

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Côte-d'Or

Entrée

Chaud-froid de lentilles en deux textures

Plat

Volaille façon Gaston Gérard aux pois chiches

Dessert

Poire pochée aux épices,
sauce chocolat noir et cassis,
crumble de pain d'épices



Soutenu
par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité


RÉSEAU
Restau'c
DU PRODUIT AU CONVIVE


AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale




Les marchés
de gros de France


Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective



Château
de COURBÂN **** & SPA