

Foire de Montluçon

5-13 oct 2024

Paroles & Musique



www.foire-montlucon.com
monev
La Région Auvergne-Rhône-Alpes



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 55 € =

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 un chef !

avec l'Association



à la Foire de Montluçon

du 05 au 13 oct. 2024

Un Jour, Un Chef



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



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 5	10h /11h30	Préparation d'un buffet	
	14h30/17h00	Jean Pierre DUCHASSIN - Professeur de cuisine Et si on préparait un brunch	15€
Dimanche 6	A partir de 11h	Brunch ouvert au public	10€
	14h30/17h30	CONCOURS CULINAIRE Un élève et son Chef	
	18h	Proclamation des résultats et remise des prix	
Lundi 7	10h/13h30	Bernard Marie FRANCOIS –Charcutotraitologue - M O F Cuisses de Poulets farcies et ses légumes du moment Tarte sucrée de Corse	30€
	15h/18h	Le jeu des CHEFS Les chefs des NERIOS vous réalisent un plat sorti d'un panier surprise avec dégustation et vote du public	
Mardi 8	10h/14h30	LYCEE HOTELIER DE SAINT JOSEPH - MONTLUCON Le Saint Vincent vous présente son restaurant pédagogique et vous invite à déguster son menu du jour préparé par les élèves cuisiniers (menu à déguster sur place ou à emporter) La réservation est conseillée au 06 03 36 27 87	26€
	15h30/18h30	LA CUISINE DE MARIELLE Je fais et je goutte les macarons	15€
Mercredi 9	10h/13h30	J.PIERRE BUJARD- J. MORLON J .LUC SANGUILLON Pétales de tomates farcies de courgettes et son coulis Filet de truite farcie aux écrevisses - Ravioles de fondue de poireaux - Fenouil au pistou et son bouillon de petits légumes au basilic Poire pochée au lait d'amande Tarte au chocolat amer	30€
	16h/18h	ADRIEN LE ROUX – AU BON CHOCOLAT SEBASTIEN TRIBOULET – BOULANGER Les enfants se régalent – Ateliers chocolat et viennoiseries (inscriptions auprès de MONEV au 0470052525 ou sur place)	

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

Jeudi 10	10h/14h30	LE CENTRE DE FORMATION IFI 03 - AVERMES Les élèves cuisiniers vous proposent un menu élaboré sur place et servi par les élèves du restaurant pédagogique La réservation est conseillée au 06 03 36 27 87 (ce menu peut être à emporter)	26€
	16h/18h	Jean Michel RIVIERE - Pâtissier Sébastien TRIBOULET- Boulanger Atelier Brioche- Fabrication et vente de brioches aux pralines et aux pépites de chocolat	15€
Vendredi 11	10h/13h30	Norbert PIAT- Centrotel – MONTMARAULT Terrine aux deux saumons à l'aneth Jambonnette de canard farcie sauce miel Carottes Vichy – pommes duchesse	30€
	14h30/18h	Gérald BUJARD – Les Ducs de BOURBON - MONTLUÇON Filet de veau en croûte crème de champignons et sa garniture de légumes Gâteau de crêpes à l'orange	30€
	A partir de 20h	REPAS DE GALA	55€
Samedi 12	10h/13h30	Olivier VALADE - Château de Saint JEAN - MONTLUCON Repas surprise et dégustation avec le Chef	30€
Dimanche 13	A partir de 10h	Fabrication et vente en direct des pâtés aux pommes de terre	

Utilisez le formulaire au verso pour vous inscrire !

