



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Nord et Pas de Calais

Entrée

Velouté de panais, crème à l'ail noir
et chips de panais

Plat

Pavé de flétan – Chapelure panko, beurre nantais
aux œufs de maquereau fumé
et fondue de poireaux

Fromage

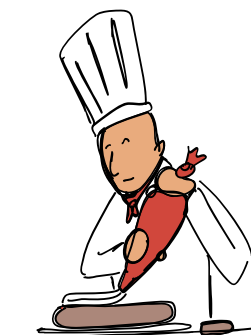
Pavé de Calais

Dessert

Tartelette poire crème frangipane

Un menu élaboré par :

le Chef Alexandre Vossaert *Alex'ception, Raismes (59) en collaboration avec*
le Chef Yannick Fourre *de la cuisine centrale de Trith Saint Léger.*



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in