Menu Dîner de gala

Macaron au foie gras et figues, gelée de pain d'épices
Crème de cèpes aux châtaignes, ris de veau croustillant
Bavarois de poivrons au saumon fumé, mayonnaise légère à la livèche
Boudin de langoustine et jambon d'Auvergne, bisque à l'orange
Couteau de mer à la mangue et gingembre, St-Jacques truffée
Poulet du Bourbonnais AOP au St-Pourçain rouge, cavalcade du jardin
Gaspacho de betterave, mousse au Bézenet, cromesquis de chèvre GAEC Damet
Caresse du pâtissier
Café, mignardises

Apéritif et vins compris.

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 pâtissiers

Menu Lycée Saint-Joseph
AQUITAINE / PAYS BASQUES

Poivrons rouges farcis avec une "brandade" de haddock aux herbes fraîches
Risotto à l'encre de seiche, lamelles d'encornets juste Sautées et persillées, émulsion de cresson
Poulet basquaise et sa piperade au jambon de Bayonne
Gâteau basque à la confiture de cerise d'itxassou, crème à l'izara jaune
Mignardises :
Cannelé de Bordeaux, millas

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.

Académie Culinaire Les Nérios

Programme

Un Jour, Un Chef

Foire de Montluçon 2025

La Région Auvergne-Rhône-Alpes · Allier Bourbonnais Le Département · Montluçon · Néris les Bains Station thermale et touristique

ÉDITION 2025

1er Concours « Les Nérios Poulet du Bourbonnais AOP »

Jours	Horaires	**Programme des cours et ateliers**	Tarifs
Samedi 4 octobre	10h – 14h	Olivier VALADE – CHATEAU DE SAINT-JEAN – MONTLUCON Repas surprise et dégustation avec le Chef	30 €
	15 h – 18h	J.P. BUJARD - J. MORLON – J.L. SANGUILLON Velouté de potimarron au foie gras Poulet du bourbonnais sauce moutarde de Charroux – Riz Pilaf au zeste de citrons verts Crème glacée nougatine-poire pochée aux épices sauce caramel au beurre salé	30 €
Dimanche 5 octobre	12h – 17h	**CONCOURS « SERVICE EN RESTAURANT »**	
	18h	Résultats et remise des Prix	
Lundi 6 octobre	10h – 14h	Norbert PIAT – CENTROTEL- MONTMARAULT Terrine de légumes grillés Ballotine de volailles aux pommes et poitrine fumée - Risotto aux pleurotes et carottes Vichy	30 €
	15h - 18h	Défi des Chefs en présence de **Loïc BALLET** de France 2	
Mardi 7 octobre	10h – 14 h 30	LYCEE HÔTELIER SAINT JOSEPH – MONTLUCON Les élèves du restaurant pédagogique le Saint - Vincent vous invite à déguster son menu du jour (voir au dos réservations conseillées au 06 03 36 27 87)	25 €
	15h30 – 16h 30	Robert MICHEL – LE LION D' OR - ESTIVAREILLES et Ludovic MARGONTY – LE TIRE BOUCHON - VALLON EN SULLY Paris-Brest revisité saumon gravlax crevettes Poulet sauce suprême aux morilles Poire belle Hélène revue par Ludo	30 €

Jours	Horaires	**Programme des cours et ateliers**	Tarifs
Mercredi 8 octobre	10h – 13h 30	Bernard-Marie FRANCOIS Charcutier -Traiteur – LYON Poulet AOP du Bourbonnais au vinaigre de vin vieux et ses tagliatelles	30 €
	16h- 18h	Adrien LE ROUX – AU BON CHOCOLAT Sébastien TRIBOULET – Boulangerie HURIEL/ DOMERAT **On régale les enfants** (inscriptions auprès du secrétariat de la Foire)	
Jeudi 9 octobre	10h – 14h 30	LE CENTRE DE FORMATION IFI 03 - AVERMES Les élèves vous proposent un menu élaboré et servi sur place par le restaurant pédagogique (Voir au dos la réservation est conseillée au 06 03 36 27 87)	25 €
	15h30 – 18h	J.M. RIVIERE – Pâtissier S. TRIBOULET – Boulanger Atelier brioches au chocolat et pralines	15 €
Vendredi 10 octobre	12 h – 17h	**CONCOURS CULINAIRE** **« LES NÉRIOS - POULET DU BOURBONNAIS AOP »** Avec la participation de **4 CHEFS ETOILÉS – 2 M O F – 2 TOP CHEF**	
	19h	Proclamation des résultats et remise des prix	
	20 h	**REPAS DE GALA** - Voir menu au dos Inscriptions obligatoire au 06 03 36 27 87	100 €
Samedi 11 octobre	14h – 17h	MARIELLE - LA CUISINE DE MARIELLE Dacquoise noisette avec son crémeux praliné et des pommes confites	15 €
Dimanche 12 octobre	A partir de 10h	Fabrication et vente sur place de pâtés aux pommes de terre	