

Menu DINER DE GALA

- ☐ Croustade de pied de cochon, mayonnaise à l'ail noir
 - ☐ Marbré de foie gras, cacao, agrumes
- ☐ Crème de maïs iodée, brochette de saumon confite, café, mangue, tartare de Saint-Jacques
- ☐ Cassolette d'escargots à la crème d'ail doux et cèpes
- ☐ Pithiviers butternut, céleri, champignons à la fève de tonka, jus corsé truffé
- ☐ Poulet du Bourbonnais AOP fondant au beurre de soja, cavalcade du jardin
 - ☐ Fourme d'Ambert et poires, gelée à la liqueur de noix
 - ☐ Délice sucré
 - ☐ Mignardises

Menu IFI 03

Sucette d'huîtres, jus de cresson
Minestrone de langoustines aux courgettes
Porc fermier d'Auvergne à la Duchambais,
Légumes de saison
Plateau de fromages ou fromage blanc
Délice de nos pâtisseries

Menu Lycée Saint-Joseph

Wrap jambon fromage crème de ciboulette
Maquereau à la flamme, caviar d'aubergine
au citron confit, jeune poireau et pop corn de Sarasin
Filet mignon de porc aux graines de lin, jus tranche
à l'huile de noisette, chou pak choi et carotte fane
Tiramisu (finition en salle)



Programme

Un Jour, Un Chef

Foire de Montluçon 2026

BULLETIN D'INSCRIPTION - Un Jour, Un Chef

Nom / Prénom :

Tél. : Mail :

Date et intitulé du cours ou atelier réservé :

Nombre de personnes à inscrire : x € =

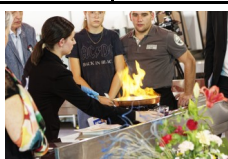
Repas de Gala : Nombre de personnes à inscrire : x 100 € =

à retourner à Gisèle GEAI - 4 Allée Bellevue - 03310 NÉRIS LES BAINS - Tél. 06 03 36 27 87
03nerios@gmail.com - accompagné du règlement à l'ordre de : Les Nérios.



Jours	Horaires	Programme des cours et ateliers	Tarifs
-------	----------	---------------------------------	--------

Samedi 3 octobre	10h / 14h	OLIVIER VALADE On cuisine et déjeune avec le Chef	30 €
	A partir de 20h	LES TROIS CHEFS – Repas des bénévoles	
Dimanche 4 octobre	10h / 12h	CONCOURS DE PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE ouvert à tout public avec la participation de la Confrérie du pâté aux pommes de terre de Montmarault Inscriptions au 06 03 36 27 87 - <i>Fabrication sur place</i>	
	15h30 / 18h	LE PÂTÉ EN CROÛTE - une proposition et une vitrine des professionnels et dégustation grand public	
Lundi 5 octobre	10h / 14h	BROSSAULT Philippe – LE PETIT MOULIN - LE BREUIL Noix de joue de porc confite – Gratin de pommes de terre-légumes de saison– Ile flottante aux pralines	30 €
	15h30 / 18h	DUEL DES CHEFS - Mise en avant des produits des producteurs de notre région	
Mardi 6 octobre	10h / 14h30	LE LYCEE SAINT JOSEPH - MONTLUÇON - VOUS INVITE - Réservations conseillées au 06 03 36 27 87 (voir menu au dos)	30 €
	15h30 / 16h	ATELIER BRIOCHES avec SEBASTION TRIBOULET – BOULANGER et JEAN MICHEL RIVIERE – PATISSIER	15 €



Jours	Horaires	Programme des cours et ateliers	Tarifs
-------	----------	---------------------------------	--------

Mercredi 7 octobre	10h / 14h30	BERNARD MARIE FRANCOIS MOF – CHARCUTIER TRAITEUR - Blanquette de veau façon Bocuse avec son accompagnement	30 €
	16h / 18h	DES GOURMANDISES POUR LES ENFANTS AVEC ADRIEN LE ROUX – CHOCOLATIER et SEBASTIEN TRIBOULET - BOULANGER Inscriptions auprès de MONEV	
Jeudi 8 octobre	10 h / 14h30	LE CENTRE DE FORMATION - IFI 03 – MOULINS – VOUS INVITE – Réservations conseillées au 06 03 36 27 87 (voir menu au dos)	30 €
	16h / 18h	ATELIER FLORAL avec MELISSA L'ATELIER BOTANIQUE - HURIEL	15 €
Vendredi 9 octobre	10h /12h 30	CONCOURS RESTAURANT - SERVICE – MAÎTRE D HOTEL	
	12h30/17h30	CONCOURS CULINAIRE CUISINE sous la présidence de MICHEL TROISGROS 19h : RESULTATS DES CONCOURS	
	À partir de 20h	REPAS DE GALA EN 8 PLATS proposé par LES GOUR- MANDISES DE FRAGNE – TRAITEUR – BUXIERES LES MINES - Réservations obligatoires au 06 03 36 27 87 (voir menu au dos)	100 €
Samedi 10 octobre	10h/14h30	NORBERT PIAT – CENTROTTEL – MONTMARIAULT Millefeuille de saumon – Filet mignon de porc farci en croûte de noisettes - Légumes d'automne	30 €
	15h30/18h	LA CUISINE DE MARIELLE vous propose Tarte aux poires et aux noix de pécan avec une ganache au dulcey	15 €
Dimanche 11 octobre	À partir de 10h	FABRICATION ET VENTE SUR PLACE DES PATES AUX POMMES DE TERRE	