		Pinot blanc d'Alsace
5	Roquefort		Crépy
6	Quiche lorraine		Muscadet de Sèvres et Maine
7	Salade niçoise		Arbois (vin jaune)
8	Munster		Banyuls Grand Cru
9	Huître		Côtes de Toul
10	Comté		Beaujolais