

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 !



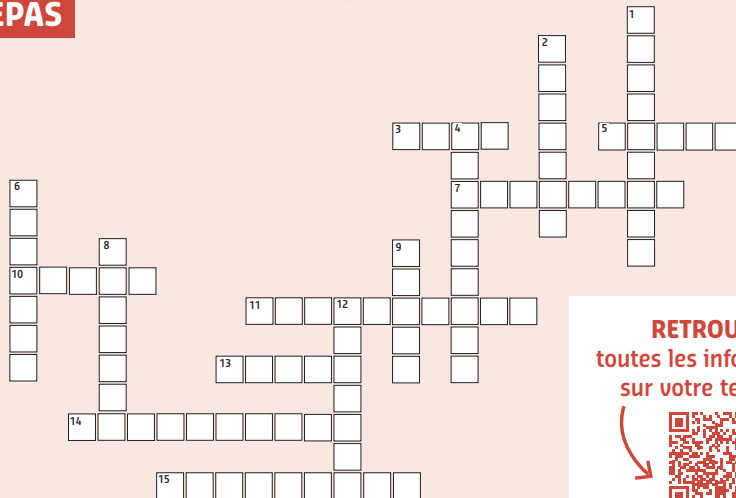
LES MOTS DU GRAND REPAS

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