



I N F O R M A T I O N   A   L A   P R E S S E

## *2 au 4 juin* *Forum de la restauration publique*

**Les cuisiniers de la ville ont élaboré les menus des repas servis dans le cadre du Forum de la restauration publique. Ils ont cuisiné les plats à partir de produits locaux.**

### **Mardi 2 juin**

#### **BUFFET SANDWICHES et BUFFET FROID**

PAINS	Pains tranché, petits pains, baguette tradition
CHARCUTERIE	Jambon de pays, Andouille Poitevine, pâté Poitevin Terrine de lapin, pâté de ragondin, rillettes d'anguilles
VIANDES FROIDES	Rôti de porc cuit, gros grillons Emincés de poulet cuits
LEGUMES CRUS	Tomates cerises, radis, concombres Salades (scarole, feuille de chêne rouge)
FROMAGES	Tranches ou morceaux (camembert, emmental, buchette chèvre, tomme de chèvre) Moutardes, beurre AOC, cornichons, oignons blancs, sauce fines herbes,
ACCOMPAGNEMENTS	chantilly de moutarde
PRODUITS LAITIERS	Fromage blanc seau et Yaourt fermiers + confitures/sucre roux
FRUIT	Corbeille de fruits (pêche, abricot, cerises, nectarines)
DESSERT	Gâteau de pays "Jacqueline"
BOISSONS	Eau Fiée des Lois / Eau gazeuse Vins rosé et rouge de Pays Café, thé, sucre morceaux

## **Mercredi 3 juin**

### **BUFFET FROID**

ENTREES	Tranches de melon, jambon sec, framboise et beurre d'Echiré Farci Poitevin tranché avec entame Salade au chèvre et noix (salade IVème gamme, chèvre sec)
VIANDE POISSON	Pièce de bœuf de Parthenay Merlu froid entier et ses trois sauces légères
ACCOMPAGNEMENTS	Déclinaison de choux : chou rouge et fruits secs (raisins, abricots et dattes) chou brocolis et pignons pain Salade de pommes de terre de Ré, oignons et sauce crème au bleu
FROMAGES	Chevrot Chèvre boîte Tomme de chèvre Manslois
PRODUITS LAITIERS	Faisselle chèvre ou vache + confiture de betteraves
DESSERTS (petits grammages)	Pomme cuite au four + amandes/miel/épices/beurre AOC Œufs au lait Tourteau fromagé

## **Jeudi 4 juin**

### **BUFFET CHAUD**

ENTREES	Asperges Grillon / Boudin noir Assortiment de salades (frisée, batavia, laitue)
VIANDES	Lapin au pineau
ACCOMPAGNEMENTS	Flan / Clafoutis de courgettes et tomates cerises au chèvre
FROMAGES	Fromage de chèvre à 3 stades d'affinage (frais, demi-sec, sec) Mottin Charentais
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier aromatisé ou nature + miel liquide
DESSERTS (petits grammages)	Coupe de fraises à l'angélique confite Broyé du Poitou Millas
<b>PAINS</b>	Individuels
<b>BOISSONS</b>	Eau Fiée des Lois / Eau gazeuse Vins rosé et rouge de Pays Café, thé, sucre morceaux

## **Mercredi 3 juin**

### **DINER DE GALA / PRESENTATION A L'ASSIETTE**

APERITIF	Organisé par le Conseil Général
ENTREE	Mosaïque de poissons aux petits légumes (saumon frais, cabillaud, bâtonnet de légumes, épinards, asperges vertes sauce hollandaise et olive)
VOLAILLE	Filet de poulet noir de la Venise Verte sauce Troussepinette (fleuron pâte feuilletée, ciboulette, lentilles vertes, champignons, courgettes)
ACCOMPAGNEMENTS	Tomates farcies au Chabichou du Poitou Grenailles de l'île de Ré à la fleur de sel
FROMAGE	Mothais, vache fermier, tomme de brebis Salade mesclun (pousses épinards, oseilles, roquette, pissenlit, cerfeuil) (vinaigre de framboise)
DESSERT	Duo de délices du Marais (Scofa 30 g, chou glacé à l'Angélique, fruits rouges : cassis, myrtille, fraise, menthe fraîche)
BOISSONS	Eau Fée des Lois prise en charge par CG Vins blanc et rouge de Pays Vin pétillant Café pris en charge par CG