

LA B DEGA

DU RUGBY CLUB NÎMOIS x LE QUESTEL



Questel

FERIA DE NÎMES - DU 18 AU 20 SEPTEMBRE 2026

LA GOURMANDISE AVEC LE GRAND BUFFET !

Des produits de qualité, de la fraîcheur et de la gourmandise pour vous !

Découvrez notre formule grand buffet :

35€ / ADULTE

17€ / ENFANT



Buffet à volonté :

Côté froid

Assortiment de charcuterie fine, Méli-mélo de crudités de saison
Tomate Mozzarella huile au basilic, Croque monsieur à la française
Falafel de pois chiche « Maison Bastide », Salade haricots verts frais
Oeufs durs à la mayonnaise, Salade de riz de Camargue
Tranche de Tataki de boeuf, Chiffonnade de rôti de porc cuit
Rillettes de poissons au citron, Taboulé citron et herbes fraîches
Cervelle de Canut à la ciboulette, Salade de pâtes / Thon / Piperade
Verrine de guacamole, Anchoïade, Tapenade, Mayonnaise
Vinaigrette aux herbes, Sauce barbecue maison

Côté chaud

Planchas Terre & Mer :

Saucisse de Toulouse, émincé de poulet au thym,
Boeuf mariné aux herbes de Provence, Lamelles d'encornets

Accompagnement :

Ratatouille du soleil et pommes de terre
genailles en persillade

Desserts :

Salade de pastèque, Fougasse d'Aigues-Mortes,
Brownies au chocolat, Chantilly maison,
Fromage blanc éclat de noisettes caramel beurre salé,
Pudding au citron, Raisin frais, Figues rôties au miel et noix torréfiée
Meringues, Bonbons

DU CÔTÉ DES FRAÎCHEURS



VIN:

AOP COSTIÈRES DE NÎMES
CHÂTEAU DE VALCOMBE
Rouge - Rosé - Blanc

5,00€ - 25,00€

VIN DE FRANCE
CHÂTEAU DE VALCOMBE
Folle & douce / Blanc moelleux

6,00€ - 30,00€

CHAMPAGNE :

BESSERAT DE BELLEFON
Brut
Rosé
Blanc de blanc

12,00€ - 80,00€
100,00€
110,00€

EAUX MINÉRALES :

San Pellegrino
Vittel

6,00€
6,00€



LES PÉPITES DE LA FERIA

Une sélection de cuvées de caractère, entre soleil, fraîcheur et élégance.

ROUGES :

AOP TERRASSES DU LARZAC 35,00€

MAS DE L'ERME - Les Petits Princes 2021

Un rouge gourmand et accessible, aux notes de fruits noirs et d'épices douces.

AOP LA CLAPE 55,00€

CHÂTEAU LES BUGADELLES - Bergerie rouge 2022

Un rouge généreux et méditerranéen, aux notes de fruits noirs et de garrigue.

AOP PIC SAINT LOUP 83,00€

CLOS MARIE - Cuvée Simon 2023

Un vin profond et raffiné, aux tanins soyeux et aux arômes de garrigue.

BLANCS :

AOP REUILLY 45,00€

DOMAINE DENIS JAMAIN - LOIRE - Les Fossiles 2024

Un blanc vif et élégant, mêlant agrumes, fleurs blanches et une fine minéralité.

AOP LANGUEDOC 48,00€

MAS BRUGUIÈRE - Les Mûriers 2025

Une cuvée lumineuse et élégante, aux notes d'agrumes.

AOP CHABLIS 55,00€

LA MANUFACTURE - Benjamin Laroche 2023

Un Chablis pur et cristallin, marqué par une belle minéralité.

LA B  DEGA
DU RUGBY CLUB NÎMOIS x LE QUESTEL