

**Saturday 7<sup>th</sup> October 2023**

## **DAILY COOKING SHOW**

**Let's invite France to your table!**

### **Aperitif**

Crackers ail et fines herbes (Pâtisserie des Flandres), tapenade de légumes aux herbes de Provence (Rivière)

Brusquette (Château Blanc) au thon (Senfas)

### **Starters**

Verrine gourmande mesclun et magret de canard fumé (Castaing foie gras), gaufrette à la truffe d'été (Pâtisserie des Flandres)

Œuf poché pleurotes (Gelpass Group) et tartufata

### **Main dishes**

Effiloché de cuisse de canard confite (Castaing foies gras), fricassée de girolles (Borde SAS)

Morceau choisi du boucher (Interbev) à la tapenade noire (Barnier Olives) et sauce  
+ accord met et vin Bourgogne Aligoté blanc 2022 (Collection Tramier)

### **Veggie meals**

Barigoule de légumes vierge Olizea (Lesieur)

### **Cheeses**

P'tit valley (Fromagerie Milleret) et griottes (Beyer SAS)

Brie Paysan breton customisé (Laïta)

### **Desserts**

Salade d'oranges à la cannelle et sorbet vin chaud (La Compagnie des Desserts)

Panacotta à la crème (Sodiaal) à la chicorée (Leroux)

### **Snacks**

Fontainebleau café (Café Sati) et noisettes décortiquées (Maître Prunille)

Café gourmand : crêpe mille trous, assortiment de truffes (Chocmod) et biscuits (La Mère Poulard)

**Sunday 8<sup>th</sup> October 2023**

**DAILY COOKING SHOW**

**Let's invite France to your table!**

**Aperitif**

Petits pains (Château Blanc) et fougasses assorties

**Starters**

Soupe à la bière Goudale (Brasserie de Saint Omer)

**Main dishes**

Blanc de volaille à la bière IPA (Brasserie Meteor SAS)

Queues de gambas (Escal SA) au beurre blanc (Echiré – Sevre et Belle) à la vanille bourbon (Sainte Lucie)

**Veggie meals**

Boulette végétale façon carbonade (Accro - Nxtfood) à la Goudale (Brasserie de Saint Omer)

**Desserts**

Lassi chicorée (Leroux)

Tartelette minute au citron (Yabon – Lactinov)

**Snacks**

Gaufre fine du nord (Pâtisserie des Flandres)

**Monday 9<sup>th</sup> October 2023**

## **DAILY COOKING SHOW**

**Let's invite France to your table!**

### **Aperitif**

Légumes « pot feu » Mayonnaise à la moutarde au miel (Européenne de Condiments)  
et cornichons (Charbonneaux-Brabant)

Escalope de foie gras snacké (Ernest Soulard) au verjus (Delouis) et à la fleur de sel  
(Les Salines de Guérande)

### **Starters**

Escargots de bourgogne (Escal SA)

Blaff de saucisson (Dame Besson)

### **Main dishes**

Blanc de volaille à la bière IPA (Brasserie Meteor SAS), écrasé de pomme de terre à la  
truffe d'été (Gelpass Group – Francep Garnier)

Tataki de canard rôti (Castaing foies gras) à la moutarde au miel (Barnier Olives)

### **Veggie meals**

Façon bobun émincé végétal (Accro - Nxtfood) et petits légumes à l'huile de sésame  
(Charbonneaux Brabant)

### **Cheeses**

Comté (fromagerie Arnaud) et perlé de citron de Menton (Gelpass Group – Francep  
Garnier)

Dips de poires et topping au bleu (La Comtoise)

### **Desserts**

Pomme pochée façon baba et pruneaux d'Agen (Cotolot) au jus de pomme du Tarn et  
Garonne (Finesse des Vergers)

Brownie aux pépites de chocolat (Forchy Pâtissier) et fruits rouges (Yabon –  
Lactinov)

### **Snacks**

Diplomate à la pistache (Sainte Lucie) au lait échiré (Echiré – Sevre et Belle)

Brochette de madeleine et fruit du moment (Maison Colibri)

**Tuesday 10<sup>th</sup> October 2023**

## **DAILY COOKING SHOW**

**Let's invite France to your table!**

### **Aperitif**

Baguette (Novepan) apéritive et sauces fromagères, pickles de légumes

Flammenkuche (Escal SA)

Roulé salé et Madame Loïk (Laïta)

### **Starters**

Comme un falafel popote boulette haricots rouge et taboulé façon libanaise (Lesieur)

Velouté de butternut (Maison Marc – Eurl Des Bocaux) et huile vierge de noisette  
(Huilerie Guénard)

### **Main dishes**

Bœuf basse température (Interbev) façon charcutière avec cornichons (Maison Marc  
– EURL Des Bocaux)

Caille rôtie (SCEA la caille des Vosges) au cidre Loïc Raison (Eclor Entreprises)

### **Veggie meals**

Boulette végétale façon carbonade (Accro - Nxtfood) à la Goudale (Brasserie de Saint  
Omer)

### **Cheeses**

Camembert (Vaubernier) customisé à la confiture de tomate verte (Maison AndréSy)  
et huile d'olive verte extra bio (La Tourangelle)

+ accord met et vin Bourgogne Pinot Noir 'La Minée' 2020 (Collection Tramier)

### **Desserts**

Palet breton (Pâtisseries Gourmandes), confiture de fraises (Maison AndréSy)

Crèmeux au citron de Syracuse bio (Finesse des Vergers)

### **Snacks**

Quatre quarts à la vanille Bourbon (Eurovanille), et confiture au thé blanc (Maison  
AndréSy)

Financier à la pâte de pistache (Pâtisseries Gourmandes)

**Wednesday 11<sup>th</sup> October 2023**

**DAILY COOKING SHOW**

**Let's invite France to your table!**

**Aperitif**

Terrine végétale, pickles maison (Senfas)

Avocado toast au surimi (Fleury Michon)

Omelette façon crespau (Cocotine) et ratatouille provençale (Rivière)

**Starters**

Œuf poché pleurotes (Gelpass Group) et tartufata

**Main dishes**

Tartine gourmande Cassoulet de Castelnaudary au confit de canard (Rivière) et vinaigre au Chardonnay (Maison Marc – EURL Des Bocaux)

**Veggie meals**

Barigoule de légumes vierge Olizea (Lesieur)

Façon bobun émincé végétal (Accro - Nxtfood) et petits légumes à l'huile de sésame (Charbonneaux Brabant)

**Cheeses**

Bons Mayennais rôtis dans sa boîte (Vaubernier)

Buche de chèvre caprifeuille (Echiré – Sevre et Belle), gel pomelos (Finesse de vergers)

**Desserts**

Pomme pochée façon baba et pruneaux d'Agen (Cotolot) au jus de pomme du Tarn et Garonne (Finesse des Vergers)

Brownie aux pépites de chocolat (Forchy Pâtissier) et fruits rouges (Yabon – Lactinov)

**Snacks**

Rochers chocolats assorties (DGF)

Paillette feuilleté (Sodiaal)

Royal mont blanc et trilogie de fruits gourmand (La Compagnie des Desserts)