

JEUDI 20 OCTOBRE 2022



Partageons
un menu unique

Centre

PARTICIPONS À UNE EXPÉRIENCE DE VIVRE ENSEMBLE

Organisé par

www.legrandrepas.fr





Ambroise VOREUX,
Chef du restaurant La Cabane
à Matelot, à Bréhémont (37)

MENU CENTRE ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF PARRAIN LOCAL

Aspic de chèvre au silure de Loire

**Veau confit et sa bisque d'écrevisses accompagné
d'un écrasé de pommes de terre et panais**

Panna cotta de Tome de Touraine

Pomme rôtie au caramel de fenouil



Le Grand Repas est un moment de vivre ensemble et de partage gourmand et unique en France.
Le Grand repas revient le jeudi 20 octobre 2022, chaque menu est élaboré et conçu
par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison.
Un instant de partage culturel et gastronomique unique sur notre territoire.

AUX CÔTÉS DE L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :



Lutter
contre le
gaspillage
alimentaire



Éduquer
au goût,
santé et
bien-être



Valoriser
des produits,
producteurs
et terroirs



Bon appétit !



Agence Kùbilai

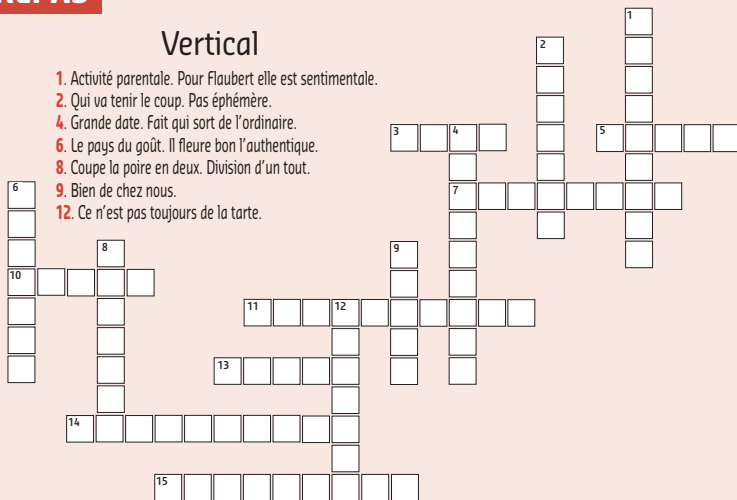
LES MOTS DU GRAND REPAS

Horizontal

3. De gare ou d'orchestre. Tête autrefois.
5. Se dit en levant un verre. Suit la bonne année.
7. Respect de la nature. Défense de l'environnement.
10. Bonheur pour le palais.
11. Fournit le consommateur.
13. Se prennent généralement à heures fixes.
14. Il fait l'objet d'un aménagement depuis quelques années.
15. Le fait de plusieurs personnes. Contraire d'individuel.

Vertical

1. Activité parentale. Pour Flaubert elle est sentimentale.
2. Qui va tenir le coup. Pas éphémère.
4. Grande date. Fait qui sort de l'ordinaire.
6. Le pays du goût. Il fleurit bon l'authentique.
8. Coupe la poire en deux. Division d'un tout.
9. Bien de chez nous.
12. Ce n'est pas toujours de la tarte.



RETROUVEZ
toutes les informations
sur votre territoire



www.legrandrepas.fr

Agence Kùbilai