

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Drôme-Ardèche

Entrée

Terrine fondante de porc aux noisettes, pickles d'oignons acidulés

Plat

Cuisse de volaille confite, sauce à la clairette de Die,
écrasé de pommes de terre à l'ail noir, légumes rôtis,
réduction de jus aux baies de genièvre du Vercors.

Dessert

Moelleux du verger : noix, poires pochées, crème de marrons d'Ardèche.



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



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Drôme-Ardèche Végétarien

Entrée

Dip de Patates Douces de la Drôme et son Toast

Plat

Pizzette rustique aux pois-chiches de la Drôme et
tombée de champignons de saison à la tomme en salade,
légumes rôtis d'Automne au miel de fleurs de la Drôme

(fournisseur : Papilles d'Ardèche)

Dessert

Moelleux du verger :
noix, poires pochées, crème de marrons d'Ardèche.



Soutenu
par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINÉTÉ
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

