

REPAS DE GALA - Vendredi 7 octobre

À partir de 20h

MENU



Chips de pieds de porc – Émulsion à l'oignon brûlé
Tartelette de mozzarella fumée
Raviole à la Burrata truffée
Calamars et son risotto
Trou concombre – Limoncello
Gondole de veau de Venise
L'Italie en fromages
L'assiette gourmande de l'Arlequin
Café

MENU SAINT VINCENT

Croustillants de grenouilles
Mille-feuille d'œufs brouillés bio
(Aurélien Foltier) au beaufort
Poulet d'Auvergne aux écrevisses
Pommes cocotte
et ses légumes de saison
Cornet de Murat

MENU IFI03

Sphère de choux fleurs aux crevettes
Velouté de potimarron au foie gras
Espuma cacao et noix
Lingot de veau aux cèpes
et ses légumes de saison
Plateau de fromages
Assiette gourmande



BULLETIN D'INSCRIPTION - Un Jour, Un Chef

Nom / Prénom :

Tél. : Mail :

Nombre de personnes à inscrire :

Date et intitulé du cours ou atelier réservé :

.....

Repas de Gala : Nombre de personnes à inscrire : x 50 € =

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.

Apprenez à cuisiner comme des chefs !

avec l'Association



à la **Foire**
de **Montluçon** du 1^{er} au
9 oct. 2022

Un Jour, Un Chef



Retrouvez le programme des
cours et des ateliers
AU VERSO
et INSCRIVEZ-VOUS !

monev 

Dégustations de produits du terroir, recettes originales et gourmandes, astuces de chefs ...
Amateurs de cuisine, vivez une expérience inoubliable !

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

Casse croute du jour à 10 €, à consommer sur place ou à emporter

Samedi 1	10 h / 13h30	OLIVIER VALADE – CHATEAU DE SAINT - JEAN - MONTLUCON OLIVIER BOUCHOT - LE SCOTT RESTO – MONTLUCON Noix de coquille Saint Jacques snackées – Voile de lard Colonnata - Croustillant de sarrasin Palet de butternut fondant et farce de moelle de bœuf truffés – Émulsion de barde	25€
	10h / 17h	Concours culinaire «NERIOS Jeunes » Sous la présidence de Monsieur Jean François GIRARDIN – Président national des M O F	
Dimanche 2	A partir de 18h	Proclamation des résultats et remise des prix	
	10h / 13h30	M. BERNARD FRANCOIS – MARIE - Charcutotraitologue M O F Quenelles de brochet lyonnaises, sauce Nantua – Riz pilaf Bugnes lyonnaises	25€
Lundi 3	15h / 18h	Le jeu des Chefs – sous l’œil aguerri de Mr Bernard FRANCOIS—MARIE les chefs des Nérios vous réalisent un plat sorti d’un panier surprise avec dégustation par le public	
	10h / 13h30	LYCÉE HOTELIER SAINT VINCENT – MONTLUCON Cours de cuisine et service comme au lycée et proposition d’un menu servi à table ou à emporter - Sur réservation (<i>menu joint au verso du programme</i>)	25€
Mardi 4	16h / 18h30	M. RIVIERE Jean Michel – Pâtissier et Sébastien TRIBOULET - Boulanger ATELIER – Fabrication et vente de brioches aux pralines	10€
	10h / 13h30	CENTRE DE FORMATION – IFI03 –AVERMES Au cœur du restaurant d’application de IFI03 les élèves vous propose un menu élaboré et servi sur place ou à emporter – Sur réservation (<i>menu joint au verso du programme</i>)	25€
Mercredi 5	16h	Adrien LE ROUX - AU BON CHOCOLAT - MONTLUCON Atelier pour les enfants	Gratuit

Utilisez le formulaire au verso pour vous inscrire !

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

Jeudi 6	10h / 13h30	Jean Luc SANGUILLON et Jean Pierre BUJARD – Restaurateurs Carré de veau en croûte, parmesan et basilic, jus estival et olives Sablés bretons – Crème brûlée - Soupe au vin rouge – Poires et figues rôties	25€
	15h30 / 18h	Norbert PIAT – CENTROTEL – MONTMARIAULT Jambonnette de poulet aux pleurotes poêlée aux châtaignes Entremet menthe chocolat	25€
Vendredi 7	10h / 13h30	Jean Pierre DUCHASSIN – Professeur de cuisine Marbré de chèvre – Tomates et jambon d’Auvergne – Coulis de tomates au vinaigre Balsamique Gâteau d’agneau –Tian de pommes de terre-courgettes – Glace d’agneau au romarin – Rosaces de pommes de terre	25€
	A partir de 20h	REPAS DE GALA avec animation ouvert à tout le monde sur réservation Menu joint au verso du programme	50€
Samedi 8	10h / 13h30	Bernard MARSAUD - Professeur de cuisine Maurice PEROT – Restaurateur Escabèche de lotte et sa petite salade d’agrumes Gigotin d’agneau à la fleur de thym – Croustillant à l’épeautre - Flan de potimarron aux mange-touts	25€
	18h30 / 20h	COURS DE CUISINE AVEC LES ENFANTS DE 10 à 15 ANS – Bernard MARSAUD Autour de la guimauve	5€
Dimanche 9	A partir de 10h	Confrérie du pâté aux pommes de terre - MONTMARIAULT Fabrication et vente sur place	
	16h / 18h	Carine BOIRE – IFI 03 - Fabienne LANDRIEVE – Centrotel - MONTMARIAULT Atelier et dégustation vins et cocktail	1€

